

**SYNDICAT MIXTE
D'AMENAGEMENT TOURISTIQUE DU SITE
D'ARJUZANX**

Envoyé en préfecture le 28/04/2025

Reçu en préfecture le 28/04/2025

Publié le 28/04/2025

ID : 040-200000214-20250416-ARJ_DL1_160425-DE



N° 1

Objet : Concession de services des activités de restaurant/bar de la propriété CATACHOT : approbation du rapport annuel du concessionnaire

Le 16 avril 2025,

Le Comité Syndical dûment convoqué s'est réuni au Conseil départemental, Salle de 1^{ère} Commission à Mont-de-Marsan, sous la présidence de M. Paul CARRERE, Président du Syndicat Mixte.

Assistaient à cette réunion :

Représentant le Département des Landes :

- M. Paul CARRERE
- Mme Dominique DEGOS
- Mme Sylvie PEDUCASSE

Représentant la commune de Morcenx-la-Nouvelle :

- Mme Isabelle CANTEGREIL
- Mme Martine COULOUDOU
- Mme Christelle GUILHEMSAN

Avaient donné procuration :

- M. Jean-Luc DELPUECH à M. Paul CARRERE
- M. Jérôme BAYLAC-DOMENGETROY à Mme Isabelle CANTEGREIL

Etaient excusés :

- M. Xavier FORTINON
- Mme Salima SENSOU

Etaient également présents :

- Pour le Conseil départemental :
 - Mme Emma ORY, Chargée de mission du développement de l'attractivité touristique
 - M. Nicolas BRUNIER et Mme Cécile DUPOUY, Pôle « Syndicats Mixtes »

.../...



Le Comité Syndical,

VU les statuts en vigueur du Syndicat Mixte d'aménagement touristique du site d'Arjuzanx,

VU les articles L. 1410-1 et 3 du code général des collectivités territoriales,

VU le contrat de concession de services en vue de la gestion des activités de restaurant/bar au sein de la propriété CATACHOT située à Arjuzanx sur la commune de Morcenx-la-Nouvelle, conclu le 22 février 2024 entre le Syndicat Mixte d'aménagement touristique du site d'Arjuzanx et la SARL Maison CATACHOT,

CONSIDERANT qu'en vertu de l'article 5.2 du traité de concession de services susvisé, le concessionnaire produit chaque année, avant le 30 mars, un rapport retracant notamment les opérations afférentes à l'exécution du Contrat de concession,

VU le rapport annuel présenté par le concessionnaire de la concession de services en vue de la gestion des activités de restaurant/bar au sein de la propriété CATACHOT située à Arjuzanx sur la commune de Morcenx-la-Nouvelle,

VU le rapport du Président,

Après en avoir délibéré,

A l'unanimité des membres présents ou dûment représentés,

D E C I D E :

- de prendre acte de la communication relative du rapport annuel du concessionnaire de la concession de services en vue de la gestion des activités de restaurant/bar au sein de la propriété CATACHOT située à Arjuzanx sur la commune de Morcenx-la-Nouvelle.

Le Président du Syndicat Mixte,

Paul CARRERE



CĀTACHOT *table landaise*

RAPPORT ANNUEL AU 31-12-2024

Sommaire

1. Introduction
2. Analyse de la qualité des ouvrages et services
3. L'équipe hors gérance
4. La fréquentation
5. Inventaire des biens de retour et biens propres : annexe 1
6. Compte rendu technique et financier : tarifs en annexe 2
7. Mise à jour état des lieux : isolation
8. Bilan des opérations de maintenance



1. INTRODUCTION

Le restaurant Catachot a ouvert ses portes au mois de juin 2024, il a donc un peu plus de 6 mois d'activité et une première saison estivale très active. Il a parfaitement réussi son ouverture autant sur son développement de clientèle et de chiffres d'affaires que sur le recrutement et la fidélisation d'une équipe de 9 collaborateurs compétents et motivés.

Un rapport annuel est prématuré avec un peu plus de 6 mois d'activité ! Il manquera forcément de consistance et de recul. Il a été mis en place à cette date pour nous donner déjà des tendances et créer une situation intermédiaire à un premier exercice qui se clôturera le 30/09/2025, je vous le rappelle.

Les résultats dépassent nos espérances, en tout cas celles de nos prévisions.

4 facteurs clefs sont à la source de cette réussite :

- Un besoin important sur la zone : clientèle locale, départementale et régionale, clientèle touristique,...
- Un lieu d'exception - Une situation géographique de qualité sur un lieu attractif,
- Une cuisine gourmande et de bon goût à base de produits frais et de prix accessibles
- Un accueil bienveillant et un service de qualité.

2. ANALYSE DE LA QUALITÉ DES OUVRAGES ET SERVICES

Un travail de qualité a été effectué pour permettre la réussite de l'établissement. En première ligne, le positionnement du restaurant et en suivant une campagne de communication locale efficace. L'outil confié est d'une grande qualité esthétique et fonctionnelle. L'organisation de nos espaces de restauration et de leurs équipements nous permet d'optimiser notre trafic. Nous nous sommes abonnés à une plateforme de réservation en ligne Zen Chef, elle apporte une visibilité supplémentaire, un trafic complémentaire et un soutien non négligeable à la réservation et à la gestion des services.

Cependant, nous avons dû faire face à une difficulté majeure liée à une très mauvaise insonorisation du lieu. La SMATA a su réagir efficacement, l'outil confié est aujourd'hui exploitable dans des conditions de travail et d'accueil du public tout à fait respectable. Merci.

Seule une facturation excessive de l'électricité par EDF subsiste, nous avons demandé à l'architecte une analyse par le bureau d'étude chargé des travaux.

La demande reste durablement forte et nous avons encore des difficultés à l'accueillir totalement, surtout les weekend et les périodes de vacances.

Nous tenons à faire vivre à nos clients une expérience unique dans l'assiette et en ce lieu. Un maître mot a été honoré : faire plaisir. Nos clients sont satisfaits en tous points et l'expriment clairement sur les réseaux notamment à travers les avis Google : + de 250 avis recueillis en 6 mois et une note de 4,8/5 : un exploit. Aujourd'hui ce sont nos clients qui



deviennent nos ambassadeurs et notre première source de développement : le bouche à oreille à permis de faire connaître l'établissement sur tout le département et les départements limitrophe. Les plats proposés sont esthétiques et "instagramable" : ils circulent sur les réseaux. Le Catachot est devenu en quelques mois un incontournable des restaurants à ne pas manquer dans les Landes.

Notre positionnement qualité / prix est presque parfait, le ticket moyen réalisé est même supérieur au ticket moyen théorique ce qui est de bon augure, nous allons devoir ajouter des propositions de plat dans la fourchette haute de prix sans supprimer les tarifs attractifs. Il s'agit de répondre à la demande de nos clients dans ce créneau de prix supérieur.

