



**AFIN DE FÊTER LA PÉRIODE
ESTIVALE ET L'OUVERTURE DE
EPONA CÔTÉ JARDIN, JE VOUS
PROPOSE UNE FORMULE
DÎNER BRASERO.
CETTE MÉTHODE DE CUISSON
ANCESTRALE VOUS
PERMETTRA DE DÉGUSTER DES
PIÈCES DE VIANDE, POISSONS
OU LÉGUMES GRILLÉS À L'ÉTAT
BRUT. LA PROMESSE D'UNE
EXPERIENCE CULINAIRE
CONVIVIALE, GOURMANDE ET
PLEINE DE SAVEURS.**

**MATHIEU CHARROIS
CHEF EXÉCUTIF**

TO CELEBRATE SUMMER AND THE OPENING OF EPONA CÔTÉ JARDIN, I AM OFFERING YOU A BARBECUE DINNER. THIS ANCESTRAL COOKING METHOD WILL GIVE YOU THE OPPORTUNITY TO SAVOR PIECES OF MEAT, GRILLED FISHES OR VEGETABLES. THE PROMISE OF CONVIVIAL, SAVOURY CULINARY EXPERIENCE.

MATHIEU CHARROIS - EXECUTIVE CHEF

FORMULE BRASÉRO DU JOUR

BARBECUE DAILY MENU

Offre à 56 € composée d'une entrée, d'un plat et d'un dessert
56€ daily offer composed of starter, main dish and dessert

Les entrées

Starters

Burrata

BURRATA AU LAIT DE VACHE, TOMATES COEUR
DE BOEUF BIO DE LA MAISON MOUNIER

BURRATA

MILK COW BURRATA, ORGANIC BEEF HEART TOMATOES

Les légumes



MÉLANGE DE LÉGUMES MARINÉS ET GRILLÉS A
L'HUILE D'OLIVE DE CHEZ ALEXIS MUNOZ

VEGETABLES

GRILLED AND PICKLED VEGETABLES WITH OLIVE OIL FROM
ALEXIS MUNOZ



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free



Végétarien
Vegetarian

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Origine des viandes (élevage et traitements) : France, Allemagne et Royaume-Uni. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB
et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the Maitre d'hotel.

Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

Les plats Main dishes

Pièce du boucher ou pêche du jour

-
Butcher's piece or fish of the day

Les garnitures

COMPOTÉE NIÇOISE
MESCLUN À L'HUILE D'OLIVE
POMMES DE TERRE GRENAILLES SAUTÉES
EPIS DE MAIS GRILLÉ

SIDE DISHES

NICOISE COMPOTE
MESCLUN SALAD MIX
SAUTEED GRENAILLE POTATOES
GRILLED CORN ON THE COB

Tous nos plats peuvent être accompagnés selon votre préférence de sauce béarnaise, d'huile d'olive Kalios ou jus de viande.

All our dishes can be served with your favourite spread: bearnaise sauce, Kalios extra virgin olive oil or meat gravy.

Les desserts Desserts

Le Chocolat dans tous ses états

CRÈME FUMÉE AUX FEUILLES DE CIGARE,
GANACHE CRÉMEUSE AU CHOCOLAT
INTENSE VALRHONA, POUDRE DE CACAO

CHOCOLATE

CIGAR LEAVES SMOKED CREAM, CREAMY VALRHONA
CHOCOLATE GANACHE, COCOA POWDER

La Framboise Pompadour

VACHERIN À LA BETTERAVE, CHANTILLY
MAISON, SORBET FRAMBOISE, FRAMBOISES
FRAÎCHES, POUDRE DE BETTERAVE

RASPBERRY

BEETROOT VACHERIN, HOMEMADE WHIPPED CREAM,
RASPBERRY SORBET, FRESH RASPBERRIES,
BEETROOT POWDER

Sans Gluten
Gluten Free


Sans Lactose
Lactose Free


Végétarien
Vegetarian

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle. Origine des viandes (élevage et traitements) : France, Allemagne et Royaume-Uni. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the Maitre d'hotel.

Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

LE BRASÉRO À LA CARTE BARBECUE À LA CARTE

Les entrées Starters

Burrata

BURRATA AU LAIT DE VACHE, TOMATES COEUR DE BOEUF BIO DE LA MAISON MOUNIER

19 €

BURRATA
MILK COW BURRATA, ORGANIC BEEF HEART TOMATOES

Les légumes



MÉLANGE DE LÉGUMES MARINÉS ET GRILLÉS A L'HUILE D'OLIVE DE CHEZ ALEXIS MUNOZ

16 €

VEGETABLES
GRILLED AND PICKLED VEGETABLES WITH OLIVE OIL FROM ALEXIS MUNOZ

Homard



HOMARD JUSTE CUIT ACCOMPAGNÉ DE MINI LÉGUMES DE LA MAISON MOUNIER

25 €

LOBSTER
LIGHTLY COOKED LOBSTER WITH MINI VEGETABLES FROM MAISON MOUNIER

Jambon



JAMBON IBÉRIQUE ALJOMAR À PARTAGER, GRESSINS À L'HUILE D'OLIVE

48 €

HAM
ALJOMAR IBERICO HAM TO SHARE, OLIVE OIL BREADSTICKS



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free



Végétarien
Vegetarian

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle. Origine des viandes (élevage et traitements) : France, Allemagne et Royaume-Uni. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the Maitre d'hotel. Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

