

# ***MB Restaurant***

*Nous vous souhaitons la bienvenue dans notre établissement.*

*Nous avons fait le choix de producteurs artisanaux et de partenaires locaux :  
Volailles Dublanc, Boucherie Denoual, Ferme de JeanSarthe,  
Charcuterie Corynne Dumont, Louis Ospital, Minoterie Dom,  
Barajas Primeurs, Ferme Villenave, Larzabal, Fromages de Flore, Mericq,  
L'accalmie, Au bon goût provençal, Anchois Roque, Moutarde Fallot, Escargotière Bonvalot*

***Du 8 juillet au 31 août 2025, le restaurant est ouvert du mardi au samedi  
pour les déjeuners et les diners.***

***De septembre à juin, le restaurant est ouvert du mercredi au dimanche  
pour les déjeuners et du mercredi au samedi pour les diners***

***MB Restaurant  
est en vacances jusqu'au lundi 7 juillet inclus***

*Réservations*

*Par téléphone au 05 58 72 12 02*

*Par sms 06 65 49 67 07*

*Par courriel [mbrestaurant@orange.fr](mailto:mbrestaurant@orange.fr)*

*Service de 12h00 à 13h30 et de 19h30 à 21h00*

*(Pour recevoir par email la carte du mois,  
merci de nous contacter : [mbrestaurant@orange.fr](mailto:mbrestaurant@orange.fr))*

*Prix nets TVA et taxes incluses*

## *La carte du mois de juillet 2025*

<i>Plat + fromage ou dessert</i>	40 €
<i>Entrée + plat</i>	45 €
<i>Entrée + plat + fromage ou dessert</i>	51 €
<i>Entrée + plat + fromage + dessert</i>	56 €
<i>Le Menu Découverte, composé de tous les plats suivis du * est servi pour l'ensemble des convives d'une même table (à commander avant 13h et 20h30)</i>	68 €
<i>Le Menu Déjeuner (entrée + plat + dessert) servi hors dimanche changeant toutes les semaines</i>	30 €

### *Les entrées*

*Foie gras de canard poché au porto servi froid,  
tomates anciennes confites au basilic, sablé au parmesan et aux olives noires (\*)*  
~~~

*Truite saumonée des Pyrénées marinée au gin des Landes en croûte de sésame,  
pickles d'oignons rouges, brocolis en salade aux combavas,  
sauce vierge aux câpres non pareilles, aux cornichons et à l'estragon (\*)*  
~~~

*Croustillant de confit de canard aux pousses d'épinards et soja,  
roquette à l'huile de courge, jus perlé à la moutarde au piment d'Espelette*

### *Les plats*

*Filets de rougets barbet juste saisis sur la peau,  
céréales aux concombres et à la menthe poivrée,  
réduction de bouillon de crevettes grises légèrement crème (\*)*  
~~~

*Noisettes de filet mignon de porc fermier rôties aux épices douces,  
palets de pomme de terre au curcuma, toast aioli, jus de viande au moka (\*)*  
~~~

*Fricassée de pintade fermière au garam massala, au cumin et au yaourt de brebis,  
aubergines au four à la purée de coriandre, jus de cuisson aux anchois de Collioure*

### *Le fromage et les desserts (à commander en début de repas)*

*Fine tarte d'Igäi Txipia à la pastèque, chiffonnade de laitue,  
vinaigrette au lard fumé et au poivre de Dalat (\*)*  
~~~

*Soupe froide de chocolat amer à la badiane, croûtons de pain d'épices,  
nougatine aux cacahuètes grillées, sorbet à la noix de coco (\*)*  
~~~

*Crumble aux abricots à la racine de gingembre, caramel au beurre salé,  
glace à la verveine (\*)*  
~~~

*Assortiment de glaces et sorbets maison*

***Menu Déjeuner à 30 €***  
***Du mardi 8 au samedi 12 Juillet 2025***

*Tombée de moules aux cébettes et à la chistorra,  
délicate crème à la moutarde à l'ancienne*

*\*\*\**

*Paupiette de veau rôtie aux épices colombo,  
courgettes braisées à la fleur de thym,  
jus aux citrons confits*

*\*\*\**

*Moelleux au chocolat, caramel au beurre salé,  
sorbet aux framboises*

***Menu Déjeuner à 30 €***  
***Du mardi 15 au jeudi 19 Juillet 2025***

*Salade de lentilles vertes du Puy au cerfeuil et échalotes,  
Œuf parfait, vinaigrette aux harengs fumés*

*\*\*\**

*Pavé de lieu rôti sur la peau au raz-el-hanout,  
pissaladière de tomates,  
beurre battu au basilic*

*\*\*\**

*Nectarines rôties, sauce caramel, madeleines au miel,  
glace au bâton de réglisse*

# ***MB Restaurant à la Maison***

***Profitez chaque semaine  
du « menu déjeuner »  
en version « à emporter »***

***Sur commande  
par téléphone 05 58 72 12 02  
par sms 06 65 49 67 07  
par courriel  
mbrestaurant@orange.fr***

***Disponible les jours d'ouverture  
du restaurant***