



*C'est avec une grande fierté que nous vous annonçons que le restaurant « LE CHILL » s'est vu décerner le titre de Maître Restaurateur par arrêté préfectoral en date du 18 novembre 2022.*

*Devenant ainsi le 7ème des Landes à ce jour, ce titre est la seule récompense décernée par l'Etat pour les métiers de la restauration.*

*Il se compose d'un cahier des charges reprenant notamment la transformation de produits bruts sur place, frais, et majoritairement issus de filières courtes et locales afin de permettre un meilleur contrôle de la qualité.*

---

*Le pain est fait maison. Ainsi que le pâte à pizza*

*Les pains burgers proviennent de la boulangerie*

*Grâce à nos partenaires et acteurs locaux*

*Une ardoise de suggestions est présente dans notre restaurant afin de permettre un renouvellement constant de nos produits et ainsi vous garantir leur fraîcheur.*

*BON APPETIT*

# CARTE DES BOISSONS

## Bières Pression

<i>Stella 25cl</i>	3.20 €	<i>Panaché</i>	2.80 €
<i>Stella 50cl</i>	6.40 €	<i>Monaco</i>	3.00 €
<i>Leffe 25 cl</i>	4.50 €	<i>Picon 25cl</i>	3.90 €
<i>Leffe 50 cl</i>	9.00 €	<i>Picon 50 cl</i>	7.80 €

## Bières Bouteilles

<i>1664</i>	4.50 €	<i>Desperados</i>	6.00 €
<i>Pelforth Brune</i>	5.00 €	<i>Tripel Karmeliet</i>	6.00 €
<i>Chouffe</i>	6.00 €	<i>Hoeggarden Blanche</i>	6.00 €
<i>Leffe Ruby</i>	6.00 €	<i>Jupiler (sans alcool)</i>	3.50 €

## Sodas

<i>Pepsi</i>	3.50 €	<i>PAGO Tomate</i>	4.00 €
<i>Pepsi Max</i>	3.50 €	<i>PAGO Abricot</i>	4.00 €
<i>Schweppes Agrumes</i>	3.50 €	<i>PAGO ACE</i>	4.00 €
<i>Orangina</i>	3.50 €	<i>PAGO Mangue</i>	4.00 €
<i>Ice Tea</i>	3.50 €	<i>PAGO Fraise</i>	4.00 €
<i>Schweppes Tonic</i>	3.50 €	<i>PAGO Banane</i>	4.00 €
<i>Jus Orange, Pomme, Ananas</i>	3.00 €		

## Cocktails

<i>Ti Punch</i>	<i>(rhum; sucre de canne; citron vert)</i>	7.00 €
<i>Pina Colada</i>	<i>(rhum blanc; jus d'ananas; lait de coco)</i>	7.50 €
<i>Téquila Sunrise</i>	<i>(téquila; jus d'orange; grenadine)</i>	7.50 €
<i>Spritz</i>	<i>(aperol; prosecco; tonic)</i>	8.50 €
<i>Caipirinha</i>	<i>(cachaca; citron vert, sucre de canne)</i>	8.50 €
<i>Mojito</i>	<i>(rhum blanc; menthe, citron vert, perrier, sucre de canne)</i>	7.50 €
<i>L'Improvisé</i>	<i>(gin; crème de Mûre; citron vert; limonade)</i>	8.50 €

## Cocktails sans alcool

<i>Virgin Mojito</i>	<i>(menthe; citron; perrier; sucre de canne)</i>	6.00 €
<i>Virgin Colada</i>	<i>(jus d'ananas; crème de coco)</i>	6.00 €
<i>Le Chill</i>	<i>(jus d'ananas; jus d'orange; grenadine)</i>	6.00 €
<i>Rio</i>	<i>(jus d'orange, limonade; grenadine; lime)</i>	6.00 €

## Bar à Gins

<i>Bombay Original</i>	<i>Baies de Genièvre Tonic gingembre</i>	7.00 €
<i>Tanqueray</i>	<i>citron vert tonic Classic</i>	8.00 €
<i>Hendrick's</i>	<i>citron jaune Tonic Pamplemousse</i>	9.00 €

## Apéritifs

Suze	3.00 €	Martini	3.50 €
Porto	3.50 €	Floc de Gascogne	4.50 €
Kir (cassis; mûre; pêche)	4.00 €		

## Alcools

Ricard	3.00 €	Captain Morgan	5.00 €
Baby	3.00 €	Whisky	5.00 €
Vodka	5.00 €	Vodka Red Bull	6.50 €
Bacardi Blanc	5.00 €	Bacardi Ambré 4 ans	6.00 €
Jager Bomb	7.50 €	Shooter	3.00 €

## Vins au verre

### *Vins rouges :*

Domaine Horgelus	Côtes de Gascogne	3.50 €
Vieux Château Lamote	Bordeaux	4.00 €
Château Boiresse	Graves	4.00 €
El Coto Crianza	Rioja	4.50 €

### *Vins rosés :*

Domaine Horgelus	Côtes de Gascogne	3.50 €
Pur Gris	Méditerranée	3.50 €

### *Vins blancs :*

Uby n°3	Côtes de Gascogne	4.00 €
Domaine tariquet	Côtes de Gascogne	4.50 €

## Rhums Supérieurs

<i>Diplomatico</i>	7.00 €	<i>Six Saints</i>	7.50 €
<i>Don Papa</i>	7.00 €	<i>Santa Terresa</i>	8.50 €
<i>Angostura</i>	7.00 €		