Les viandes grillées

Grilled meats

Côte de boeuf Angus 1,2 kg

-
Angus Prime rib
1,2kg

47 €
par personne
47€ per person

Ventrèche de cochon Abotia du Pays Basque - Ferme Peyo

-
Pig bacon from Peyo farm based in
French Basque country

26 €

Pièce du boucher du jour

-
Butcher's piece

Les poissons grillées

Grilled fishes

Poissons frais sélectionnés chez notre fournisseur, la Maison Vianey - Meilleur Ouvrier de France
Fresh fish from Maison Vianey - awarded MOF, best craftsman of France

Sériole Origine : méditerranée

-
Amberjack from Mediterranean

34 €

Pavé de thon rouge Origine : méditerranée

-
I Red tuna steak from Mediterranean

28 €

Pêche du jour

-
Fish of the day



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free



Végétarien
Vegetarian

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Origine des viandes (élevage et traitements) : France, Allemagne et Royaume-Uni. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB
et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the Maitre d'hotel.

Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

Un moment végétarien Vegetarian moment

Risotto estival

-
Summer risotto

19 €



Les garnitures

COMPOTÉE NIÇOISE
MESCLUN À L'HUILE D'OLIVE
POMMES DE TERRE GRENAILLES SAUTÉES
EPIS DE MAIS GRILLÉ

SIDE DISHES

NICOISE COMPOTE
MESCLUN SALAD MIX
SAUTEED GRENAILLE POTATOES
GRILLED CORN ON THE COB

Tous nos plats peuvent être accompagnés selon votre préférence de sauce béarnaise, d'huile d'olive ou jus de viande.

All our dishes can be served with your favourite spread: bearnaise sauce, olive oil or meat gravy.



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free



Végétarien
Vegetarian

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle. Origine des viandes (élevage et traitements) : France, Allemagne et Royaume-Uni. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the Maitre d'hotel.

Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

Les desserts

Desserts

La sélection de fromage

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA MÈRE RICHARD

21 €

CHEESE SELECTION

CHEESE PLATTER FROM LA MÈRE RICHARD CHEESEMAKER

Le Chocolat dans tous ses états

CRÈME FUMÉE AUX FEUILLES DE CIGARE, GANACHE CRÉMEUSE AU CHOCOLAT INTENSE VALRHONA, POUDRE DE CACAO

15 €

CHOCOLATE

CIGAR LEAVES SMOKED CREAM, CREAMY VALRHONA CHOCOLATE GANACHE, COCOA POWDER

La Framboise Pompadour

VACHERIN À LA BETTERAVE, CHANTILLY MAISON, SORBET FRAMBOISE, FRAMBOISES FRAÎCHES, POUDRE DE BETTERAVE

14 €

RASPBERRY

BEETROOT VACHERIN, HOMEMADE WHIPPED CREAM, RASPBERRY SORBET, FRESH RASPBERRIES, BEETROOT POWDER

L'Abricot Diplomate

KOUIGN-AMANN, COMPOTÉE D'ABRICOTS, CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE, POUDRE DE VANILLE

14 €

APRICOT TRIFLE

KOUIGN-AMANN, APRICOTS COMPOTE, VANILLA CREAM, VANILLA POWDER, APRICOT SORBET

L'instant glacé

GLACE DE LA MAISON TERRE ADELICE ET FRUITS FRAIS

15 €

crèmes glacées : pistache, café, vanille
sorbets : abricot, fraise, poire, citron, mangue, passion

TERRE ADÉLICE ORGANIC ICECREAM AND FRESH FRUITS

ICECREAM: PISTACCHIO, COFFEE, VANILLA
SORBET: APRICOT, STRAWBERRY, PEAR, LEMON, MANGO, PASSION FRUIT, DARK CHOCOLATE



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free



Végétarien
Vegetarian

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle. Origine des viandes (élevage et traitements) : France, Allemagne et Royaume-Uni. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the Maitre d'hotel. Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

Pour les enfants - formule à 19 € composée d'un plat et d'un dessert

For children - 19€ menu composed of main dishes and dessert

Les plats Main dishes

Burger de boeuf

-
Beef burger

Burger de poisson

-
Fish burger

Volaille fermière

-
Farmer fowl

Thon grillé

-
Grilled tuna

Les garnitures

LÉGUMES

FRITES

PURÉE DE POMMES DE TERRE

SIDE DISHES

VEGETABLES

FRENCH FRIES CHIPS

MASHED POTATOES

Les desserts Desserts

Tarte aux fraises

-
Strawberry tart

Glaces ou sorbets

-
Icecream or sorbets



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free



Végétarien
Vegetarian

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle. Origine des viandes (élevage et traitements) : France, Allemagne et Royaume-Uni. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the Maitre d'hotel. Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.