

# zouzou petals

## LA CARTE DU RESTAURANT – AUTOMNE-HIVER 2024-2025

<b>Salade Lentilles - ventrèche grillée</b> + toasts aillés	<b>7.50€</b>
<b>Salade Endives - fromage - noix</b>	<b>7.50€</b>
<b>Soupe de légumes</b> : butternut, potimarron, citrouille, carotte <i>avec croûtons, crème fraîche, fromage râpé (au choix)</i>	<b>7.00€</b>

<b>Assiette de charcuterie corse artisanale</b> (San Lorenzo - Castaniccia) jambon + saucisson + coppa	Petite : <b>9.00€</b> Moyenne : <b>14.00€</b> Grande : <b>20.00€</b>
<b>Assiette One Event</b> salade verte + chèvres chauds sur toasts + pommes de terre sautées	<b>11.00€</b>
<b>Assiette de Serge</b> Steak haché Black Angus + salade verte + pommes de terre sautées <i>avec oignons confits et crème moutardée</i>	<b>13.50€</b>

<b>Tarte aux épinards</b> + salade verte	<b>10.50€</b>
<b>Tarte aux champignons</b> + salade verte + pommes de terre sautées	<b>12.50€</b>

<b>Lasagnes ventrèche – fromage</b> + salade verte ventrèche corse + brebis des Pyrénées + coulis	<b>12.00€</b>
<b>Lasagnes aux légumes</b> + salade verte <i>Hiver : brocoli, butternut, carotte - Été : aubergine, courgette</i>	<b>13.00€</b>

<b>Dos de cabillaud sauce façon « gribiche »</b> risotto + légumes	<b>14.50€</b>
<b>Filet mignon de porc</b> pommes de terre sautées + salade verte	<b>12.50€</b>
<b>Aiguillettes de poulet façon basquaise</b> poivrons en piperade + pommes de terre sautées + salade verte	<b>12.50€</b>
<b>Aiguillettes de canard sauce balsamique</b> pommes de terre sautées + salade verte	<b>14.50€</b>
<b>Burger Black Angus</b> - pain ciabatta pommes de terre sautées + salade verte	<b>15.00€</b>

*Supplément pommes de terre sautées* **2.50€**

**Assiette de fromage** 6.50€  
Brebis + chèvre des Pyrénées

**Pavé chocolat noix de Pécan** (brownie) 4.00€

**Crumble aux pommes** 4.00€

**Petit fondant chocolat sur pancake** + 1 boule de glace vanille 5.50€

**Coupe de glace au choix** (2 boules) 4.50€

*Parfums : Vanille. Caramel fleur de sel. Café. Chocolat. Fraise.*

*Passion. Citron. Framboise. Poire*

*Supplément Chantilly* 0.50€

## LA CARTE DES BOISSONS

Thé 2.50€ - Café 1.50€ - Café allongé ou avec lait 2.00€ - Chocolat 3.50€

Jus de fruits 25cl : orange, abricot, tomate, pomme, raisin 3.50€

Ogeu eau gazeuse des Pyrénées, 50 cl 2.50€ - 1 litre 4.00€

Eau minérale Abatilles, 1 litre 4.50€

Sodas 25cl 2.50€ - 33 cl 3.00€

Bière pression 25 cl 3.50€

Bière bouteille artisanale La Séquère, blonde ou ambrée 33 cl 4.50€

Vin au verre

*rouge : Languedoc Petit Pont - rosé : Côte du Luberon ou Rosé de Bessan Agde*

*blanc : Rébus, Chardonnay, Bessan, Agde) 4.50€*

Vins en bouteilles ou champagne ou apéritifs : demandez au « chef »

**En dehors des pâtisseries et glaces, toute notre cuisine est faite sur place.**

**GALERIE RESTAURANT DU FONDS LABÉGORRE**  
2, IMPASSE DE LA LANDE - ZA LAUBIAN - 40510 SEIGNOSSE  
+ 33 (0)6 45 34 94 89 - [www.fondslabegorre.com](http://www.fondslabegorre.com)

 fonds  
**LABEGORRE**