

BIENVENUE

Ô Quatre Saisons

MENU DU JOUR 7J/7

13,50 EUROS*

OU

14,00 EUROS* – CAFÉ INCLUS

*DE 12H00 À 14H30, SAUF WEEK-END
ET JOURS FÉRIÉS

~

15,90 EUROS

(SOIR, WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS**)

TOUS LES PRODUITS FRAIS
SONT TRAVAILLÉS PAR NOS SOINS

POTAGE MAISON

~

BUFFET D' HORS-D'ŒUVRE

OU

ENTRÉE CHAUDE DU JOUR

~

POISSON DU JOUR

ET SA GARNITURE

OU

VIANDE DU JOUR

ET SA GARNITURE

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

~

BUFFET DE DESSERTS

OU

COUPE DE GLACE

2 BOULES

SUP. CHANTILLY +1,00€

~

¼ DE VIN OU 1 PRESSION

OU 1 BOISSON

NON ALCOOLISÉE (AU VERRE)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
À consommer avec modération

**sauf Pâques, Fête des mères, fêtes des pères
Et Nouvel An

MENU ENFANTS

MOINS DE 10 ANS

1 PLAT UNIQUE – 5,00€*

OU

8,00€*

1 PLAT + 1 DESSERT

*HORS BOISSONS

OU

11,50 EUROS

TOUS LES PRODUITS FRAIS SONT
TRAVAILLÉS PAR NOS SOINS

BUFFET D'ENTRÉES

~

CROQUE MONSIEUR MAISON

OU

STEAK HACHÉ GRILLÉ

OU

CHICKEN NUGGETS

OU

FILET DE COLIN PANÉ

SERVI AVEC LA GARNITURE DU JOUR

~

GLACE EN CORNET

VANILLE/FRAISE OU VANILLE/CHOCOLAT

OU

BUFFET DE DESSERTS

+

1 BOISSON AU CHOIX

COCA, ICE-TEA, LIMONADE, JUS D'ORANGE,
JUS DE POMME, JUS D'ANANAS OU SIROP
(AU VERRE)

BON APPETIT

Tous nos prix sont nets et toutes taxes comprises

BIENVENUE

Ô Quatre Saisons

MENU DU TERROIR

21,00 EUROS

TOUS LES PRODUITS FRAIS SONT TRAVAILLÉS PAR NOS SOINS

TOUS NOS PLATS DE LA CARTE
SONT FAITS MAISON

GARBURE – POTAGE RÉGIONAL

~

SALADE FRAICHEUR

SALADE VERTE, TOMATE, OIGNON,
ASPERGE BLANCHE, MIETTES DE THON,
ANCHOIS MARINÉS, SAUMON FUMÉ, PARMESAN
ET OLIVES NOIRES

OU

SALADE PAYSANNE

SALADE VERTE, TOMATE, OIGNON,
ASPERGE BLANCHE, LARDONS FUMÉS, ŒUF DUR
ET TRANCHE DE JAMBON DE PAYS MAISON

OU

SALADE GERSOISE

SALADE VERTE, TOMATE, OIGNON,
ASPERGE BLANCHE, TRANCHE DE MAGRET DE CANARD
SÉCHÉ ET GÉSISERS DE DINDE CONFITS

~

CÔTELETTES D'AGNEAU MARINÉES
ET GRILLÉES À LA PROVENÇALE

(2 CÔTES)

OU

CONFIT DE CANARD

DE LA FERME LAFFAGE (32 MONLEZUN
D'ARMAGNAC)/MAISON BIRABEN (64800 BEUSTE

OU

FAUX-FILET GRILLÉ (±180 GR)

DE PEDAVIA (64120 SAINT PALAIS
SAUCE AUX POIVRES OU À L'ÉCHALOTE

OU

TRUITE DES PYRÉNÉES
AU BEURRE CITRONNÉ

DE LA FERME PISCICOLE DE LAU-BALAGNAS (65400)

2 GARNITURES DU JOUR

~

DESSERTS À LA CARTE AU CHOIX
(À CHOISIR AU MOMENT DE LA COMMANDE)

OU

COUPE DE GLACE

2 BOULES

MENU SUD-OUEST

27,50 EUROS

TOUS LES PRODUITS FRAIS SONT TRAVAILLÉS PAR NOS SOINS

TOUS NOS PLATS DE LA CARTE
SONT FAITS MAISON

GARBURE – POTAGE RÉGIONAL

~

MELON-JAMBON DE PAYS MAISON
ET SA SALADE VERTE

OU

FONDANT DE SAUMON FUMÉ
ET SA SALADE VERTE

OU

SALADE DE M. SEGUIN

SALADE VERTE, TOMATE, OIGNONS,
ASPERGE BLANCHE, LARDONS FUMÉS
ET CHÈVRE CHAUD AU MIEL

~

½ MAGRET DE CANARD GRILLÉ,
SAUCE À L'ORANGE

DE LA FERME LAFFAGE (32 MONLEZUN
D'ARMAGNAC)/MAISON BIRABEN (64800 BEUSTE

OU

ENTRECÔTE GRILLÉE (± 180 GR)

