

LMB

Chef Rémi Le Bretton

CARTE  
HIVER

2024-2025

# LMB

CHEF RÉMI LE BRETON

## NOS SERVICES

**Petit-déjeuner de 7h00 à 10h15**

**Déjeuner de 12h00 à 14h00**

**Diner de 19h15 à 21h45**

## PETIT-DÉJEUNER

**COFFEE BREAK** ☕ 6,90€  
Tall Drink + Viennoiserie

**PETIT-DÉJEUNER EXPRESS** 12,50€  
Un jus, Une boisson chaude,  
Viennoiserie, Pain

**Buffet continental** 24,00€  
Horaire : 7h à 10h15

## FÊTES DE FIN D'ANNÉE

**DINER DE NOËL** 59,00€  
24 au soir et 25 midi *hors boisson*

**DINER DU NOUVEL AN** 169€  
31 décembre *boissons comprises*

**BRUNCH DU NOUVEL AN** à partir de 49.00€  
1er Janvier

**VOIR NOTRE  
MENU DES FÊTES**



**RÉSERVER  
VOTRE TABLE**



# LE SEMAINIER

**Entrée Plat Dessert 30€**

**Entrée Plat ou Plat Dessert 26€**

**Plat 22€**

## ENTREE

**Œuf poché Meurette**

OU

**Velouté du Moment**

## PLAT

### LUNDI

**Poule au Pot**

### MARDI

**Dos de cabillaud rôti à la grenobloise,  
pomme anglaise, carotte & courgette**

### MERCREDI

**Confit de canard,  
pommes sarladaises**

### JEUDI

**Bar grillé, pommes vapeur**

### VENDREDI

**Merlu, Lentille beluga**

### SAMEDI & DIMANCHE

**Filet de bœuf Wellington,  
sauce Madère  
Supplément 9€**

## DESSERT

**Île Flottante**

**Crème Caramel**

**Sorbet / Glace**

## À PARTAGER

<b>JAMBON BELLOTA</b> 100% De los Pedroches	<b>24€</b>
<b>TARTINES DE FOIE GRAS</b> Quatre toast & son chutney de saison	<b>14€</b>

## ENTRÉES

<b>SOUPE DE POISSON DE ROCHE</b> Sauce rouille, croûtons	<b>14€</b>
<b>SOUPE GRATINÉE À L'OIGNON</b> Un grand classique	<b>12€</b>
<b>POIREAUX VINAIGRETTE</b> Garniture gourmande	<b>10€</b>
<b>TARTINES DE FOIE GRAS</b> Quatre toasts et son chutney	<b>14€</b>
<b>FOIE GRAS MI-CUIT PAR NOS SOINS</b> Chutney et son pain toasté	<b>16€</b>
<b>SAUMON D'ÉCOSSE FUMÉ</b> Fumé au Bois de Hêtre à St Jean de Luz	<b>16€</b>
<b>OEUF PÔCHÉ</b> Sauce meurette	<b>9€</b>
<b>VELOUTÉ</b> Légumes de saison	<b>9€</b>
<b>SALADE CÉSAR</b> Blanc de Poulet, Croûtons, Œufs dur, Ventrêche	<b>24€</b>

## POISSONS

- SOLE ENTIÈRE CUITE MEUNIÈRE** 36€  
Pomme de terre à l'anglaise
- FILET DE TRUITE SAISI, SAUCE CIBOULETTE** 25€  
Gnocchis de pomme de terre, courges & champignons
- NOIX DE SAINT JACQUES MARQUÉES AU FEU DE BOIS** 35€  
Légumes & semoule de blé, sauce onctueuse au curcuma

## VIANDES

- FILET DE BŒUF RÔTIS, SAUCE AUX POIVRES** 35€  
Frites, Viande Charolaise
- HAMBURGER**  
Viande Charolaise, Neufchâtel, Tomate, Cornichon 23€
- SUPRÊME DE VOLAILLE AUX MORILLES** 29€  
Gratin de macaroni aux blètes
- TARTARE DE BŒUF, TAILLÉ DANS LE FILET** 24€  
Frites, Viande charolaise

## VÉGÉTARIEN

- TAGLIATELLE À LA CRÈME DE TRUFFE** 22 €  
Champignons
- MENU ENFANT** 12,50€  
plat + dessert+ boisson

## DESSERTS

<b>KOUIGN AMANN</b>	<b>10€</b>
Le dessert incontournable d'enfance de notre Chef	
<b>PROFITEROLES TRADITIONNELLES,</b>	<b>12€</b>
glace vanille. Chocolat de la Maison Txokola	
<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b>	<b>12€</b>
Chocolat de la Maison Txokola	
<b>ÎLE FLOTTANTE</b>	<b>9€</b>
Crème anglaise	
<b>CRÈME RENVERSÉE AU CARAMEL</b>	<b>9€</b>
Biscuit Sablé	
<b>TARTE TATIN</b>	<b>9€</b>
Crème vanille	
<b>GLACE À L'ARMAGNAC DE NOTRE CHEF</b>	<b>7€</b>
*Château Laballe VS	+16€

## THIERRY BAMAS GLACES & SORBETS

VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, RHUM-RAISIN,  
CAFÉ, PISTACHE  
CITRON, MANGUE-ORANGE, FRAMBOISE

1 BOULE 4€ - 2 BOULES 6€ - 3 BOULES 8€

## SORBETS DE NOTRE CHEF

ANANAS

MENTHE

1 BOULE 5€

2 BOULES 7€

3 BOULES 9€

*Prix TTC, service compris*