et toute son équipe

vous souhaite la bienvenue

1565 avenue de Villeneuve 40000 MONT DE MARSAN 05.58.75.19.52.

<u>lezanchettin40@gmail.com</u> <u>www.restaurant-zanchettin.com</u>

Formule du Jour (buffet entrée/potage à volonté, plat, dessert)	17,50 €
Menu du Jour (potage, entrée, plat, dessert)	16,50 €
Menu Enfant	12,00 €
Menu Entrée/Plat ou Plat/Dessert	15,50 €
Plat du Jour	12,50 €
Supplément Chantilly	1,50 €
Vin en carafe (1/4)	3,00 €
Vin en carafe (1/2)	4,00 €

(uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés) Prix Nets, service compris

#### LA CARTE

Samedi, Dimanche et Jours Fériés

#### Nos Salades

	Petite	Grande
Salade Landaise		19,50 €
(Foie Gras, Gésiers, Magret Fumé, Terrine, salade, Co	ırottes Râpées, Asperges, Pigno	n de Pin)
Salade de Chèvre	10,00 €	16,00 €
(Salade, Carottes Râpées, Choux Rouge Râpés, Chèvi	re Chaud sur Toasts Grillés)	
Salade César	10,00 €	16,00 €
(Salade, Croutons, Parmesan, Œuf, Tomate, Poulet P	'ané, sauce César)	

## Nos Entrées

Potage	5,00 €
Tourte Forestière	16,00 €
Foie Gras Entier de Canard et sa Confiture d'Oignon	18,00 €
Wrap au Saumon Fumé	15,00 €

#### Nos Plats

Entrecôte (Sauce Roquefort ou Poivre)	22,00 €
Magret sauce aux Framboises	19,00 €
Confit de Canard	18,00 €
Cassolette de Poulet Fermier aux Raisins	18,00 €
Tartare	20,00 €
Pavé de Saumon Crumble aux Herbes	
et Crème de Tomates Séchées	19,00 €

#### Nos Desserts

Fromage de Brebis et sa Confiture de Cerise Noire	7,00 €
Profiteroles	8,00 €
Crème brûlée à l'Orange	7,50 €
Ecrin Chocolat Noisette	7,50 €
Tiramisu aux Pommes et Caramel Beurre Salé	7,50 €

## Nos Glaces

Pêche Melba	7,50 €
(pêche, glace vanille, coulis fruits rouges, chantilly, amandes effilées)	
Chocolat Liégeois	7,00 €
(glace chocolat, coulis chocolat, chantilly, amandes effilées)	
Café Liégeois	7,00 €
(glace café, coulis chocolat, chantilly, amandes effilées)	
Dame Blanche	7,00 €
(glace vanille, coulis chocolat, chantilly, amandes effilées)	
Glace 2 Boules	5,00 €
(Parfums selon approvisionnement : voir auprès du serveur)	
Supplément Chantilly	1,50 €
Supplément coulis (chocolat, fruits rouges)	1,00 €

## MENU à 32,00 €

#### Entrées au choix

Salade César Salade de Chèvre Tourte Forestière Wrap au Saumon Fumé

#### Plats au choix

Entrecôte (Sauce Roquefort au Poivre)
Confit de Canard
Magret de Canard aux Framboises
Pavé de Saumon Crumble aux Herbes et Crème de Tomates Séchées

#### Desserts au choix

Crème brûlée à l'Orange Ecrin Chocolat Noisette Tiramisu aux Pommes et Caramel Beurre Salé

## MENU ENFANT à 12,00 €

(jusqu'à 10 ans)

#### Entrées au choix

Assiette de charcuterie Assiette de crudités

#### Plats au choix

Steak haché maison Jambon blanc Nuggets de poulet

Accompagné de Frites ou Pommes Sautées

#### Desserts au choix

Glace 2 boules

(Selon approvisionnement : voir auprès du serveur)

Dessert du jour

(le midi du lundi au vendredi)

Prix Nets, service compris

## **Apéritifs**

Cocktail maison avec alcool	6,50 €
Mojito	8,50 €
Ti punch	6,50 €
Sangria	4,50 €
Punch	6,50 €
Rhum Blanc Havana	6,50 €
Rhum Brun Saint James	7,50 €
Kir (cassis, mûre, pêche, violette)	6,00 €
Kir Champagne	9,50 €
Bière Pression Kronenbourg 25cl	3,70 €
Bière Pression 1664 25cl	3,80 €
Bière Pression Grimbergen Blonde, Ambrée ou Saison* 25cl	4,80 €
Bière Grimbergen Blanche bouteille	4,80 €
Bières bouteilles 33cl	4,20 €
Desperados	6,00 €
Panaché	3,80 €
Monaco	4,20 €
Ricard	4,00 €
Vodka	6,00 €
Malibu	6,00 €
Whisky Ballentine's 4cl	6,00 €
Whisky Chivas (10 ans)	7,00 €
Jack Daniels, Bourbon	7,00 €
Nikka (whisky supérieur japonais)	10,00 €
Vins cuits Porto, Floc	4,50 €
Martini blanc ou rouge, Muscat	4,50 €
Lillet blanc ou rouge, le verre	4,50 €
Américano (Gin, Américano, Jus d'orange)	7,00 €
Campari	4,00 €
Suze	4,00 €
Picon	4,50 €
Champagne coupe	7,50 €
Champagne bouteille	45,00 €

