



LES DESSERTS

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE - 8,90€

Un classique fondant et délicieusement réconfortant.

MOUSSE AU CHOCOLAT - 5,90€

Mousse onctueuse et aérienne, croquant de streusel au cacao...
un plaisir gourmand à chaque cuillère.

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES - 8,90€

Meringue croustillante, crème montée vanillée, fraises, framboises,
myrtilles et coulis de fruits rouges... un dessert à la fois aérien et
généreux.

CANNELÉS FAÇON PROFITEROLES - 9,90€

Un classique revisité : cannelés dorés, glace vanille, chantilly maison
et coulis de chocolat chaud.

SALADE DE FRUITS FRAIS - 8,90€

Fruits de saison frais, sirop vanillé et chantilly légère...
un dessert frais et plein de pep's.

BABA AU RHUM - 9,90€

Baba moelleux imbibé de rhum, servie avec une chantilly légère,
le dessert incontournable.

Prix nets ttc en euros service compris.

CHEZ HUGUETTE

RESTAURANT & BAR - TAPAS

LE RESTAURANT

LES ENTRÉES

BURRATA À LA TRUFFE & TOMATES À L'ANCIENNE 11,90€
Burrata crémeuse à la truffe, tomates à l'ancienne, un filet d'huile d'olive et quelques feuilles de basilic.

GRAVLAX DE SAUMON & CRÈME AU WASABI 12,90€
Saumon gravlax, crème au wasabi, salade fraîche et vinaigrette.

GAMBAS CROUSTILLANTES, GASPACHO & TARTARE DE LÉGUMES 12,90€
Gambas panées, gaspacho de tomate rafraîchissant et tartare de légumes de saison.

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL ET NOIX 11,90€
Camembert fondant, relevé d'un filet de miel et de noix croquantes. Servi avec du pain frais.

RAVIOLE OUVERTE AUX LÉGUMES D'ÉTÉ & GASPACHO  12,90€
Raviole délicatement garnie de légumes de saison, accompagnée d'un gaspacho frais et parfumé.

MÉLI-MÉLO DE MELON ET PASTÈQUE, POUDRE DE FÊTA & CHIFFONNADE DE JAMBON 9,90€
Fraîcheur sucrée du melon et de la pastèque, notes salées de fêta agrémenté de chiffonnade de jambon... un équilibre gourmand et estival.

LES SALADES

SALADE CAMPAGNARDE 14,90€
Salade généreuse aux pommes de terre, lardons croustillants, œuf dur, comté en dés, tomates, concombre et avocat, le tout accompagné de petits croûtons et d'une vinaigrette... un grand classique complet et gourmand.

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 15,90€
Salade verte, tomates cerises, concombre, avocat, olives vertes et noires, accompagnés de toasts de chèvre chaud fondant.

MENU ENFANT - 12,90€

Sirop à l'eau
Pops de poulet et frites ou Penne à la bolognaise
Glaces smarties

LES PLATS

Tous nos plats sont servis avec une garniture au choix

LES VIANDES

ENTRECÔTE SIMMENTAL 26,90€
Entrecôte de bœuf Simmental (300g), accompagnée d'échalotes confites

MAGRET DE CANARD 22,90€
Magret de canard tendre et savoureux, servi avec une sauce au poivre

CONFIT DE CANARD 19,90€
Cuisse de canard confite, une spécialité du Sud-Ouest

LES BURGERS

BURGER DES GRANDS PINS 16,90€
Pain buns, steak haché Black Angus, cheddar, tomates, oignons, salade et sauce burger

BURGER VÉGÉTARIEN  19,90€
Pain buns, steak végétal, sauce cheddar, coleslaw, tomates, oignons, salade et sauce tartare

BURGER SIGNATURE 18,90€
Pain buns, steak haché Black Angus, bacon, sauce cheddar, confit d'oignons, cornichon et sauce barbecue

GARNITURE AU CHOIX

Ecrasé de pommes de terre, Poêlée de légumes d'été, Frites, Salades ou Penne au beurre

LES PÂTES

PENNE À LA BOLOGNAISE 15,90€
Penne, sauce bolognaise maison parfumée aux herbes... un classique réconfortant.

PENNE AUX LÉGUMES GRILLÉS  16,90€
PISTOU ET PARMESAN
Penne, légumes de saison grillés, pistou parfumé et copeaux de parmesan.

LES POISSONS

FILET DE POISSON DU MOMENT 19,90€
Accompagné de légumes frais et colorés, relevé d'un filet d'huile d'olive... légèreté et saveurs garanties.

THON CROUSTILLANT AUX HERBES 19,90€
Filet de thon rouge snacké, enrobé d'une pâte filo croustillante et parfumé aux herbes fraîches.

LES MOULES

MOULES MARINIÈRES 14,90€
Moules fraîches cuisinées au vin blanc, échalotes, ail et persillade

MOULES CRÈME 14,90€
Moules fraîches cuisinées à la crème, vin blanc, échalotes, ail et persillade

MOULES CURRY 14,90€
Moules fraîches cuisinées au curry

SUPPLÉMENTS

ECRASÉ DE POMMES DE TERRE - 5,00€
POÊLÉE DE LÉGUMES D'ÉTÉ - 5,00€
FRITES - 5,00€
SALADES - 3,00€
PENNE AU BEURRE - 5,00€