



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.