

**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

~

16,50 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 GÉSRIERS 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



BOUCHÉE D'ESCARGOTS-MAÎTRE  
D'HÔTEL

ET SA SALADE VERTE

OU

FOIE GRAS DE CANARD MAISON  
MI-CUIT

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

GARBURE MAISON... ..10,00€

SALADE GERMOISES SALADE VERTE, TOMATE,  
OIGNON, ASPERGE BLANCHE, TRANCHES DE MAGRET  
DE CANARD SÉCHÉ ET GÉSISERS DE DINDE CONFITS  
15,50€

SALADE PAYSANNE : SALADE VERTE, TOMATE,  
OIGNON, ASPERGE BLANCHE, LARDONS FUMÉS, ŒUFS  
DURS 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, GÉSISERS DE  
DINDE CONFITS, LARDONS FUMÉS, JAMBON DE PAYS ET  
POMMES DE TERRE SAUTÉES.....18,00€

SALADE DE M. SEGUIN : SALADE VERTE,  
TOMATE, OIGNON, ASPERGE BLANCHE, LARDONS  
FUMÉS, JAMBON DE PAYS 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 GÉSISERS 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€

**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 PROVENÇALE (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€

SALMI DE PALOMBE FAÇON GRAND-  
MÈRE.....23,00€

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)

CRÈME BRULÉE À LA FÈVE DE TONKA

TARTE FINE AUX POMMES ET SA GLACE VANILLE  
OU CARAMEL AU BEURRE SALÉ  
(CHAUDE - MIN 20 MINUTES DE PRÉPARATION)

CHARLOTTE MANGUE-PASSION

TARTELETTE MOUSSE CHOCOLAT-POIRE

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