Nous avons changé notre formule (entrée, plat et dessert) tous les 3 mois afin de cuisiner des produits de saison (voir annexe 2). Nous avons également ajouté des suggestions hebdomadaires afin de pouvoir proposer de la diversité à une clientèle fidèle qui vient 1 à 2 fois par semaine.

Non seulement les weekends mais aussi pendant les périodes de vacances, nous sommes limités en trafic par notre capacité de production. Pour y remédier et pour pouvoir conserver une amplitude d'ouverture large l'été prochain (7/7), nous avons recruté 2 collaborateurs permanents supplémentaires et 2 saisonniers complémentaires. Nous avons également investi dans un store de 50m² environ chez le même fabricant des 2 stores existants pour couvrir la 3ème terrasse. Nous étudions la possibilité d'aménager les extérieurs proches par la création d'un boulodrome et d'une aire de jeux dédiée aux enfants de 3 à 8 ans sous la responsabilité de leurs parents ou accompagnateurs majeurs. Nous espérons ainsi améliorer encore plus l'expérience de nos clients, mais aussi notre chiffre d'affaires par une progression de trafic d'environ 25% sur les périodes fortes. Un point d'attention est à noter, nous souffrons sur le secteur d'Arjuzanx d'un déficit de logement de courte durée. L'hôtel du Lac à proximité est fermé les weekends et manque de capacité en semaine. C'est un sujet important que de pouvoir participer au développement touristique de loisir et d'affaires par l'arrivée de nouveaux prestataires hôteliers ou assimilés. Je l'avais déjà notifié dans mon dossier de candidature.

Un aménagement de notre espace dédié à la valorisation des produits locaux a été agencé en septembre. Il est aujourd'hui bien achalandé et peu rentable. C'est beaucoup plus une vitrine mise à disposition des acteurs locaux pour nos clients.

Malgré l'afflux important qu'il a fallu accueillir et digérer depuis l'ouverture, nous avons réussi à mettre en place des animations régulières dont vous trouverez un résumé en suivant :

ANIMATIONS CATACHOT

Samedi 6 juillet 2024	Soirée festive Duo Joséphine RIOLI et David FRANCK
Samedi 3 août 2024	Soirée dansante DJ Eude aux commandes



Samedi 7 septembre 2024

Soirée festive Pop / Rock
OfDream

Samedi 5 octobre 2024

Soirée festive
Duo Les allumettes chanson française

Novembre 2024

Concert GRUE sur la réserve d'Arjuzanx

Mercredi 18 décembre 2024

Le Noël du coeur au Catachot
50 convives pour un repas gratuit
Cadeaux remis à chacun par le Père Noël

Mardi 31 décembre 2024

Soirée festive du jour de l'an
DJ Berty le gérant

3. L'ÉQUIPE HORS GÉRANCE

Salarié	Entrée	Sortie	Emploi	Catégorie
BACCARA Audrey	8/6/2024	30/9/2024	Serveuse	Employé
BLAUVAC Christophe	3/6/2024		Chef de cuisine	Agent de maîtrise
BOURE Domoina, Lalaina	8/6/2024		Commis- Plongeur	Employé
CICCIONE Elodie née TORDEUX	4/9/2024	17/9/2024	Serveuse	Employé
DELANNOY Christina	4/9/2024	30/11/2024	Commis-plongeuse	Employé
FAIT--DELANNOY Antony	22/7/2024	29/8/2024	Commis-Plongeur	Employé
GALLIER Thomas	2/7/2024	6/7/2024	Demi-chef de partie	Employé
GARBAY Sasha	16/8/2024		Serveur - Employé Polyvalent	Employé
LAMARQUE Soledad née DE JESUS	3/6/2024		Serveuse- Employée polyvalente	Employé
ORDONEZ Camille	3/12/2024		Demi-chef de partie	Employé
PONTET Mathias	1/7/2024	18/8/2024	Serveur	Employé
RANDRIANOHAVY Haingomalala Miora	8/6/2024		Serveuse	Employé
ROCHE Adeline née MASSON	6/7/2024	31/8/2024	Serveuse	Employé
ROCHE Adeline née MASSON	1/9/2024		Employée Polyvalente	Employé
SICOT Alexandre	3/6/2024		Responsable de salle	Agent de maîtrise
VILLETTE Baptiste	10/6/2024		Chef de partie	Employé
Total	16	6		

: Emplois saisonniers

: Interruption de période d'essai



4. LA FRÉQUENTATION

Période du 7 juin 2024 au 31 décembre 2024

Nombre de couverts : 14101

Nombre de commandes : 5447

Total des ventes : 534196

Panier moyen : 35€

Répartition du CA par zone

Salle 270558,73 €

Terrasse 1 215950,74 €

La CataChef 32831,13 €

Terrasse 2 13344,30 €

Comptoir 1511,10 €

5. IMMOBILISATIONS

Document PDF en annexe 1.

6. COMPTE RENDU TECHNIQUE ET FINANCIER :

TARIFS EN VIGUEUR : mode de calcul et évolution

Les tarifs appliqués du restaurant sont la résultante d'une étude de marché réalisée avant ouverture. Une enquête téléphonique auprès d'un échantillon représentatif nous a permis d'identifier nos cibles, d'estimer notre trafic client et de définir notre positionnement prix en fonction de la demande. Une prévision de chiffres d'affaires prudente a été réalisée en conséquence. L'étude de la concurrence nous a permis de finaliser nos offres et nous permet de veiller à toujours être bien placé sur notre marché (document PDF en annexe 2).



RECETTES D'EXPLOITATION :

Les métiers de la restauration post covid ont dû comme beaucoup d'autres métiers, se professionnaliser et se réinventer pour faire face aux multiples crises successives : covid, guerres, inflation, Trump, ... Il a fallu renforcer les bases et s'adapter à des demandes changeantes pour répondre à des besoins en pleine évolution.

Il n'existe pas de recette pour parvenir à une réussite dans un tel contexte. Seules, des qualités sont à mettre en œuvre pour faire émerger des solutions et réussir ses changements.

Parmis elles :

- Aimer les gens : clients, collaborateurs,...
- Etre à leur écoute, respecter leur besoins : les satisfaire et leur faire plaisir
- S'adapter rapidement aux situations
- Se remettre en question - faire évoluer, faire grandir,
- Prendre des décisions face à des changements fréquents
- Travailler avec opiniâtreté
- Etre rigoureux et exigeant dans sa gestion et persévérand dans ses choix

Nous avons ainsi mis en place plusieurs évolutions :

- Proposer 2 services pour les repas du dimanche et ainsi améliorer de 40% la capacité d'accueil ce jour très demandé.
- Recruter des nouveaux collaborateurs pour pallier à l'amplitude horaire
Faire progresser notre équipe vers plus d'efficacité et de polyvalence : interchangeabilité de leur poste en fonction des besoins.
- Mise en place de suggestions hebdomadaires pour satisfaire la demande des clients fidèles qui nous rendent visite au moins une fois par semaine.

