

LE ANCHETTIN

Formule du Jour _____ 17,50 €
(buffet entrée/potage à volonté, plat, dessert)

Menu du Jour _____ 16,50 €
(potage, entrée, plat, dessert)

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 €

(1/2) _____ 4,00 €

(uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés)

Prix Nets, service compris

LE ANCHETTIN

LA CARTE

Samedi, Dimanche, Lundi et Jours Fériés

Nos Salades

	Petite	Grande
Salade Landaise _____		19,50 €
Salade de Chèvre _____	10,00 €	16,00 €
Salade César _____	10,00 €	16,00 €

Nos Entrées

Potage _____	4,00 €
Tourte au Cantal et Magret Fumé _____	16,00 €
Chipirons Crème à la Tomate Persillée _____	15,00 €

Nos Plats

Entrecôte (sauce Poivre ou Fondue d'Echalotes) _____	20,00 €
Magret sauce aux Myrtilles _____	19,00 €
Burger du Chef (sauce Cheddar, Pickles d'Oignons, Poitrine Fumée, Tomate, Salade) _____	18,00 €
Camembert Rôti et Serrano _____	16,00 €
Cassolette de Poulet Forestière _____	17,00 €
Crevettes Garam Massala _____	18,50 €
Pavé de Saumon sauce Noilly _____	18,00 €

Prix Nets, service compris

LE DANCHETTIN

Nos Desserts

Fromage de Brebis et sa Confiture de Cerise Noire_	7,00 €
Profiteroles_____	8,00 €
Crème brûlée au Limoncello_____	7,50 €
Tiramisu Poire Spéculos_____	7,50 €
Croustillant aux 3 Chocolats_____	7,50 €

Nos Glaces

Pêche Melba*_____	7,50 €
(pêche, glace vanille, coulis fruits rouges, chantilly, amandes effilées)	
Banana Split*_____	7,50 €
(banane, glace vanille, glace chocolat, glace fraise, coulis chocolat, 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 €
(glace vanille, café, chocolat, fraise, mangue, citron, noix de coco, cassis)	
Supplément Chantilly_____	1,50 €
Supplément coulis (chocolat, fruits rouges)_____	1,00 €

* Selon approvisionnement

Prix Nets, service compris

LE ANCHETTIN

Menu à 32€

Entrées au choix

Salade de Chèvre

Salade César

Tourte au Cantal et Magret Fumé

Chipirons Crème à la Tomate Persillée

Plats au choix

Magret sauce aux Myrtilles

Entrecôte (sauce Poivre ou Fondue d'Echalotes)

Crevettes Garam Massala

Camembert Rôti et Serrano

Desserts au choix

Crème brûlée au Limoncello

Tiramisu Poire Spéculos

Croustillant aux 3 Chocolats

Prix Nets, service compris

LE ANCHETTIN

Menu Enfant à 12€

(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

(vanille, chocolat, café, fraise, noix de coco, caramel, pistache, citron, cassis)

Dessert du jour

(lundi au vendredi midi)

Prix Nets, service compris

LE ANCHETTIN

LES BOISSONS

Apéritifs

Kir (cassis, mûre, pêche, violette)_____	6,00 €
Kir Champagne_____	9,50 €
Martini blanc ou rouge, Muscat_____	4,50 €
Lillet blanc ou rouge au verre_____	4,50 €
Américano (Gin, Américano, Jus d'orange)_____	7,00 €
Campari, Suze ou Ricard_____	4,00 €
Picon_____	4,50 €
Mojito_____	8,50 €
Cocktail maison, Ti punch ou Punch_____	6,50 €
Sangria_____	4,50 €
Bière Pression Kronenbourg ou 1664 25cl_____	3,70 €
Bière Pression Grimbergen Blonde, Ambrée ou Saison* 25cl__	4,70 €
Bière Grimbergen Blanche bouteille_____	4,70 €
Bières bouteilles 33cl_____	4,00 €
Desperados_____	6,00 €
Panaché_____	3,70 €
Monaco_____	4,20 €
Rhum Blanc Havana_____	6,50 €
Rhum Brun Saint James_____	7,50 €
Vodka ou Malibu_____	6,00 €
Whisky Ballentine's 4cl_____	6,00 €
Whisky Chivas (10 ans) ou Jack Daniels, Bourbon_____	7,00 €
Nikka (whisky supérieur japonais)_____	10,00 €
Vins cuits Porto ou Floc_____	4,50 €
Champagne coupe_____	7,50 €
Champagne bouteille_____	45,00 €

