

Les Entrées

 **Velouté de Chou-fleur,** 
Mousse de feuille au raifort, râpé croquant

Tartare de truite fumée de chez « Onake »
céleris branche, pomme gala, radis et perle Yuzu

Salade au poulet pané céréales
tomate cerise, avocat, Grana Padano, salade, oignon frit, crouton.

Ceviche de cabillaud aux agrumes
grenade, oignon rouge, coriandre, gingembre, citron vert et mâche

Tranche de Foie Gras mi-cuit « maison »
au poivre de Sichuan, mousseline de céleris rave aux baie roses, bouquet de jeune pousses

10.00€

Entrée : 15.00€

Plat : 19.00€

13.00€

16.00€

Les Incontournables

Le Béarn Burger
Pain Bun BIO, steak de bœuf façon boucher (150 gr.) sauce paprika fumé, fromage Ossau Iraty, tomate, compotée d'oignon rouge, salade et Frites Rustick

18.00€

Le « VB » Veggie Burger, 
Galette de boulgour haricot rouge à la Mexicaine sauce à la grec, frites Rustick, salade mesclun

17.00€

Tartare de bœuf Charolais 180gr.
Coupé au couteau et ses condiments, Frites Rustick et salade

17.00€

Club Sandwich pain de mie complet
Poulet, guacamole, œuf dur, tomate, poitrine de porc crispy

16.00€



Service Compris

Les Plats

Pavé de Merlu doré sur peau,
poêlée de légumes de saison, émulsion betterave et ail noir

19.00€

Wok de crevette,
au curry vert, nouille chinoise, légumes croquants, chips de riz

20.00€

Risotto aux St Jacques de Dieppe
petit pois et asperge, émulsion coco vanille, crumble chorizo

23.00€

Suprême de poulet Fermier du Sud-Ouest
écrasée de pomme de terre au chorizo, poivron confit, sauce provençal olive noire

22.00€

½ Magret de Canard « de la maison Biraben »
crèmeux de panisse, asperges vertes rôties, jus de viande aux fruits rouges

24.00€

 **La Carotte Fane,** 
Braisée au beurre, en chips, en émulsion à l'orange, en crumble de fane, en purée au curry

15.00€

Les Fromages

Assiette d'Ossau Iraty pur brebis « grand Age »
Confiture de cerise noire « Loreztia »
Bouquet de salade

11.00€

Assiette Gourmande de trois Brebis Affinés
Confiture de cerise noire « Loreztia »
Bouquet de salade

11.00€

 **La Recette Rebelle :**
Rien ne se perd, tout se déguste ! Un légume de saison, sublimé et cuisiné dans son intégralité selon l'inspiration du chef.



Service Compris

Les Desserts

Gâteau au citron façon « baba »
au Limoncello, chantilly au combawa, sorbet basilic

8.00€

Financier pistache
aux fruits rouges, confiture de lait et sorbet Cassis

8.00€

Ganache chocolat
aux épices, palet grué de cacao, sauce caramel café

8.00€

Crème brûlée vanille

8.00€

Café Gourmand – Thé Gourmand
Mini macaron Lemon curd, Mini tropézienne
Moelleux orange fleur d'oranger
Mini finger chocolat, Mini crème brûlée

9.00€

Salade de fruits
et fruits rouges

7.00€

Coupe de glaces et Sorbet

1 Boule

3.50€

2 Boules

5.00€

3 Boules

7.00€



Toutes nos glaces sont Artisanales fabriquées à Pole Sud, 11200 Lézignan

Le Menu Enfants

14.00€

Steak haché + frite ou légumes de saison

Ou

Nuggets de poulet pané aux céréales

Frite ou Légumes de saison

Coupe de glace et sorbet 2 boules

Ou

Salade de fruits

BONS&VIVANTS

Chez Mercure, nous avons la vocation du voyage, comme celle du partage. Et nous aimons faire de chaque séjour une nouvelle expérience à vivre. Un temps à saisir et à expérimenter. Des figures locales à connaître, et des artisans à rencontrer.

Parce que nous avons le goût des produits bien faits, et des saveurs bien de chez nous. Et qu'au-delà des choses à voir ici et là, nous en avons tellement d'autres à vous faire vivre et ressentir de l'intérieur, au-delà des clichés et des lieux à voir.

Alors, si comme nous vous êtes épicurieux de tout, et partisans de voyages à vivre, vous êtes ici chez vous.

**Chez Mercure, nous sommes
BONS&VIVANTS !**

Nos Producteurs Locaux

TERRE AZUR fruits et Légumes / Poisson
Pau et St Jean de Luz (64000, 64500)

Fromagerie **MATOCQ** à Asson (64800)

DIMA Poisson à Saint Jean De Luz (64500)

PEDAVIA Boucherie à Saint Palais (64120)

La Ferme **PRETOU**
Eleveurs de porc « Régalet » à Escoubès (64160)

ANOKE Fumaison de poisson St Jean de Luz (64500)

Maison BIRABEN Canard et volaille Beuste (64800)

LES DELICES DU LUY Volaille Malaussanne (64410)

Restaurant



LA BASSE-COUR

Le mot du Chef

« La Bonne cuisine et bon vin, c'est le paradis sur terre »

Henri IV, Roi de France

"Du talent et de la passion,

Des fruits et des légumes de saison,

Des fournisseurs de la région,

Des compositions "faites Maison",

Du partage et de l'émotion,

Voilà nos ingrédients et notre promesse aux clients"