7. MISE A JOUR ETAT DES LIEUX : RAS

Seul l'investissement du syndicat mixte dans l'insonorisation du restaurant est à noter dans les évolutions faites.

8. BILAN DES OPÉRATIONS DE MAINTENANCE : RAS (6 mois d'activité)

Nous avons demandé à Nathalie Grégoire et Yannick Subsol de nous communiquer un document rassemblant l'ensemble des opérations de maintenance des appareils confiés. Aucune information à ce sujet ne nous a été donnée à ce jour.



CATACHOT Table landaise

Annexe 1

Inventaire des biens de retour et biens propres au 31.12.2024



Liste des immobilisations (par code de regroupement)

Pour toutes les immobilisations du dossier

Exprimé en euros

N° Immo N° PCImmo	Sec. Nom Fournisseur	Lib Immobilisation	Devise	Date Acquis.	Quantité Val. Vénale	Val. Entrée Val. d'Usage	T.V.A. Val. rés.
			Date	Amort. Taux Mode Durée	Base Total U.O.	Amort. Dépréc. Amort. Prat. U.O. pratiquées	V.N.C. Valeur Annuelle U.O.
Code de regroupement 1			BIENS DE RETOUR				
C40401 218100	0000 AGENCE DES LACS	AMENAGEMENT RESTAURANT	E01/04/2024	1,00 0,00	2 000,00 0,00	2 000,00 0,00	400,00 0,00
		Eco 01/04/2024 10,00 L 10 ans.		2 000,00	0,00	0,00	2 000,00
		Fis 01/04/2024 10,00 L 10 ans.		2 000,00	0,00	0,00	2 000,00
C40601 218100	0000 AGENCE DES LACS	INSTALLATIONS DECORATIONS	E24/06/2024	1,00 0,00	4 455,05 0,00	4 455,05 0,00	891,01 0,00
		Eco 24/06/2024 10,00 L 10 ans.		4 455,05	0,00	0,00	4 455,05
		Fis 24/06/2024 10,00 L 10 ans.		4 455,05	0,00	0,00	4 455,05
C40500 215000	0000 CENTRALSONO	CENTRALSONO - ENCEINTE MUSIQUE	E25/05/2024	1,00 0,00	2 250,00 0,00	2 250,00 0,00	450,00 0,00
		Eco 25/05/2024 20,00 L 5 ans.		2 250,00	0,00	0,00	2 250,00
		Fis 25/05/2024 20,00 L 5 ans.		2 250,00	0,00	0,00	2 250,00
C40700 218400	0000 LAFARGUE JEANERICK	MOBILIER ET DECORATION	E01/07/2024	1,00 0,00	1 400,00 0,00	1 400,00 0,00	0,00 0,00
		Eco 01/07/2024 20,00 L 5 ans.		1 400,00	0,00	0,00	1 400,00
		Fis 01/07/2024 20,00 L 5 ans.		1 400,00	0,00	0,00	1 400,00
C41001 218100	0000	Peinture bouche d'aération	E25/04/2024	1,00 0,00	125,00 0,00	125,00 0,00	0,00 0,00
		Eco 25/04/2024 10,00 L 10 ans.		125,00	0,00	0,00	125,00
		Fis 25/04/2024 10,00 L 10 ans.		125,00	0,00	0,00	125,00
C41003 215000	0000	Matériel Cuisine	E24/05/2024	1,00 0,00	915,26 0,00	915,26 0,00	0,00 0,00
		Eco 24/05/2024 10,00 L 10 ans.		915,26	0,00	0,00	915,26
		Fis 24/05/2024 10,00 L 10 ans.		915,26	0,00	0,00	915,26
C41004 215000	0000	Chariot à glissière	E24/05/2024	1,00 0,00	207,99 0,00	207,99 0,00	0,00 0,00
		Eco 24/05/2024 10,00 L 10 ans.		207,99	0,00	0,00	207,99
		Fis 24/05/2024 10,00 L 10 ans.		207,99	0,00	0,00	207,99
C41005 215000	0000	Bac + Utenciles De Cuisine	E24/05/2024	1,00 0,00	1 580,73 0,00	1 580,73 0,00	0,00 0,00
		Eco 24/05/2024 10,00 L 10 ans.		1 580,73	0,00	0,00	1 580,73
		Fis 24/05/2024 10,00 L 10 ans.		1 580,73	0,00	0,00	1 580,73
C41006 218410	0000	Serviettes De Table	E24/05/2024	1,00 0,00	2 370,00 0,00	2 370,00 0,00	0,00 0,00
		Eco 24/05/2024 10,00 L 10 ans.		2 370,00	0,00	0,00	2 370,00
		Fis 24/05/2024 10,00 L 10 ans.		2 370,00	0,00	0,00	2 370,00
C41007 218400	0000	Meubles	E25/05/2024	1,00 0,00	316,93 0,00	316,93 0,00	0,00 0,00
		Eco 25/05/2024 10,00 L 10 ans.		316,93	0,00	0,00	316,93
		Fis 25/05/2024 10,00 L 10 ans.		316,93	0,00	0,00	316,93
C41009 215000	0000	Support Mural Pour Enceinte	E29/05/2024	1,00 0,00	80,00 0,00	80,00 0,00	0,00 0,00
		Eco 29/05/2024 10,00 L 10 ans.		80,00	0,00	0,00	80,00



Liste des immobilisations (par code de regroupement)