* Selon approvisionnement

Prix Nets, service compris

LE ANCHETTIN

Boissons sans Alcool

Vittel, Badoit, San Pellegrino, Perrier 1L_____	4,50 €
Vittel, Badoit, San Pellegrino, Perrier 1/2 L_____	3,50 €
Vittel 1/4 L_____	2,80 €
Sirop à l'eau_____	2,30 €
Diabolo_____	3,30 €
Limonade ou Jus de Fruits*_____	3,00 €
*(Orange, Pamplemousse, Tomate, Ananas, Abricot, Pomme, Ace)	
Coca-Cola, Orangina, Fuzetea, Perrier, Cacolac_____	3,80 €
Schweppes, Schweppes Agrumes_____	3,80 €
Supplément sirop_____	0,30 €
Kronenbourg ou Heineken sans alcool_____	4,00 €
Virgin Mojito_____	7,00 €
Mocktail maison _____	5,00 €

Boissons Chaudes

Café expresso, Café décaféiné_____	1,80 €
Café Noisette, Café Allongé_____	1,90 €
Double café expresso, Double café décaféiné_____	3,60 €
Petit café crème_____	3,00 €
Grand café crème_____	4,00 €
Capuccino ou Chocolat Liégeois_____	4,50 €
Chocolat chaud_____	3,80 €
Thé ou Tisane_____	3,00 €
Thé Lait, Thé Tranche Citron_____	3,30 €

Digestifs

Armagnac, Cognac, Calvados, Poire_____	6,50 €
Manzana, Get 27, Tequila, Marie Brizard_____	5,50 €
Baileys, Malibu, Vodka_____	6,00 €
Fraise des bois, Cointreau, Grand Marnier_____	5,50 €

Prix Nets, service compris

LE DANCHETTIN

Les Vins Blancs

	75cl	12cl
AOC Bordeaux		
Château Loumelat _____	16,00 €	
Aromatique, aux notes d'agrumes et de fleurs blanches, typique du cépage sauvignon.		
LGP Côtes de Gascogne		
Domaine Villa Dria « Terre de Feu » _____	15,50 €	4,00 €
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.		
AOC Jurançon Renaissance		
Domaine Bordenave Coustarret _____	25,00 €	
Un vin blanc sec, volumineux, exotique et plein de tension.		
Les Blancs Doux et Moelleux		
Domaine Villa Dria « Lune de Miel » _____	22,00 €	4,50 €
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.		
Domaine Tariquet 1er grives _____	18,50 €	
Un vin doux, gourmand et exotique.		
AOC Jurançon Annie d'Ange Moelleux _____	34,00 €	5,50 €
(domaine Bordenave Coustarret)		
Un moelleux qui a du peps.		

Prix Nets, service compris

LE DANCHETTIN

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 chamue.			

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.			

GP 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.			

Prix Nets, service compris

LE DANCHETTIN

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.			
Saumur-Champigny & Saumur			
Domaine La Perruche « Rondes des Fruits » _____	28,00 €	18,00 €	
Velouté et minéral.			
AOC Bordeaux			
Château La Bouyère _____	15,00 €		4,00 €
Un vin rouge de belle qualité souple et fruité.			
AOC Pessac Léognan			
Château Coquillas _____	37,50 €	22,00 €	
Un vrai Pessac né de l'équilibre entre les fruits, le boisé et les tanins de velours.			
AOC Tursan			
Impératrice _____	19,00 €		
Vin rond et gouteux ou se marient finesse des cabernets et vigueur du tannat.			
AOC Côtes de Blaye			
Château Loumelat			
« Cuvée Jean-Jacques Lesgourgues » _____	25,00 €	15,00 €	
Une pépète bordelaise. Un vin qui s'exprime sur le cassis et la mûre et qui allie complexité et rondeur.			
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.			

Prix Nets, service compris

LE DANCHETTIN

LA CARTE DES BOISSONS

Apéritifs

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

* Selon approvisionnement.