SAUCE AUX POIVRES OU À L'ÉCHALOTE
DE PEDAVIA (64120 SAINT PALAIS)

OU

CÔTE DE VEAU À LA CRÈME
ET CHAMPIGNONS

(± 180 GR)

DE LA FERME CALESTREME (64800 ASSON)

OU

FILETS DE ROUGETS AU MIEL

2 GARNITURES DU JOUR

~

DESSERTS À LA CARTE AU CHOIX
(À CHOISIR AU MOMENT DE LA COMMANDE)

OU

COUPE DE GLACE

2 BOULES

BON APPETIT

Tous nos prix sont nets et toutes taxes comprises

BIENVENUE

Ô Quatre Saisons

LES ENTRÉES

TOUS LES PRODUITS FRAIS SONT TRAVAILLÉS PAR NOS SOINS
TOUS NOS PLATS DE LA CARTE
SONT FAITS MAISON

SALADE GERMOISES SALADE VERTE, TOMATE,
OIGNON, ASPERGE BLANCHE, TRANCHE DE MAGRET DE
CANARD SÉCHÉ ET GÉSIERS DE DINDE CONFITS...15,50€

SALADE PAYSANNE : SALADE VERTE, TOMATE,
OIGNON, ASPERGE BLANCHE, LARDONS FUMÉS, ŒUF
DUR ET TRANCHES DE JAMBON DE PAYS.....16,00€

SALADE FRAICHEUR : SALADE VERTE,
TOMATE, OIGNON, ASPERGE BLANCHE, MIETTES DE
THON, SAUMON FUMÉ, ANCHOIS MARINÉS, PARMESAN
ET OLIVES NOIRES.....16,00€

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD
MAISON ET SA COMPOTÉE DE LA FERME LAFFAGE
32 MONLEZUN D'ARMAGNAC.....16,50€

SALADE DU SUD-OUEST : SALADE VERTE,
TOMATE, OIGNON, ASPERGE BLANCHE, GÉSIERS DE
DINDE CONFITS, LARDONS FUMÉS ET
POMMES DE TERRE SAUTÉES.....18,00€

SALADE DE M. SÉGUIN : SALADE VERTE,
TOMATE, OIGNON, ASPERGE BLANCHE, LARDONS
FUMÉS ET CHÈVRE CHAUD AU MIEL.....19,00€

SALADE DES QUATRE SAISONS : SALADE
VERTE, TOMATE, OIGNON, ASPERGE BLANCHE,
TRANCHES DE TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MI-
CUIT, MAGRET DE CANARD SÉCHÉ ET GÉSIERS DE
DINDE CONFITS.....19,80€

BUFFET D'HORS D'ŒUVRES +
BUFFET DE DESSERTS
12,50€

LES CRUSTACÉS ET LES POISSONS

PLAT DU JOUR.....10,00€

FILET DE TRUITE SAUMONÉE DES PYRÉNÉES
AU BEURRE CITRONNÉ DE LA FERME PISCICOLE
DE LAU-BALAGNAS (65400).....16,00€

FILETS ROUGET AU MIEL (8 PIÈCES).....17,50€

BAR/DAURADE ROYALE AU FOUR.....19,00€

FILETS DE SOLE SAUCE BRUNE (3 PIÈCES)....22,50€

TURBOT ENTIER RÔTI AU CITRON VERT....24,00€

SERVI AVEC 3 GARNITURES DU JOUR

LES VIANDES

TOUS LES PRODUITS FRAIS SONT TRAVAILLÉS PAR NOS SOINS
TOUS NOS PLATS DE LA CARTE
SONT FAITS MAISON

PLAT DU JOUR.....10,00€

FAUX-FILET GRILLÉ (±220 GR) SAUCE POIVRES OU À
L'ÉCHALOTE DE PEDAVIA (64120 SAINT PALAIS)18,00€

CÔTELETTES D'AGNEAU MARINÉES ET GRILLÉES À
LA PROVENCALE (3 CÔTES).....18,00€

CONFIT DE CANARD DE LA FERME LAFFAGE (32 MONLEZUN
D'ARMAGNAC/MAISON BIRABEN (64800 BEUSTE).....19,50€

ENTRECÔTE GRILLÉE (± 220 GR) SAUCE POIVRES OU
À L'ÉCHALOTE DE PEDAVIA (64120 SAINT PALAIS)21,50€

AIGUILLETES DE CANARD AU MIEL DE LA FERME
LAFFAGE (32 MONLEZUN D'ARMAGNAC/MAISON BIRABEN (64800
BEUSTE).....22,00€

CÔTE DE VEAU À LA CRÈME ET CHAMPIGNONS
(± 250 GR) DE LA FERME CALESTRÉMÉ (64800 ASSON).....22,00€

MAGRET DE CANARD GRILLÉ, SAUCE À
L'ORANGE DE LA FERME LAFFAGE (32 MONLEZUN
D'ARMAGNAC/MAISON BIRABEN (64800 BEUSTE).....23,50€