Pour toutes les immobilisations du dossier

Exprimé en euros

N° Immo N° PCImmo	Sec. Nom Fournisseur	Lib Immobilisation	Devise	Date Acquis.	Quantité	Val. Entrée		T.V.A. Val. rés.									
						Val. Vénale	Val. d'Usage										
		Date Amort. Taux Mode Durée	Base Amort. Amort. Dépréc. Amort. Prat.		V.N.C.												
		Type U.O.	Total U.O.		U.O. pratiquées		Valeur Annuelle U.O.										
Code de regroupement 1																	
BIENS DE RETOUR																	
(Suite)																	
C41011 215000	0000	Fis 29/05/2024	10,00	L 10 ans.	80,00	0,00	0,00	80,00									
		Lot d'assiettes + ustensiles d			E03/06/2024	1,00 0,00	3 608,50 0,00	0,00									
C41012 218100	0000	Eco 03/06/2024	10,00	L 10 ans.	3 608,50	0,00	0,00	3 608,50									
		Fis 03/06/2024	10,00	L 10 ans.	3 608,50	0,00	0,00	3 608,50									
C41013 218100	0000	Câbles & Projecteur			E03/06/2024	1,00 0,00	129,54 0,00	0,00									
		Eco 03/06/2024	10,00	L 10 ans.	129,54	0,00	0,00	129,54									
C41014 215000	0000	Fis 03/06/2024	10,00	L 10 ans.	129,54	0,00	0,00	129,54									
		Câbles & Projecteur			E03/06/2024	1,00 0,00	134,06 0,00	0,00									
C41015 215000	0000	Eco 03/06/2024	10,00	L 10 ans.	134,06	0,00	0,00	134,06									
		Fis 03/06/2024	10,00	L 10 ans.	134,06	0,00	0,00	134,06									
C41016 215000	0000	Plateau De Service			E10/06/2024	1,00 0,00	64,04 0,00	0,00									
		Eco 10/06/2024	10,00	L 10 ans.	64,04	0,00	0,00	64,04									
C41017 215000	0000	Fis 10/06/2024	10,00	L 10 ans.	64,04	0,00	0,00	64,04									
		Lampe			E11/06/2024	1,00 0,00	148,33 0,00	0,00									
C41018 218100	0000	Eco 11/06/2024	10,00	L 10 ans.	148,33	0,00	0,00	148,33									
		Fis 11/06/2024	10,00	L 10 ans.	148,33	0,00	0,00	148,33									
C41020 215000	0000	Briconautes Petit Matériel Div			E11/06/2024	1,00 0,00	124,17 0,00	0,00									
		Eco 11/06/2024	10,00	L 10 ans.	124,17	0,00	0,00	124,17									
C41021 218400	0000	Fis 11/06/2024	10,00	L 10 ans.	124,17	0,00	0,00	124,17									
		Guirlandes Lumineuses			E11/06/2024	1,00 0,00	54,98 0,00	0,00									
C41019 215000	0000	Eco 11/06/2024	10,00	L 10 ans.	54,98	0,00	0,00	54,98									
		Fis 11/06/2024	10,00	L 10 ans.	54,98	0,00	0,00	54,98									
C41022 215000	0000	Peinture + Rouleau À Peinture			E13/06/2024	1,00 0,00	138,22 0,00	0,00									
		Eco 13/06/2024	10,00	L 10 ans.	138,22	0,00	0,00	138,22									
C41020 215000	0000	Fis 13/06/2024	10,00	L 10 ans.	138,22	0,00	0,00	138,22									
		Vert Souffleur			E25/06/2024	1,00 0,00	190,72 0,00	0,00									
C41021 218400	0000	Eco 25/06/2024	10,00	L 10 ans.	190,72	0,00	0,00	190,72									
		Fis 25/06/2024	10,00	L 10 ans.	190,72	0,00	0,00	190,72									
C41022 215000	0000	Etagère			E25/06/2024	1,00 0,00	80,75 0,00	0,00									
		Eco 25/06/2024	10,00	L 10 ans.	80,75	0,00	0,00	80,75									
C41022 215000	0000	Fis 25/06/2024	10,00	L 10 ans.	80,75	0,00	0,00	80,75									
		Rack Vélo			E26/06/2024	1,00 0,00	91,67 0,00	0,00									
C41022 215000	0000	Eco 26/06/2024	10,00	L 10 ans.	91,67	0,00	0,00	91,67									



Liste des immobilisations (par code de regroupement)

Pour toutes les immobilisations du dossier

Exprimé en euros

N° Immo N° PCImmo	Sec. Nom Fournisseur	Lib Immobilisation	Devise	Date Acquis.	Quantité	Val. Entrée		T.V.A. Val. rés.				
						Val. Vénale	Val. d'Usage					
		Date Amort.	Amort.	Mode Durée	Base Amort.	Amort.	Dépréc.	Amort. Prat.	V.N.C.			
				Type U.O.	Total U.O.	U.O. pratiquées		Valeur Annuelle U.O.				
Code de regroupement 1												
BIENS DE RETOUR												
(Suite)												
C41023 215000	0000	Fis 26/06/2024	10,00	L 10 ans.	91,67	0,00	0,00	91,67				
		Matériel Cuisine			E27/06/2024	1,00 0,00	1 080,27 0,00	0,00				
C41025 215000	0000	Eco 27/06/2024	10,00	L 10 ans.	1 080,27	0,00	0,00	1 080,27				
		Fis 27/06/2024	10,00	L 10 ans.	1 080,27	0,00	0,00	1 080,27				
C41026 215000	0000	Set Salière Et Poivrière			E28/06/2024	1,00 0,00	88,00 0,00	88,00				
		Eco 28/06/2024	10,00	L 10 ans.	88,00	0,00	0,00	88,00				
C41027 215000	0000	Fis 28/06/2024	10,00	L 10 ans.	88,00	0,00	0,00	88,00				
		Congélateur			E28/06/2024	1,00 0,00	492,25 0,00	492,25				
		Eco 28/06/2024	10,00	L 10 ans.	492,25	0,00	0,00	492,25				
C41028 215000	0000	Fis 28/06/2024	10,00	L 10 ans.	492,25	0,00	0,00	492,25				
		Ustensiles Cuisine			E28/06/2024	1,00 0,00	68,93 0,00	68,93				
		Eco 28/06/2024	10,00	L 10 ans.	68,93	0,00	0,00	68,93				
C41029 218400	0000	Fis 28/06/2024	10,00	L 10 ans.	68,93	0,00	0,00	68,93				
		Mixeur			E28/06/2024	1,00 0,00	49,99 0,00	49,99				
		Eco 28/06/2024	10,00	L 10 ans.	49,99	0,00	0,00	49,99				
C41030 215000	0000	Fis 28/06/2024	10,00	L 10 ans.	49,99	0,00	0,00	49,99				
		Table À Manger			E28/06/2024	1,00 0,00	105,35 0,00	105,35				
		Eco 28/06/2024	10,00	L 10 ans.	105,35	0,00	0,00	105,35				
C41031 215000	0000	Fis 28/06/2024	10,00	L 10 ans.	105,35	0,00	0,00	105,35				
		Sacs De Glace			E28/06/2024	1,00 0,00	14,49 0,00	14,49				
		Eco 28/06/2024	10,00	L 10 ans.	14,49	0,00	0,00	14,49				
C41032 218410	0000	Fis 28/06/2024	10,00	L 10 ans.	14,49	0,00	0,00	14,49				
		Bouteilles En Verre			E28/06/2024	1,00 0,00	31,67 0,00	31,67				
		Eco 28/06/2024	10,00	L 10 ans.	31,67	0,00	0,00	31,67				
C41033 218410	0000	Fis 28/06/2024	10,00	L 10 ans.	31,67	0,00	0,00	31,67				
		Serviette De Table			E05/07/2024	1,00 0,00	816,80 0,00	816,80				
		Eco 05/07/2024	10,00	L 10 ans.	816,80	0,00	0,00	816,80				
C41034 218410	0000	Fis 05/07/2024	10,00	L 10 ans.	816,80	0,00	0,00	816,80				
		Verres			E09/07/2024	1,00 0,00	41,64 0,00	41,64				
		Eco 09/07/2024	10,00	L 10 ans.	41,64	0,00	0,00	41,64				
		Fis 09/07/2024	10,00	L 10 ans.	41,64	0,00	0,00	41,64				
		Verres / Chiffons De Nettoyage			E22/07/2024	1,00 0,00	49,90 0,00	49,90				
		Eco 22/07/2024	10,00	L 10 ans.	49,90	0,00	0,00	49,90				