Boissons sans Alcool

Vittel, Badoit, San Pellegrino, Perrier 1L	4,50 €
Vittel, Badoit, San Pellegrino, Perrier 1/2 L	3,50 €
Vittel 1/4 L	2,80 €
Sirop à l'eau	2,30 €
Diabolo	3,30 €
Limonade ou Jus de Fruits*	3,00 €
*(Orange, Pamplemousse, Tomate, Ananas, Abricot, Pomme, Ace)	
Coca-Cola, Orangina, Fuzetea, Perrier, Cacolac	3,80 €
Schweppes, Schweppes Agrumes	3,80 €
Supplément sirop	0,30 €
Kronenbourg ou Heineken sans alcool	4,00 €
Virgin Mojito	7,00 €
Mocktail maison	5,00 €

Boissons Chaudes

Café expresso, Café décaféiné	1,80 €
Café Noisette, Café Allongé	1,90 €
Double café expresso, Double café décaféiné	3,60 €
Petit café crème	3,00 €
Grand café crème	4,00 €
Capuccino ou Chocolat Liégeois	4,50 €
Chocolat chaud	3,80 €
Thé ou Tisane	3,00 €
Thé Lait, Thé Tranche Citron	3,30 €

Digestifs

Armagnac, Cognac, Calvados, Poire	6,50 €
Manzana, Get 27, Tequila, Marie Brizard	5,50 €
Baileys, Malibu, Vodka	6,00 €
Fraise des bois, Cointreau, Grand Marnier	5,50 €

Prix Nets, service compris

LE DANCHETTIN

LA CARTE DES VINS

Les Vins Rouges

	75cl	37,5cl	12cl
IGP Côtes de Gascogne Domaine Villa Dria « Ronde des Fruits » _____	16,00 €		4,00 €
Saumur-Champigny & Saumur Domaine La Perruche « Rondes des Fruits » _____	28,00 €	18,00 €	
AOC Bordeaux Château La Bouyère _____	15,00 €		4,00 €
AOC Pessac Léognan Château Coquillas _____	37,50 €	22,00 €	
AOC Tursan Impératrice _____	19,00 €		
AOC Côtes de Blaye Château Loumelat « Cuvée Jean-Jacques Lesgourgues » _____	25,00 €	15,00 €	
Blaye Côtes de Bordeaux Château La Rose Bellevue _____	15,00 €	9,50 €	

Les Vins Blancs

	75cl	12cl
AOC Bordeaux Château Loumelat _____	16,00 €	
LGP Côtes de Gascogne Domaine Villa Dria « Terre de Feu » _____	15,50 €	4,00 €
AOC Jurançon Renaissance Domaine Bordenave Coustarret _____	25,00 €	
Les Blancs Doux et Moelleux Domaine Villa Dria « Lune de Miel » _____	22,00 €	4,50 €
Domaine Tariquet 1er grives _____	18,50 €	
AOC Jurançon Annie d'Ange Moelleux _____ (domaine Bordenave Coustarret)	34,00 €	5,50 €

Les Vins Rosés

	75cl	37,5cl	12cl
AOC Tursan Impératrice _____	15,00 €	10,00 €	4,00 €
AOC Côtes de Provence La Source Gabriel _____	22,00 €		
GP Côtes de Gascogne Villa Dria « Fleur de Fées » _____	17,00 €		4,50 €

Prix Nets, service compris


LE ZANCHETTIN

1565 Avenue de Villeneuve - 40000 MONT DE MARSAN

Merci de votre visite et à
bientôt au Zanchettin pour
de nouveaux moments
gourmands !

N'oubliez pas de nous suivre sur les réseaux
sociaux et de partager votre expérience.



 05.58.75.19.92

 lezanchettin40@gmail.com

 www.restaurant-zanchettin.com

LE ZANCHETTIN

1565 Avenue de Villeneuve - 40000 MONT DE MARSAN

Nous sommes ravis de vous accueillir pour un moment gourmand où la tradition culinaire et le savoir-faire se rencontrent.
Bon appétit !

 05.58.75.19.92

 lezanchettin40@gmail.com

 www.restaurant-zanchettin.com