



Menu Urugne



Formule à 29.80 € : Entrée + Plat + Dessert
Formule à 25.50 € : Entrée + Plat ou Plat + Dessert



Nos entrées au choix (à la carte 12€)

OEUF COULANT DE LA MAISON DELCROS, CRUMBLE NOISETTE ET COURGETTES CONFITES, PESTO BASILIC 
SOFT BOILED EGG FROM MAISON DELCROS, HAZELNUT CRUMBLE AND CANDIED ZUCHINI, PESTO BASILIC

OU

SALADE GOURMANDE DES 2 RIVES

JAMBON DE PAYS MAISON CLAVEL - VOLAILLE MAISON DELCROS - TOME DE RODES ELEVAGE RODIER 

LES 2 RIVES SALADE

COUNTRY HAM FROM MAISON CLAVEL - POULTRY FARM FROM MAISON DELCROS - TOME DE RODES FROM RODIER FARM

OU

GASPACHO DU MOMENT, MIREPOIX DE LEGUMES, SORBET BASILIC

SEASONAL GAZPACHO, VEGETABLE MIREPOIX, BASIL SORBET

OU

SUGGESTION DU JOUR (SAUF LE DIMANCHE MIDI ET JOUR FÉRIÉS)

SUGGESTION OF THE DAY (EXCEPT SUNDAY LUNCH AND DAY OFF)



Nos plats au choix (à la carte 20€)

BURGER MAISON ET SON STEAK HACHÉ BOUCHERIE MÉJEAN - FRITES MAISON - SAUCE COCKTAIL 

HOMEMADE BURGER AND BEEF PATTY FROM BOUCHERIE MÉJEAN - HOMEMADE FRENCH FRIES - COCKTAIL SAUCE

OU

SAUCISSE DE BOEUF ÉLEVAGE RODIER POMMES DE TERRE GRATINÉES AU FONDANT "SAVEUR LOZÈRE" 

BEEF SAUSAGE FROM RODIER FARM - AU GRATIN POTATOES WITH A CREAMY "SAVEUR LOZÈRE" CHEESE.

OU

TAGLIATELLES FRAICHES ET CHÈVRE RÔTI ELEVAGE RODIER AU MIEL - THYM ET LÉGUMES DE SAISON 

FRESH TAGLIATELLE WITH ROASTED GOAT CHEESE FROM THE RODIER FARM, SERVED WITH HONEY, THYME AND SEASONAL VEGETABLES

OU

POISSON DU MOMENT, PURÉE DE CAROTTES, LÉGUMES RÔTI SAUCE CITRON ANETH

TODAY'S FISH, CARROT PURÉE, ROASTED VEGETABLES WITH LEMON AND DILL SAUCE

OU

SUGGESTION DU JOUR (SAUF LE DIMANCHE MIDI ET JOUR FÉRIÉS)

SUGGESTION OF THE DAY (EXCEPT SUNDAY LUNCH AND DAY OFF)