Liste des immobilisations (par code de regroupement)

Pour toutes les immobilisations du dossier

Exprimé en euros

N° Immo N° PCImmo	Sec. Nom Fournisseur	Lib Immobilisation		Devise	Date Acquis.	Quantité	Val. Entrée	T.V.A.			
		Val. Vénale	Val. d'Usage	Val. rés.							
		Date Amort.	Taux Mode	Durée	Base Amort.	Amort.	Dépréc.	Amort. Prat.	V.N.C.		
					Total U.O.	U.O. pratiquées			Valeur Annuelle U.O.		
Code de regroupement 1		BIENS DE RETOUR									
		Fis	22/07/2024	10,00	L	10 ans.	49,90	0,00	0,00	49,90	
C41035 215000	0000	Cierges Pour Gâteaux					E12/08/2024	1,00	24,12	0,00	
								0,00	0,00	0,00	
C41036 215000	0000	Eco	12/08/2024	10,00	L	10 ans.	24,12	0,00	0,00	24,12	
		Fis	12/08/2024	10,00	L	10 ans.	24,12	0,00	0,00	24,12	
		Passoire / Shaker					E12/08/2024	1,00	23,89	0,00	
								0,00	0,00	0,00	
C41037 215000	0000	Eco	12/08/2024	10,00	L	10 ans.	23,89	0,00	0,00	23,89	
		Fis	12/08/2024	10,00	L	10 ans.	23,89	0,00	0,00	23,89	
		Porte-menu					E16/08/2024	1,00	369,00	0,00	
								0,00	0,00	0,00	
C41038 215000	0000	Eco	16/08/2024	10,00	L	10 ans.	369,00	0,00	0,00	369,00	
		Fis	16/08/2024	10,00	L	10 ans.	369,00	0,00	0,00	369,00	
		Plateau De Service					E24/08/2024	1,00	59,96	0,00	
								0,00	0,00	0,00	
C41039 218410	0000	Eco	24/08/2024	10,00	L	10 ans.	59,96	0,00	0,00	59,96	
		Fis	24/08/2024	10,00	L	10 ans.	59,96	0,00	0,00	59,96	
		Assiettes + Verres					E28/08/2024	1,00	262,10	0,00	
								0,00	0,00	0,00	
C41040 218410	0000	Eco	28/08/2024	10,00	L	10 ans.	262,10	0,00	0,00	262,10	
		Fis	28/08/2024	10,00	L	10 ans.	262,10	0,00	0,00	262,10	
		Verres À Shot					E19/09/2024	1,00	39,98	0,00	
								0,00	0,00	0,00	
C41041 215000	0000	Eco	19/09/2024	10,00	L	10 ans.	39,98	0,00	0,00	39,98	
		Fis	19/09/2024	10,00	L	10 ans.	39,98	0,00	0,00	39,98	
		Tableau Noir					E20/09/2024	1,00	49,80	0,00	
								0,00	0,00	0,00	
C41042 218410	0000	Eco	20/09/2024	10,00	L	10 ans.	49,80	0,00	0,00	49,80	
		Fis	20/09/2024	10,00	L	10 ans.	49,80	0,00	0,00	49,80	
		Verre À Vin					E27/09/2024	1,00	16,62	0,00	
								0,00	0,00	0,00	
C41043 218410	0000	Eco	27/09/2024	10,00	L	10 ans.	16,62	0,00	0,00	16,62	
		Fis	27/09/2024	10,00	L	10 ans.	16,62	0,00	0,00	16,62	
		Lot De Verres					E27/09/2024	1,00	55,44	0,00	
								0,00	0,00	0,00	
C41044 215000	0000	Eco	27/09/2024	10,00	L	10 ans.	55,44	0,00	0,00	55,44	
		Fis	27/09/2024	10,00	L	10 ans.	55,44	0,00	0,00	55,44	
		Ustensiles Cuisine					E30/09/2024	1,00	627,61	0,00	
								0,00	0,00	0,00	
C41049 218410	0000	Eco	30/09/2024	10,00	L	10 ans.	627,61	0,00	0,00	627,61	
		Fis	30/09/2024	10,00	L	10 ans.	627,61	0,00	0,00	627,61	
		Flûtes À Champagne					E18/11/2024	1,00	49,26	0,00	
								0,00	0,00	0,00	
		Eco	18/11/2024	10,00	L	10 ans.	49,26	0,00	0,00	49,26	



Liste des immobilisations (par code de reglement)

Pour toutes les immobilisations du dossier

Exprimé en euros

N° Immo	Sec.	Lib Immobilisation	Devise	Date Acquis.	Quantité	Val. Entrée	T.V.A.					
N° PCImmo		Nom Fournisseur			Val. Vénale	Val. d'Usage	Val. rés.					
			Date Amort.	Taux Mode	Durée	Base Amort.	Amort. Prat.	V.N.C.				
				Type U.O.		Total U.O.	U.O. pratiquées	Valeur Annuelle U.O.				
Code de regroupement 1								(Suite)				
			Fis	18/11/2024	10,00 L	10 ans.	49,26	0,00				
C40602 0000 215000		Equipements divers			E	03/06/2024	1,00	75,64				
							0,00	15,13				
C40800 0000 215000		Eco 03/06/2024 10,00 L 10 ans.				75,64	0,00	75,64				
		Fis 03/06/2024 10,00 L 10 ans.				75,64	0,00	75,64				
		Porte-menu			E	20/05/2024	1,00	256,25				
							0,00	51,25				
C41046 0000 215000		Eco 20/05/2024 10,00 L 10 ans.				256,25	0,00	256,25				
		Fis 20/05/2024 10,00 L 10 ans.				256,25	0,00	256,25				
		Plateau De Service			E	24/10/2024	1,00	111,95				
							0,00	0,00				
C41101 0000 218400		Eco 24/10/2024 10,00 L 10 ans.				111,95	0,00	111,95				
		Fis 24/10/2024 10,00 L 10 ans.				111,95	0,00	111,95				
		Etagère Inox			E	18/11/2024	1,00	179,60				
							0,00	35,92				
C41051 0000 215000	agence des lacs	Eco 18/11/2024 10,00 L 10 ans.				179,60	0,00	179,60				
		Fis 18/11/2024 10,00 L 10 ans.				179,60	0,00	179,60				
		Couteaux			E	10/10/2024	1,00	550,00				
							0,00	110,00				
C40501 0000 218100	Dominique CHA	Eco 10/10/2024 10,00 L 10 ans.				550,00	0,00	550,00				
		Fis 10/10/2024 10,00 L 10 ans.				550,00	0,00	550,00				
		Honoraires architecte Aménagem			E	11/05/2024	1,00	2 000,00				
							0,00	0,00				
Sous-total		Eco 11/05/2024 10,00 L 10 ans.				2 000,00	0,00	2 000,00				
		Fis 11/05/2024 10,00 L 10 ans.				2 000,00	0,00	2 000,00				
						28 056,45	0,00	1 953,31				
						Sous-total Economique	0,00	28 056,45				
						Sous-total Fiscal	0,00	28 056,45				

