



*Bienvenue au Chill,
Découvrez une cuisine locale et faite maison
Dans un restaurant ouvert à l'année dédié au goût, à la
convivialité, l'échange et le partage*

BON APPÉTIT

A Partager

<i>Planche de Charcuterie</i>	14.00 €
<i>Planche de Fromages</i>	10.00 €
<i>Planche de Boudin Noir</i>	16.00 €
<i>Assiette de Frites</i>	4.00 €



RESTAURANT

Entrées

<i>L'œuf brouillé, champignons en morceaux et foie gras poêlé</i>	15.00 €
<i>Duo de Foie Gras des Landes (nature, piment d'Espelette)</i>	18.00 €
<i>Tataki de Thon</i> <i>(Thon mariné; gingembre; sauce soja; coriandre)</i>	16.00 €
<i>Salade de Chèvre pané - ventrèche</i> <i>(Salade; tomate; oignons rouges; chèvre pané; ventrèche plate)</i>	14.00 €

Prix nets, exprimés en euros

RESTAURANT

Plats

<i>Parmentier de Boudin Noir de la maison Emengoa</i>	18.00 €
<i>Chausson de canard farci aux champignons, Piperade</i>	19.00 €
<i>Txuletas d'agneau de lait des Pyrénées</i>	24,00 €
<i>Faux Filet de nôtre boucher</i>	21.00 €
<i>Côte de Bœuf VBF pour 2 personnes (accompagnée de ses sauces)</i>	58,00 €
<i>Truite arc-en-ciel du Pays Basque</i>	23.00 €
<i>Assiette combinée végétarienne (salade composée, filet de truite, brebis, œuf, piperade, parmesan)</i>	21.00 €
<i>Salade Gourmande servie dans son pain (Salade; Tomates; oignons rouges; jambon; crevettes; brebis)</i>	17.00 €

Nos Burgers

<i>Chill Burger (pain artisanal; salade; tomates; oignons; steak haché 150gr; brebis; sauce burger + frites)</i>	14.00 €
<i>Double Chill Bacon (pain artisanal; salade; tomates; oignons; 2 steaks hachés 100gr; ventrèche grillée; brebis; sauce burger + frites)</i>	16.00 €
<i>Godzilla (pain artisanal; salade; tomates; oignons; 2 steaks hachés 150gr; ventrèche grillé; gorgonzola; brebis; basilic frais; sauce burger + frites)</i>	20.00 €

Desserts

<i>Pastis Landais DOU PLAT</i>	<i>*recette secrète familiale historique*</i>	7.00 €
<i>Trilogie de Crèmes Brulées</i>		7.00 €
<i>Fondant au chocolat sur semelle de pralin</i>		8.00 €
<i>Assiette Gourmande</i>	<i>*accompagnez-la d'un café*</i>	9.00 €

Nos desserts sont faits maison avec des œufs de poule élevés en plein air

Glaces artisanales

<i>1 Boule</i>	<i>2.50 €</i>	<i>2 Boules</i>	<i>4.50 €</i>	<i>3 Boules</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Caramel Liégeois</i>	<i>7.50 €</i>	<i>Café Liégeois</i>	<i>7.50 €</i>		
<i>Chocolat Liégeois</i>	<i>7.50 €</i>	<i>Dame Blanche</i>	<i>7.50 €</i>		

Suppléments coulis ou chantilly 1 €

Parfums :

<i>Caramel Beurre Salé</i>	<i>Chocolat Craquant</i>	<i>Vanille Délice</i>
<i>Rhum Raisin</i>	<i>Pistache</i>	<i>Café Moka</i>
<i>Citron Délice</i>	<i>Framboise</i>	<i>Pêche de vigne</i>

Menu Enfant 10.00 €

Steak Haché ou Poisson / Frites

Glace 1 boule de votre choix

Sirop ou diabolo ou pepsi ou ice tea

Steak haché du boucher et « vrai » filet de poisson