<sup>\*</sup> Saison selon approvisionnement

## **Boissons sans Alcool**

Vittel, Badoit, San Pellegrino, Perrier 1L Vittel, Badoit, San Pellegrino, Perrier ½ L Vittel ¼ L Sirop à l'eau Diabolo Limonade Jus de Fruits (Orange, Pamplemousse, Tomate, Ananas, Abricot, Pomme, Ace)	4,50 € 3,50 € 2,80 € 2,30 € 3,30 € 3,00 € 3,30 €			
Coca-Cola, Orangina, Fuzetea, Perrier, Cacolac Schweppes, Schweppes Agrumes	3,80 € 3,80 €			
Supplément sirop	0,30 €			
Kronenbourg ou Heineken sans alcool	4,00 €			
Virgin Mojito Cocktail maison sans alcool	7,00 € 5,00 €			
Cocktait maison sans atcool	3,00 €			
<u>Boissons chaudes</u>				
Café expresso, Café décaféiné Café Noisette, Café Allongé Double café expresso, Double café décaféiné Petit café crème Grand café crème Capuccino Petit Chocolat chaud Thé Tisane Thé Lait, Thé Tranche Citron Chocolat Liégeois	1,90 € 2,00 € 3,80 € 3,10 € 4,10 € 4,80 € 3,00 € 3,00 € 3,30 € 4,80 €			
<u>Digestifs</u>				
Armagnac, Cognac, Calvados, Poire Manzana, Get 27, Tequila, Marie Brizard Baileys, Malibu, Vodka Fraise des bois, Cointreau, Grand Marnier	6,50 € 5,50 € 6,00 € 5,50 €			

## Les Vins Blancs

	75cl	12cl
AOC Bordeaux Château Loumelat Aromatique, aux notes d'agrumes et de fleurs blanches, typique du cépage sauvignon.	16,00 €	
LGP Côtes de Gascogne  Domaine Villa Dria « Terre de Feu »  Attaque ample et grasse, bel équilibre entre fraîcheur et rondeur, agrémentée de subtiles saveurs fruitées et florales. En finale, beaucoup de longueur et de matière.	15,50 €	4,00 €
AOC Jurançon Renaissance  Domaine Bordenave Coustarret  Un vin blanc sec, volumineux, exotique et plein de tension.	25,00 €	
Les Blancs Doux et Moelleux  Domaine Villa Dria « Lune de Miel »  Onctueux, ample, débordant de fruits, une agréable douceur qui s'accompagne d'une étonnante fraîcheur.  Une belle longueur pour une finale très élégante et plaisante.	22,00 €	4,50 €
Domaine Tariquet 1 <sup>er</sup> grives Un vin doux, gourmand et exotique.	18,50 €	
AOC Jurançon Annie d'Ange Moelleux (domaine Bordenave Coustarret) Un moelleux qui a du peps.	34,00 €	5,50 €

## Les Vins Rosés

75cl 37,5cl 12cl

#### **AOC Tursan**

Impératrice 15,00 € 10,00 € 4,00 €

Cuvée d'une robe rose pâle aux reflets saumonés. Nez riche avec des notes de fruits rouges, la bouche est ronde et charnue.

#### AOC Côtes de Provence

La Source Gabriel 22,00 €

La robe est pâle et délicate.

Au nez, on découvre des arômes de fleur d'oranger et d'agrumes. La bouche est fraîche avec des arômes d'herbes séchées.

#### IGP Côtes de Gascogne

Villa Dria « Fleur de Fées » 17,00 € 4,50 €

Attaque vive et plaisante, agrémentée de notes fruitées de framboise et de groseille. Une finale bien présente avec une fraîcheur agréable et acidulée.

## Les Vins Rouges

75cl 37,5cl 12cl

IGP Côtes de Gascogne

Domaine Villa Dria « Ronde des Fruits » 16,00 € 4,00 €

Frais et gouleyant, centré sur des arômes de Fruits rouges, dévoile une belle finale épicée.

AOC Tursan

Impératrice 19,00 € 10,50 €

Vin rond et gouteux ou se marient finesse des cabernets et vigueur du tannat.

Blaye Côtes de Bordeaux

Château La Rose Bellevue 15,00 € 9,50 €

Au nez, un boisé toasté intense qui laisse peu à peu place aux fruits mûrs. Structurée par des tanins fondus, la bouche se montre ronde, suave et longue, tout en gardant une belle fraîcheur jusqu'en finale.