Code de regroupement 3

BIENS PROPRES

C40400	0000		PARTS SOCIALES			E 12/04/2024	1,00	30,00	0,00	
271000							0,00	0,00	0,00	
C40600	0000	JULIEN PEREZ	Eco	12/04/2024	0,00	N	0 an.	30,00	0,00	
			Fis	12/04/2024	0,00	N	0 an.	30,00	0,00	
C40600	0000	JULIEN PEREZ	SCULPTURE BERGER LANDAIS				E 05/06/2024	1,00	4 900,00	
								0,00	980,00	
C40402	0000		Eco	05/06/2024	10,00	L	10 ans.	4 900,00	0,00	0,00
			Fis	05/06/2024	10,00	L	10 ans.	4 900,00	0,00	4 900,00
C40402	0000		LICENCE DE DEBITS DE BOISSONS				E 22/04/2024	1,00	16 000,00	
								0,00	0,00	
C41000	0000	DIVERS	Eco	22/04/2024	0,00	N	0 an.	16 000,00	0,00	16 000,00
			Fis	22/04/2024	0,00	N	0 an.	16 000,00	0,00	16 000,00
C41000	0000	DIVERS	LAND ROVER DEFENDER - BZ-913-C				E 31/10/2024	1,00	36 800,00	
								0,00	7 360,00	
C41000	0000	DIVERS	Eco	31/10/2024	20,00	L	5 ans.	36 800,00	0,00	36 800,00
									0,00	



Liste des immobilisations (par code de regroupement)

Pour toutes les immobilisations du dossier

Exprimé en euros

N° Immo N° PCImmo	Sec. Nom Fournisseur	Lib Immobilisation	Devis		Date Acquis.	Quantité Val. Vénale	Val. Entrée Val. d'Usage	T.V.A. Val. rés.							
			Date	Amort.											
BIENS PROPRES															
(Suite)															
C41002 275000	0000	Fis 31/10/2024 20,00 L 5 ans.	36 800,00			0,00	0,00	36 800,00							
		CAUTION ENTREE CATACHOT			E 11/08/2024	1,00	3 000,00	0,00							
						0,00	0,00	0,00							
		Eco 20/05/2024 0,00 N 0 an.	3 000,00			0,00	0,00	3 000,00							
		Fis 20/05/2024 0,00 N 0 an.	3 000,00			0,00	0,00	3 000,00							
C41050 205000	0000	HONORAIRES CESSION LICENCE			E 25/03/2024	1,00	1 500,00	300,00							
						0,00	0,00	0,00							
		Eco 25/03/2024 0,00 N 0 an.	1 500,00			0,00	0,00	1 500,00							
		Fis 25/03/2024 0,00 N 0 an.	1 500,00			0,00	0,00	1 500,00							
Sous-															
		Sous-total			Economique	62 230,00		0,00	8 640,00						
		Sous-total			Fiscal	62 230,00	0,00	0,00	62 230,00						
						62 230,00	0,00	0,00	62 230,00						
Total		Total			Economique	90 286,45		0,00	10 593,31						
		Total			Fiscal	90 286,45	0,00	0,00	90 286,45						
						90 286,45	0,00	0,00	90 286,45						

Envoyé en préfecture le 28/04/2025

Reçu en préfecture le 28/04/2025

Publié le 28/04/2025

ID : 040-200000214-20250416-ARJ_DL1_160425-DE



ANNEXE 2



LE MENU DE SAISON

Entrée - plat - dessert - 27€

Entrée - plat 21€ ou Plat - dessert 21€

Velouté de Potiron, Châtaigne, oeuf parfait et lard grillé.

Pain de campagne, txistulari gratiné et chiffonnade de serrano

Suggestion de la semaine (uniquement le midi)

Filet mignon de porc fermier jus corsé a la txistorra

Thon rôti aux sésames sauce vierge

Suggestion de la semaine (uniquement le midi)

Feuilleté poire caramelisé et mascarpone

Panna cotta, ananas confit à l'exotique

LA CARTE

Entrées

Velouté de Potiron, Châtaigne, oeuf parfait et lard grillé.	8€
Pain de campagne, txistulari gratiné et chiffonnade de serrano	8€
Pointe de brie aux cèpes et jambon de pays	11€
Saumon en Gravlax, émulsion de betteraves	16€
Foie gras de canard, meringue au poivre et sa brioche	18€

Salades

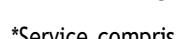
Salade Landaise	Petite	Grande
Gésiers, magret fumé, pignons de pins, asperges vertes, croûtons et foie gras	10€	15€

Plats

Parmentier de canard confit et salade	14€
Filet mignon de porc fermier jus corsé a la txistorra	16€
Thon rôti aux sésames sauce vierge	16€
Lasagnes végétales	16€
Cuisse de canard confite et croustillante	17€
Paleron de veau aux morilles cuisiné à basse température	24€
Filet de bœuf et son foie gras poêlé	28€

Desserts

Feuilleté poire caramelisé et mascarpone	6€
Panna cotta, ananas confit à l'exotique	6€
Moelleux au chocolat, crème glacée vanille et caramel beurre salé	8€
Pastis retrouvé, crème glacée au miel	9€
Profiteroles	9€
Plateau de fromage	7€





LE MENU DE SAISON

Entrée - plat - dessert - 27€

Entrée - plat 21€ ou Plat - dessert 21€

Tartare de thon, parfum de citronnelle

Salade d'endives, bleu basque et mendians

Suggestion de la semaine (uniquement le midi)

Suprême de pintade du sud ouest, jus corsé façon vignes

Mille-feuilles de saumon légumes croquants, beurre blanc

Suggestion de la semaine (uniquement le midi)

Tiramisu café et speculos

Cookies et glace vanille

LA CARTE

Entrées

Tartare de thon, parfum de citronnelle	8€
Salade d'endives, bleu basque et mendians	8€
Pointe de brie aux cèpes et jambon de pays	11€
Saumon en Gravlax, émulsion de betteraves	16€
Foie gras de canard, meringue au poivre et sa brioche	18€

Salades

Salade Landaise	Petite	Grande
Gésiers, magret fumé, pignons de pins, asperges vertes, croûtons et foie gras	10€	15€

Plats

Parmentier de canard confit et salade	14€
Suprême de pintade du sud ouest, jus corsé façon vignes	16€
Mille-feuilles de saumon légumes croquants, beurre blanc	16€
Pokeball légumes et céréales	16€
Cuisse de canard confite et croustillante	17€
Paleron de veau aux morilles cuisiné à basse température	24€
Filet de bœuf et son foie gras poêlé	28€

Desserts

Tiramisu café et speculos	6€
Cookies et glace vanille	6€
Moelleux au chocolat, crème glacée vanille et caramel beurre salé	8€
Pastis retrouvé, crème glacée au miel	9€
Profiteroles	9€



Menu enfant - 10€

Aiguillettes de poulet croustillantes avec frites.