SERVI AVEC 3 GARNITURES DU JOUR

PÂTISSERIES DES QUATRE
SAISONS
6,00€

FROMAGES DU PAYS ET SA CONFITURE DE CERISE
NOIRE DE LA FERME DOUSSINE (LESTELLE BETHARRAM)

PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES

TARTE FINE AUX POMMES
ET SA GLACE VANILLE (CHAUDE)

PROFITEROLES AU CHOCOLAT

CHARLOTTE À LA FRAMBOISE

CAFÉ GOURMAND

THÉ GOURMAND.....7,00€

COUPES DE GLACE
A PARTIR DE 3,00€
VOIR NOTRE CARTE

BON APPETIT

Tous nos prix sont nets et toutes taxes comprises

BIENVENUE

Ô Quatre Saisons

NOS PIZZAS SAUF DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

	ENFANTS	ADULTES
MARGUERITA : TOMATE, FROMAGE MI-EMMENTAL/MI-MOZZARELLA.....	8,50€	11,50€
REGINA : TOMATE, ÉPAULE, CHAMPIGNONS, FROMAGE MI-EMMENTAL/MI-MOZZARELLA, OLIVES.....	9,00€	12,00€
ROYALE : TOMATE, OIGNONS, ÉPAULE, CHAMPIGNONS, LARDONS, FROMAGE MI-EMMENTAL/MI-MOZZARELLA, OLIVES.....	9,50€	12,50€
4 FROMAGES : TOMATE, MOZZARELLA, FROMAGE DE CHÈVRE, ROQUEFORT, REBLOCHON, FROMAGE MI-EMMENTAL/MI-MOZZARELLA, OLIVES.....	10,00€	13,00€
NAPOLITAINE : TOMATE, ANCHOIS, TOMATES FRAÎCHES, CÂPRES, MOZZARELLA, OLIVES.....	10,50€	13,50€
VEGGIE : TOMATE, OIGNONS, CHAMPIGNONS, POIVRONS ROUGES ET VERTS, POMMES DE TERRE, FROMAGE MI-EMMENTAL/MI-MOZZARELLA, OLIVES.....	11,50€	14,50€
Ô QUATRE SAISONS : TOMATE, JAMBON DE PAYS, OIGNONS, POIVRONS, CHAMPIGNONS, BŒUF ÉMINCÉ, FROMAGE MI-EMMENTAL/MI-MOZZARELLA, OLIVES.....	11,50€	14,50€
MONTAGNARDE : CRÈME FRAICHE, POMMES DE TERRE, LARDONS, OIGNONS, REBLOCHON, FROMAGE MI-EMMENTAL/MI-MOZZARELLA, OLIVES.....	12,00€	15,00€
SUD-OUEST : TOMATE, OIGNONS, GÉSIERS ÉMINCÉS, MAGRET FUMÉ, FROMAGE MI-EMMENTAL/MI-MOZZARELLA, OLIVES.....	12,00€	15,00€
TONNO : TOMATE, THON, OIGNONS, POMMES DE TERRE, PARMESAN, OLIVES.....	12,50€	15,50€
SAUMON FUMÉ : CRÈME FRAICHE, SAUMON FUMÉ ÉMINCÉ, OIGNONS, PERSILLADE, FROMAGE MI-EMMENTAL/MI-MOZZARELLA, OLIVES.....	13,00€	16,00€

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE :

EPAULE, CHAMPIGNONS, OIGNONS, CHORIZO, LARDONS, POMMES DE TERRE,
POIVRONS, CHÈVRE, MOZZARELLA.....0,50€

GÉSIERS, MAGRET FUMÉ, JAMBON DE PAYS, BŒUF, SAUMON FUMÉ, THON, ANCHOIS,
CÂPRES, TOMATES FRAICHES, REBLOCHON, ROQUEFORT, PARMESAN, ŒUF.....0,60€