Suggestion du Moment

Au verre 3,80 €

Prix Nets, service compris

### LA CARTE DES BOISSONS

Boissons sans Alcool		<u>Apéritifs</u>	
Vittel, Badoit, San Pellegrino, Perrier 1L	4,50 €	Cocktail maison avec alcool	6,50 €
Vittel, Badoit, San Pellegrino, Perrier ½ L	3,50 €	Mojito	8,50 €
Vittel ¼ L	2,80 €	Ti punch	6,50 €
Sirop à l'eau	2,20 €	Sangria	4,50 €
Diabolo	3,30 €	Punch	6,50 €
Limonade	3,00 €	Rhum Blanc Havana	6,50 €
Jus de Fruits	3,30 €	Rhum Brun Saint James	7,50 €
(Orange, Pamplemousse, Tomate, Ananas, Abricot, Pomme, Ace)		Kir (cassis, mûre, pêche, violette)	6,00 €
Coca-Cola, Orangina, Fuzetea, Perrier, Cacolac	3,80 €	Kir Champagne	9,50 €
Schweppes, Schweppes Agrumes	3,80 €	Bière Pression Kronenbourg 25cl	3,60 €
Supplément sirop	0,30 €	Bière Pression 1664 25cl	3,80 €
Kronenbourg ou Heineken sans alcool	4,00 €	Bière Pression Grimbergen Blonde, Ambrée ou de Saison 25cl	4,70 €
Virgin Mojito	7,00 €	Bière Grimbergen Blanche bouteille	4,70 €
Cocktail maison sans alcool	5,00 €	Bières bouteilles 33cl	4,00 €
		Desperados	6,00 €
Boissons chaudes		Panaché	3,70 €
Café expresso, Café décaféiné	1,80 €	Monaco	4,20 €
Café Noisette, Café Allongé	1,90 €	Ricard	4,00 €
Double café expresso, Double café décaféiné	3,60 €	Vodka	6,00 €
Petit café crème	3,00 €	Malibu	6,00 €
Grand café crème	4,00 €	Whisky Ballentine's 4cl	6,00 €
Capuccino	4,50 €	Whisky Chivas (10 ans)	7,00 €
Petit Chocolat chaud	3,80 €	Jack Daniels, Bourbon	7,00 €
Thé	3,00 €	Nikka (Whisky supérieur japonais)	10,00 €
Tisane	3,00 €	Vins cuits Porto, Floc	4,50 €
Thé Lait, Thé Tranche Citron	3,30 €	Martini blanc ou rouge, Muscat	4,50 €
Chocolat Liégeois	4,50 €	Lillet blanc ou rouge, le verre	4,50 €
	.,	Américano (Gin, Américano, Jus d'orange)	7,00 €
<u>Digestifs</u>		Campari	4,00 €
•	6.50.6	Suze	4,00 €
Armagnac, Cognac, Calvados, Poire	6,50 €	Picon	4,50 €
Manzana, Get 27, Tequila, Marie Brizard	5,50 €	Champagne coupe	7,50 €
Baileys, Malibu, Vodka	6,00 €	Champagne bouteille	45,00 €
Fraise des bois, Cointreau, Grand Marnier	5,50 €	Prix Nets, service compris	

#### LA CARTE DES VINS

|--|

AOC Côtes de Provence

IGP Côtes de Gascogne Villa Dria « Fleur de Fées »

La Source Gabriel

<u>Les Vins Blancs</u>				Las Vina Baudas			
	75cl	37,5cl	12cl	<u>Les Vins Rouges</u>			
AOC Bordeaux	, , , ,	,					
Château Loumelat	16,00 €				75cl	37,5cl	12cl
LGP Côtes de Gascogne							
Domaine Villa Dria « Terre de Feu »	15,05 €		4,00 €	IGP Côtes de Gascogne			
AOC Jurançon Renaissance				Domaine Villa Dria « Ronde des Fruits »	16,00 €		4,00 €
Domaine Bordenave Coustarret	25,00 €						
Les Blancs Doux et Moelleux				AOC Tursan Impératrice	19,00 €	10,50 €	
Domaine Villa Dria « Lune de Miel »	22,00 €		4,50 €	Imperactice	15,00 €	10,50 €	
Domaine Tariquet 1er grives	18,50 €		.,				
AOC Jurançon Anie d'Ange Moel	34,00 €		5,50 €	Blaye Côtes de Bordeaux			
(domaine Bordenave Coustarret)				Château La Rose Bellevue	15,00 €	9,50 €	
				Suggestion du Moment			
<u>Les Vins Rosés</u>				Au verre			3,80 €
	75cl	37,5cl	12cl				
AOC Tursan				Prix Nets, service comp	ris		
Impératrice	15,00 €	10,00 €	€ 4,00 €				

22,00 €

17,00 €

4,50 €

et toute son équipe

vous remercie de votre visite

A très vite

1565 avenue de Villeneuve 40000 MONT DE MARSAN 05.58.75.19.52.

<u>lezanchettin40@gmail.com</u> <u>www.restaurant-zanchettin.com</u>