Boule de glace ou brochette de fruits et bonbons

Petite
10€

Grande
15€

14€

16€

16€

16€

17€

24€

28€

14€

16€

16€

8€

9€

9€

9€

*Service compris



Carte

Menu enfant - 10€
 Aiguillettes de poulet
 croustillant avec frites.
 Boule de glace ou brochette
 de fruits et bonbons

Entrées

Velouté de Potiron, Châtaigne, oeuf parfait et lard grillé.	8€
Pain de campagne, txistulari gratiné et chiffonnade de serrano	8€
Pointe de brie aux cèpes et jambon de pays	11€
Saumon en Gravlax, émulsion de betteraves	16€
Foie gras de canard, meringue au poivre et sa brioche	18€

Plats

Parmentier de canard confit et salade	14€
Filet mignon de porc fermier jus corsé a la txistorra	16€
Thon rôti aux sésames sauce vierge	16€
Lasagnes végétales	16€
Cuisse de canard confite et croustillante	17€
Paleron de veau aux morilles cuisiné à basse température	24€
Filet de bœuf et son foie gras poêlé	28€

Desserts

Feuilleté poire caramelisé et mascarpone	6€
Panna cotta, ananas confit à l'exotique	6€
Moelleux au chocolat, crème glacée vanille et caramel beurre salé	8€
Pastis retrouvé, crème glacée au miel	9€
Profiteroles	9€
Plateau de fromages	7€



LE MENU DE SAISON

Entrée - plat - dessert - 27€

Entrée - plat 21€ ou Plat - dessert 21€

Saint Marcelin rôti, Jambon de pays

Ecrin de cochon confit, compotée d'oignons au floc

Suggestion de la semaine (uniquement le midi)

Suprême de poulet jaune, sauce aux cèpes

Dos de Merlu txistorra, légumes acidulés

Suggestion de la semaine (uniquement le midi)

Mousse chocolat croustillant de grué

Crumble aux pommes et glace vanille Armagnac

LA CARTE

Entrées

Saint Marcelin rôti, Jambon de pays	7€
Ecrin de cochon confit, compotée d'oignons au floc	7€
Pointe de brie aux cèpes et jambon de pays	11€
Saumon en Gravlax, émulsion de betteraves	16€
Foie gras de canard, meringue au poivre et sa brioche	18€

Salades

	Petite	Grande
Salade Landaise	10€	15€

Gésiers, magret fumé, pignons de pins, asperges vertes, croûtons et foie gras

Plats

Parmentier de canard confit et salade	14€
Suprême de poulet jaune sauce aux cèpes	16€
Dos de Merlu txistorra, légumes acidulés	16€
Lasagnes végétales □	16€
Cuisse de canard confite et croustillante	17€
Paleron de veau aux morilles cuisiné à basse température	24€
Filet de bœuf et son foie gras poêlé	28€

Desserts

Mousse chocolat croustillant de grué	6€
Crumble aux pommes et glace vanille Armagnac	6€
Moelleux au chocolat, crème glacée vanille et caramel beurre salé	8€
Pastis retrouvé, crème glacée au miel	9€
Le Morcenx-Arjuzanx à la cacahuète de Garrosse de la pâtisserie Philamande	9€



Menu enfant - 10€

Aiguillettes de poulet croustillantes avec frites.



Boule de glace ou brochette de fruits et bonbons

Petite	Grande
10€	15€



VERRE DE VINS

- Verre de Blanc Côtes de Gascogne "Horgelus"
 Verre de Blanc Entre deux mers "Château Roquefort"
 Verre de Blanc Pouilly Fumé "Famille Dezat"
 Verre de Rosé Sable de Camargue "Dune Gris"
 Verre de Rouge Blaye Côtes de Bordeaux "Cap St Martin"
 Verre de Rouge Graves "Château des moulins a vent"
 Verre de Rouge Bordeaux Chateau Bonnet Reserve

3,5€
 3,5€
 6€
 3,5€
 3,5€
 5€
 6€

BLANC

- | | |
|--|-----|
| IGP Côtes de Gascogne "Horgelus Bal des Papillons" | 22€ |
| AOC Entre deux mers "Château Roquefort" | 22€ |
| AOC Graves "Chateau de Respide" | 28€ |
| AOC Pouilly-Fumé "Famille Dezat" | 33€ |

ROSÉ

- | | |
|-----------------------------------|-----|
| AOP Sable de camargue "Dune Gris" | 19€ |
| IGP Var L'Opaline | 25€ |

ROUGE

- | | |
|--|---------------------|
| AOP Bordeaux "Rosace" | 16€ |
| AOP Tursan "L'imperatrice" | 19€ |
| AOC Côtes du rhône "Laudun Bord Elegance" | 25€ |
| AOC Blaye Côtes de Bordeaux "Château cap saint-Martin" | 37.5cl 12€ 75cl 20€ |
| AOC Graves "Château des moulins à vent" | 37.5cl 14€ 75cl 24€ |
| AOC Bordeaux "Chateau Bonnet" Réserve | 50cl 22€ 75cl 29€ |
| AOC Pessac Léognan "Château Coucheroy" | 50cl 32€ 75cl 39€ |
| AOC Beaumes de Venise Domaine de Cassan "Félibrige" | 34€ |
| AOP Saint Emilion "Queyron Lartigue" | 44€ |
| AOC Saint-Estephe "Château Ségur de Cabanac" | 49€ |

CHAMPAGNES

- | | |
|--|-----|
| Champagne de Barfontarc "Tradition" (37.5cl) | 32€ |
| Champagne de Barfontarc "Héritage" (75cl) | 55€ |
| Champagne Franck Lagnié Blanc de Blancs (75cl) | 60€ |

*Service compris



BIÈRES

Bières pression	25cl	50cl
Krombacher	3€	5,9€
Panaché	3,2€	6€
Bière du moment	4,5€	8,5€
Demi sirop	3,2€	6€
Pression Affligem	4,5€	8,5€
Picon bière	5€	9,9€

Bières bouteilles	33cl
Desperados	6€
Chouffe	6€
Mira Blanche	6€
Grimbergen Rouge	6€

