

INO

INO

FOOD MENU



ALLERGÈNES *ALLERGENS*



Gluten



Crustacés



Oeufs



Poisson



Arachides



Soja



Lait



Fruits à coque



Céleri



Moutarde



Sésame



Sulfites



Lupin



Mollusques

« Allergènes signalés pour votre sérénité. »

Prix nets TTC - Service compris, légende des allergènes ci-dessus.



A PARTAGER *TO SHARE*

Houmous au piment d'espelette •

Hummus with espelette pepper

8€

Guacamole maison & ses tacos 🌿🍷

Homemade guacamole & tacos

9€

Camembert rôti au miel 🌿🍷

Honey-Baked Camembert

9€

Rillettes du Mans 🌿

Le Mans-Style Pork Rillettes

9€

Croque Monsieur à la Truffe 🌿🍷

Truffle Croque Monsieur

12€

Beignets de fleurs de courgette 🌿🍷🍷

Zucchini flowers fritters

13€

Friture de calamars sauce tartare 🌿🍷🍷🍷🍷

Fried squid with tartare sauce

17€

Poulpe à « la Gallega » 🌿

Galician-Style Octopus

18€

« Là où la vague vient se poser, le temps s'efface pour mieux rêver. »

Prix nets TTC - Service compris, légende des allergènes disponible en fin de menu.



ENTRÉES *STARTERS*

Velouté à la courge butternut  **18€**
Creamy Butternut Squash Soup

Foie gras mi-cuit & sa brioche dorée  **19€**
Semi-cooked foie gras with golden toasted brioche

Tartare de boeuf à la Française  **21€**
French style beef tartare

Salade César gourmande  **21€**
Gourmand Caesar salad

Salade landaise véritable  **23€**
Traditional Landes-Style Salad

Cassiolette de champignons de Saison « Oeuf Parfait BIO »  **23€**
Seasonal Mushroom casserole with Organic Slow-Cooked Egg

« Une entrée légère, comme une brise sur la mer. »

Prix nets TTC - Service compris, légende des allergènes disponible en fin de menu.



DESSERTS *DESSERTS*

Poire Belle-Hélène  **9€**
Pear Belle Hélène

Pavlova aux fruits de saison  **10€**
Seasoned fruit pavlova

Crème brûlée à la pistache  **11€**
Pistachio crème brûlée

Tiramisu classique  **11€**
Classic tiramisu

Mi-cuit chocolat coeur coulant & sa glace vanille  **11€**
Molten chocolate lava cake & vanilla ice cream

Pain perdu du Chef  **12€**
Chef's French Toast

Café Gourmand  **13€**
Gourmet coffee

Cookie à partager (pour 2) & sa glace vanille  **15€**
Sharing cookie & scoop of vanilla ice cream

« Le dernier plaisir, pour faire durer le sourire. »

Prix nets TTC - Service compris, légende des allergènes disponible en fin de menu.



PLATS MAIN COURSE

ACCOMPAGNEMENT À LA CARTE *SIDE DISHES*

Salade verte & parmesan  **5€**
Green salad and parmesan

Frites fraîches  **6€**
Fresh fries

Risotto au parmesan  **6€**
Creamy parmesan risotto

Écrasé de pommes de terre aux herbes  **7€**
Herbs crushed potatoes

Poêlée de champignons de saison  **7€**
Seasonal sautéed mushrooms

Supp Sauce - Truffe ou Poivre  **4€**
Extra sauce - Truffle or pepper

« Notre signature se savoure, entre mer et velours. »

Prix nets TTC - Service compris, légende des allergènes disponible en fin de menu.



PLATS MAIN COURSE

CÔTÉ TERRE *LAND*

L'INO Burger (steak haché, bacon, fourme d'Ambert & compotée d'oignons) **23€**
& ses frites fraîches 
L' Ino Burger (chopped steak or chicken, bacon & truffle brie) & fresh fries

Suprême de volaille Fermier  **23€**
& sa mousseline de panais, châtaignes croquantes
Free-range chicken breast & Parsnip purée with crispy chestnuts

Ribs de porc caramélisés BBQ  **24€**
& son écrasé de patates douces
BBQ caramelized pork ribs & mashed sweet potatoes

Épaule d'agneau confite (10h)  **27€**
& sa ratatouille maison
Slow-cooked Lamb shoulder with homemade Ratatouille

Pavé de boeuf sauce au poivre  **28€**
& ses pommes de terres grenailles
Beef steak with peppercorn Sauce & baby potatoes

« Notre signature se savoure, entre mer et velours. »

Prix nets TTC - Service compris, légende des allergènes disponible en fin de menu.



PLATS MAIN COURSE

CÔTÉ MER SEA

Filet de dorade sauce beurre blanc au yuzu   **23€**

& son riz basmati

Sea bream fillet yuzu beurre blanc sauce & julienned vegetables

Tataki de thon aux sésames    **24€**

& son crémeux d'avocat

Sesame-crusted tuna tataki & creamy avocado

Linguini alle vongole   **26€**

Linguini with clams

Risotto safrané aux crevettes en persillade    **27€**

Saffron risotto with shrimp in garlic and parsley

Tentacule de poulpe grillée sauce vierge   **34€**

& son écrasé de pommes de terre aux herbes

Grilled octopus tentacle with sauce vierge & herb-crushed potatoes

« Notre signature se savoure, entre mer et velours. »

Prix nets TTC - Service compris, légende des allergènes disponible en fin de menu.



PLATS MAIN COURSE

CÔTÉ VÉGÉTARIEN VEGETARIAN

Tortellini de saison   **21€**

Seasonal tortellini

Risotto végétarien   **22€**

Vegetarian risotto

MENU ENFANT KIDS MENU 14€ *

1 jus ou soda

Fruit juice or soda

Filets de poulet panés ou steak haché ou filet de dorade

Crispy breaded chicken fillet or beef patty or Sea bream fillet    

Riz ou frites 

Rice or fries

1 Pot de glace (vanille-chocolat ou vanille-fraise)    

One cup of ice cream (vanilla-chocolate or vanilla-strawberry)

« Notre signature se savoure, entre mer et velours. »

Prix nets TTC - Service compris, légende des allergènes disponible en fin de menu.