## Whisky Supérieurs

<i>Jack Daniel's</i>	7.00 €	<i>Lagavulin 16 ans</i>	8.00 €
<i>Jack Daniel's Honey</i>	7.00 €	<i>Woodford</i>	8.00 €
<i>Chivas 12 ans</i>	7.50 €	<i>Chivas 18 ans</i>	9.00 €
<i>Four Roses</i>	7.50 €	<i>Yamazakura</i>	9.00 €

## Chaud

<i>Café</i>	1.50 €	<i>Café Crème</i>	3.50 €
<i>Double Espresso</i>	3.00 €	<i>Cappuccino</i>	4.00 €
<i>Décaféiné</i>	1.80 €	<i>Chocolat</i>	3.00 €
<i>Noisette</i>	1.70 €	<i>Thé / Infusions</i>	3.00 €
<i>Allongé</i>	2.00 €		

## Digestif

<i>Jet 27</i>	4.50 €	<i>Poire William</i>	5.00 €
<i>Manzana</i>	4.50 €	<i>Eau de Vie de Kirch</i>	5.00 €
<i>Malibu</i>	4.50 €	<i>Bailey's</i>	5.00 €
<i>Rhum Arrangé</i>	3.00 €	<i>Armagnac</i>	6.00 €

# RESTAURANT

## Tapas

<i>Planche de Charcuterie (jambon duroc, saucisson, chorizo)</i>	15.00 €
<i>Planche de jambon Duroc 30 mois d'affinage</i>	12.00 €

## Entrées

<i>Salade Landaise</i> <i>(Salade; Tomates; asperges; gésiers de canard confits; magret de canard; foie gras maison)</i>	17.00 €
<i>Foie Gras Mi-Cuit Maison</i>	19.00 €
<i>Chipirons à l'espagnole, petit pain aux lardons</i>	14.00 €

## Plats Principaux

<i>Entrecôte VBF, Frites Maison, Salade</i>	25.00 €
<i>Magret de Canard (France), Frites Maison</i> demi : 16.00 € / Entier : 24.00 €	
<i>St Jacques juste snackées, Risotto aux champignons</i>	24.00 €

\*\*\* Suggestions à voir sur place \*\*\*

## Pizzas Spéciales

<i>Pizza du terroir</i>	19.00 €
<i>(Base tartufata de truffe noire; mozzarella; jambon Duroc 30 mois affinage ; boudin noir; roquette, mozzarella di buffala dop; basilic ; vinaigre balsamique)</i>	
<i>Pizza Fraîcheur</i>	18.00 €
<i>(Base tomate; mozzarella; tomates cerise; roquette; jambon duroc 30 mois d'affinage; mozzarella di buffala dop, basilic; crème de vinaigre balsamique)</i>	

# Nos Pizzas

## Base Tomate

<i>Margherita</i>	<i>(tomate; mozzarella; basilic)</i>	<b>9.50 €</b>
<i>Regina</i>	<i>(tomate; mozzarella; jambon blanc)</i>	<b>11.00 €</b>
<i>Reine</i>	<i>(tomate; mozzarella; jambon; champignons; œuf)</i>	<b>12.50 €</b>
<i>Végétarienne</i>	<i>(tomate; mozzarella; aubergines; courgettes; tomates fraîches)</i>	<b>12.50 €</b>
<i>Carnivore</i>	<i>(tomate; mozzarella; viande hachée de notre boucher; oignons; champignons; épices; œuf)</i>	<b>14.50 €</b>
<i>Chill</i>	<i>(tomate; mozzarella; jambon Duroc 30 mois affinage ; parmesigiano reggiano dop 24 mois d'affinage; gorgonzola dop; roquette; vinaigre balsamique; basilic frais)</i>	<b>16.00 €</b>
<i>Landaise</i>	<i>(tomate; mozzarella; champignons; magret de canard; gésiers de canard confits)</i>	<b>16.50 €</b>

## Base Crème

<i>Chèvre Miel</i>	<i>(crème; mozzarella; lardons; chèvre; miel)</i>	<b>12.50 €</b>
<i>Quatre Fromages</i>	<i>(crème; mozzarella; chèvre; gorgonzola; brebis)</i>	<b>13.50 €</b>
<i>Savoyarde</i>	<i>(crème; mozzarella; pommes de terre; lardons; oignons; reblochon)</i>	<b>14.50 €</b>
<i>Chicken</i>	<i>(crème; mozzarella; filets de poulets aux épices; chorizo; piperade)</i>	<b>15.50 €</b>

***Suppléments Pizzas : légumes; miel; œuf*** **1.00 €**

***Suppléments Pizzas : fromages, viandes*** **2.00 €**

*Toutes nos pizzas sont possibles base tomate ou crème à la demande*

## Desserts

<i>Crème Brulée à la vanille</i>	7.00 €
<i>Fondant au chocolat Noir</i>	7.00 €
<i>Assiette de fromages</i>	6.00 €

\*

## Glaces artisanales

<i>1 Boule</i>	<i>2 Boules</i>	<i>3 Boules</i>		
2.50 €	4.50 €	6.50 €		
<i>Caramel Liégeois</i>	7.50 €	<i>Café Liégeois</i>	7.50 €	
<i>Chocolat Liégeois</i>	7.50 €	<i>Dame Blanche</i>	7.50 €	
<i>Supplément coulis : -chocolat -café -caramel</i>			<i>ou chantilly</i>	1.00 €

## 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 €

*Pizza Bambino Regina ( 1/2 pâton) ou jambon Blanc frites*

*Glace 1 boule de votre choix*

*Sirop ou diabololo ou pepsi ou ice tea*



Nos produits proviennent en grande partie de filières locales afin de garantir une proximité et un contrôle de la qualité :

C'est pourquoi nous utilisons des produits label rouge; igp; aop; aoc; origine sud ouest certifié; de la viande bovine française; du bœuf de chalosse.



**BON APPÉTIT**