Tous nos prix sont nets et toutes taxes comprises

BON APPETIT

SANDWICHES FROIDS

SUR PLACE/À EMPORTER
COLD SANDWICHES ON-SITE / TAKEAWAY
SÁNDWICHES FRÍOS
DOMICILIO / PARA LLEVAR

PÂTÉ MAISON OU ROSETTE OU JAMBON-BEURRE.....5,00€

THE DOUGH OR THE ROSETTE OR THE HAM-BUTTER SANDWICH
EMPAREDADO DE LA MASA O LA ROSETA O EL MANTECA DE JAMÓN

JAMBON DE PAYS MAISON OU JAMBON BLANC-FROMAGE.....6,00€

THE HOME COUNTRY HAM OR HAM AND CHEESE SANDWICH
EL JAMÓN DEL PAÍS O DE JAMÓN BLANCO Y QUESO

JAMBON DE PAYS MAISON- FROMAGE.....7,00€

THE COUNTRY HAM AND CHEESE SANDWICH
EL SÁNDWICH DE JAMÓN DEL PAÍS Y QUESO

FROMAGE : BRIE OU EMMENTAL.....5,00€

SANDWICH CHEESE: BRIE OR EMMENTAL
SÁNDWICH DE QUESO: BRIE O EMMENTAL



MENU DU JOUR

15,90€

MENU OF THE DAY - 1 DRINK INCLUDED
MENU DEL DÍA - 1 BEBIDA



SANDWICHES CHAUDS

SUR PLACE/À EMPORTER
HOT SANDWICHES ON-SITE / TAKEAWAY
SANDWICHES CALIENTES
DOMICILIO / PARA LLEVAR ON-SITE

AMÉRICAIN REVISITÉ.....8,00€

AMERICAN SANDWICH REVISITED
SANDWICH AMERICANO REVISITADA

CROQUE-MONSIEUR.....5,00€

HAM/CHEESE SANDWICH
SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO

BUFFET HORS D'ŒUVRES

+ DESSERTS.....12,50€

BUFFET OF SALADS AND COLD CUTS + DESSERT BUFFET
BUFFET DE ENTRADA + BUFFET DE POSTRES

SALADE VERTE.....5,00€

GREEN SALAD
ENSALADA VERDE

SALADE COMPOSÉE.....7,50€

MIXED SALAD
ENSALADA MIXTA

SALADE GERMOISE : SALADE VERTE, TOMATE, MAIS, OIGNON, ASPERGE BLANCHE, TRANCHE DE MAGRET DE CANARD SÉCHÉ

ET GÉSIERS DE DINDE CONFITS.....15,50€

GREEN SALAD, TOMATO, CORN, ONION, WHITE ASPARAGUS, SLICE OF DRY DUCK BREAST AND CONFIT TURKEY GIZZARDS

ENSALADA VERDE, TOMATE, MAÍS, CEBOLLA, ESPÁRRAGOS BLANCOS, RODAJA DE PATO SECO Y CONFIT MOLLEJA DE PAVO

SALADE FRAICHEUR : SALADE VERTE, TOMATE, MAIS, OIGNON, ASPERGE BLANCHE, MIETTES DE THON, SAUMON FUMÉ,

ANCHOIS MARINÉS, PARMESAN ET OLIVES NOIRES.....16,00€

GREEN SALAD, TOMATO, CORN, ONION, WHITE ASPARAGUS, CRUMBS OF TUNA, SMOKED SALMON, ANCHOVIES, BLACK OLIVES AND PARMESAN
ENSALADA VERDE, TOMATE, MAÍS, CEBOLLA, ESPÁRRAGOS BLANCOS, MIGAS DE ATÚN, SALMON AHUMADO, ANCHOAS PARMESANO Y ACEITUNAS



PLATS CHAUDS

HOT DISHES/ PLATOS CALIENTES

GARBURE MAISON.....8,00€

GARBURE - REGIONAL SPECIALTY
GARBURE - ESPECIALIDAD REGIONAL

PLAT DU JOUR.....11,50€

DISH OF THE DAY
PLATO DEL DÍA

CÔTELETTES D'AGNEAU

GRILLÉES.....18,00€

GRILLED LAMB CHOPS
CHULETAS DE CORDERO A LA PARRILLA

FAUX-FILET GRILLÉ.....18,00€

GRILLED SIRLOIN STEAK - PEPPER OR SHALLOT SAUCE
SOLOMILLO A LA PLANCHA - SALSA DE PIMIENTA O CHALOTA

CONFIT DE CANARD.....19,50€

DUCK CONFIT
CONFIT DE PATO

ENTRECÔTE GRILLÉE.....21,50€

GRILLED ENTRECOTE - PEPPER OR SHALLOT SAUCE
ENTRECOT A LA PARRILLA - SALSA DE PIMIENTA O CHALOTA

BARQUETTE DE POMMES DE TERRE

SAUTÉES.....5,00€

DISH OF FRIED POTATOES
BANDEJA DE PATATAS FRITAS