

LE BONHEUR



LA MAISON BLANCHE

CAFÉ RESTAURANT - HOSSEGOR

TAPAS & ENTRÉES

Moules Plancha <i>Grilled Mussels</i>	10€
Couteaux à la plancha <i>Grilled Razor Clams</i>	14€
Piments de Padrón <i>Padron's Peppers</i>	9€
Croquettes de jambon <i>Ham croquette</i>	13€
Crevettes Panko <i>Panko shrimps</i>	15€
Ardoise de jambon Pata Negra 36 mois Bellota de Jabugo <i>36 months Bellota ham plate</i>	23€
Burrata, tomates et son pesto <i>Mozzarella burrata, tomato, pesto</i>	15€
Chipirons à la plancha <i>Grilled squids</i>	16€
Carpaccio de daurade royale mariné au citron vert <i>Royal sea bream carpaccio marinated with lime</i>	18€
Foie gras de canard des Landes servi avec chutney mangue-ananas, piments d'Espelette <i>Landes duck foie gras, mango-pineapple chutney, Espelette chillies</i>	20€

POISSONS

Pavé de cabillaud Mi-rôti, mi-vapeur, chips de chorizo, écrasé de pomme de terre à la pulpe de chorizo <i>Cod steak, half-roasted, half-steamed, chorizo chips and crushed potato</i>	23.5€
Pavé de saumon laqué, écrasé de pomme de terre Glazed salmon steak, crushed potatoes	23€
Mi-cuit de thon grillé au sésame, sauce soja, frites et mesclun Half-cooked sesame tuna, soy sauce, french fries and salad	24€
Noix de Saint-Jacques snackées Purée de patates douces, caramel d'agrumes <i>Seared scallops, sweet potato puree, citrus caramel</i>	27€
Filet de Bar rôti, riz basmati et sauce thaï Seabass fillet, basmati rice, thaï sauce	25€

VIANDES

Steack tartare de boeuf coupé au couteau Préparé, épicé poêlé, frites et mesclun <i>Lightly-seared spicy beef tartar, french fries, salad</i>	22€
Brochettes de poulet tandoori, riz basmati Tandoori chicken skewers and basmati rice	21€
Travers de porc caramélisés, frites et mesclun Caramelized pork ribs, french fries, salad	23€
Burger "La Maison Blanche", frites et mesclun Steak de boeuf haché façon bouchère, fromage de brebis, oignons rouges, tomates, serrano, sauce sakari douce, roquette <i>Beef steak ground butcher style, sheep cheese, red onions, tomatoes, serrano ham, sweet sakari sauce, arugula</i>	19.5€

SALADES

César Romaine, poulet croustillant, parmesan, croûtons, sauce César <i>Romaine lettuce, crispy chicken, parmesan, croutons, Cesar dressing</i>	19.5€
Italienne Salade mesclun, burrata, tomates confites, jambon serrano, parmesan, basilic <i>Mesclun salad, burrata cheese, dried tomatoes, Serrano ham, parmesan, basil</i>	21€

PÂTES

Linguine aux chipirons <i>Grilled squids linguine</i>	19.5€
Linguine au pesto <i>Basil linguine</i>	19€

Burger au poulet croustillant, frites et mesclun	19.5€
Filet de poulet croustillant, fromage de brebis, oignons crispy, tomates, serrano, sauce tartare, romaine	
Crispy chicken filet, sheep cheese, crispy onions, tomatoes, tartar sauce, romaine lettuce	
Accompagnement seul au choix : riz basmati, frites ou écrasé de pomme de terre	6.5€
Side dishes : basmati rice, french fries or mashed potatoes	

PIZZAS (Pâte bio/organic paste)

LA "CLARTÉ"	17€
Base crème, mozzarella, jambon blanc, chèvre, miel, roquette	
Creamy base, mozzarella, ham, goat cheese, honey, arugula	
LA "RAYON VERT"	16.5€
Base crème, chèvre, mozzarella, gorgonzola, parmesan	
Creamy base, goat cheese, mozzarella, gorgonzola, parmesan	
LA "PIEDS ROUGES"	18€
Base tomate, chorizo, tomates fraîches, chèvre, mozzarella, pesto	
Tomato base, chorizo, fresh tomatoes, goat cheese, mozzarella, pesto	
LA "FLEUR DES SABLES"	17€
Base tomate, aubergine, champignons, courgette, mozzarella, oignons rouges, tomates fraîches	
Tomato base, eggplant, mushrooms, zucchini, mozzarella, red onions, fresh tomatoes	
LA "PETITE OURSE"	15.5€
Base tomate, mozzarella, jambon blanc	
Tomato base, mozzarella, ham	
LA "MAR Y SELVA"	18.5€
Base tomate, mozzarella, burrata, serrano, roquette, pesto, parmesan	
Tomato base, mozzarella, burrata, serrano, arugula, pesto, parmesan	
LA "MAISON BLANCHE"	19.9€
Base crème à la truffe, mozzarella, burrata, serrano, roquette, parmesan	
Creamy truffe base, mozzarella, burrata, serrano, arugula, parmesan	

MENU ENFANT

Filet de poulet panko et frites OU Pavé de saumon et purée maison	13.5€
Panko chicken with French fries OR salmon filet with mashed potatoes	
+ Une boisson non alcoolisée au choix	
Any soft drink	
+ Cornet de glace OU Compote de pommes	
Ice cream cone OR Apple puree	

FROMAGES & DESSERTS

Fromage de brebis, confiture de cerise noire	10€	Tarte fine aux pommes, glace vanille	11€
Sheep cheese, black cherry marmelade		Apple tarte fine, vanilla ice cream	
Pavlova aux fruits rouges	11€	Café gourmand	14€
Red fruit pavlova		Coffe with a selection of mini dessert	
Brioche façon pain perdu, glace vanille, caramel beurre salé, amandes grillées	11€	Coulant au chocolat 70%, glace vanille de Madagascar	12€
French toast brioche, vanilla ice cream, salted butter caramel, grilled almonds		70% cacao cake, vanilla ice cream	



LA MAISON BLANCHE

CAFÉ RESTAURANT - HOSSEGOR