Alcools & Apéritifs

APÉRITIFS & ALCOOL

Vin Blanc et crème (Mure-Cassis-Pêche)	4.50€
Sangria Maison	4.50€
Porto	4.50€
Ricard	3.50€
Martini blanc / Martini rouge	5€
Lillet blanc / Lillet rose	5€
Americano	7€
Floc de gascogne blanc	4.50€
Suze	4.50€
Whisky	6€
Whisky ABERLOUR 12 ans	9€
Whisky Mac arrel 8 ans	8€
Vodka	6€
Rhum	6€
Rhum MALECON VINTAGE	8€
Rhum Président 15 ans	10€
Gin	6€
Gin MONKEY 47	9€
Armagnac DOMAINE jean Bon XO	6,5€
Armagnac Darroze 12 ans	11€
Bas-Armagnac Hors d'âge	12€
Get 27	6€
Get 31	6€
Manzana	6€
Limoncello	6€
Baileys	6€

LES PLANCHES

À partir de 18h



Fromage et charcuterie du Sud-ouest	9€
Portion de frites	4,50€
Saucisson du Catachot à partager	5€

COCKTAIL

Mojito	9€
Spritz Aperol	9€
Spritz Fiorentine	9€
Pina colada	9€
Gin tonic	9€
Sex on the Beach	9€
Gin Tonic Monkey	11€
Gin Basilic Smash	9€
Le Catachoc !	9€

MOCKTAIL

Virgin Mojito	7€
Virgin pina	7€
Spritz Crodino	7€

*Service compris



Boissons

SOFT

Coca cola	3,2€
Coca zéro	3,2€
Fuze tea	3,2€
Orangina	3,2€
Oasis	3,2€
Sirop à l'eau (grenadine, pêche, citron, menthe, fraise, orgeat)	2,5€
Diabolo	3,2€
Limonade	3€
Jus de fruit (orange, pomme, ananas, abricot, tomate)	3,2€
Perrier	3,2€
Schweppes	3,2€
Schweppes agrumes	3,2€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1,7€
Café allongé	1,8€
Grand café	3€
Café noisette	1,8€
Décaféiné	2€
Café crème	3,5€
Café viennois	5€
Chocolat chaud	4,5€
Chocolat viennois	6€
Thé (earl grey, vert menthe, fruits rouge, citron)	3€
Infusion verveine Ou camomille	3€
Irish coffee	8,5€
Cuba coffee	8,5€
Landais coffee	8,5€

EAUX

	50cl	1L
Abatilles	3,5€	5,5€
Abatilles gaz	3,5€	5,5€



Carte

Menu enfant - 10€
 Aiguillettes de poulet
 croustillant avec frites.
 Boule de glace ou brochette
 de fruits et bonbons

Entrées

Saint Marcellin rôti, Jambon de pays	7€
Ecrin de cochon confit, compotée d'oignons au floc	7€
Pointe de brie aux cèpes et jambon de pays	11€
Saumon en Gravlax, émulsion de betteraves	16€
Foie gras de canard, meringue au poivre et sa brioche	18€

Plats

Parmentier de canard confit et salade	14€
Suprême de poulet jaune sauce aux cèpes	16€
Dos de Merlu txistorra, légumes acidulés	16€
Lasagnes végétales □	16€
Cuisse de canard confite et croustillante	17€
Paleron de veau aux morilles cuisiné à basse température	24€
Filet de bœuf et son foie gras poêlé	28€

Desserts

Mousse chocolat croustillant de grué	6€
Crumble aux pommes et glace vanille Armagnac	6€
Moelleux au chocolat, crème glacée vanille et caramel beurre salé	8€
Pastis retrouvé, crème glacée au miel	9€
Le Morcenx-Arjuzanx à la cacahuète de Garrosse de la pâtisserie Philamande	9€



GLACES

Dame blanche :

3 boules vanille, coulis chocolat, chantilly

Chocolat liégeois :

2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis chocolat, chantilly

Café liégeois :

2 boules café, 1 boule vanille, expresso, chantilly

La Catafruits :

citron, fraise, cassis, coulis fruits rouges, chantilly

Coupe 1 boule

8€

Coupe 2 boules

8€

Coupe 3 boules

8€

Supplément chantilly

1,5€

Parfums : Chocolat, café, vanille, caramel, Rhum Raisins citron, cassis, fraise

SOFT

Coca cola / Coca zéro

3,2€

Fuze tea / Orangina / Oasis

3,2€

Sirop à l'eau (grenadine, pêche, citron, menthe, fraise, orgeat)

2,5€

Diabolo

3,2€

Limonade

3,2€

Jus de fruit (orange, pomme, ananas, abricot)

3,2€

Perrier

3,2€

Schweppes / Schweppes agrumes

3,2€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso

1,7€

Café allongé

1,8€

Grand café

3€

Café noisette

1,8€

Décaféiné

2€

Café crème

3,5€

Café viennois

5€

Chocolat chaud

4,5€

Chocolat viennois

6€

Thé (earl grey, vert menthe, fruits rouge, citron)

3€

Infusion verveine Ou camomille

3€

Irish coffee / Cuba coffee / Landais coffee

8,5€

Glaces & Gouter

BIÈRES

Bières pression	25cl	50cl
Pelforth	3€	5,9€
Panaché	3,2€	6€
Monaco	3,2€	6€
Demi sirop	3,2€	6€
Pression Affligem	4.5€	8.5€
Picon bière	5€	9.9€

Bières bouteilles

Bières bouteilles	33cl
Desperados	6€
Canopée blonde artisanale	6€
Canopée blanche artisanale	6€
Canopée IPA artisanale	6€

COCKTAIL

Mojito Classic Ou Framboise	9€
Spritz	9€
Pina colada	9€
Sex On the beach	9€
Gin tonic	9€
Gin Tonic Monkey	11€
Gin Basilic Smash	9€
Le Catachoc !	9€

MOCKTAIL

Virgin Mojito	7€
Virgin pina	7€

*Service compris



Diner du réveillon

MENU

Apéritif : Cocktail du nouvel an, accompagné de navettes foie gras et saumon.

Mise en bouche : Saint-Jacques au beurre de cacao, feuilleté de topinambour et parfum de truffe.

Entrée : Foie gras poêlé sur lit d'hiver.

Poisson : Filet de Saint-Pierre, julienne de légumes à l'estragon et coulis de langoustine.

Viande : Filet mignon de veau aux morilles.

Fromages : Palette de trois fromages affinés.

Dessert : Écrin 3 chocolats du nouvel an.



LE MENU DE SAISON

Entrée - plat - dessert - 27€

Entrée - plat 21€ ou Plat - dessert 21€

Pointe de Brie à la plancha, Jambon de pays

Millefeuille de légumes, ricotta basilic, chips de lard grillé

Entrée du déjeuner

Piqué de bœuf à l'échalote "Sauce Catachot"

Filet de Daurade Royale sur légumes de saison

Suggestion du déjeuner

Verrine sablée citron meringuée et sorbet cassis

Crème brûlée à la fleur d'oranger

LA CARTE

Entrées

Pointe de brie à la plancha, Jambon de pays

7€

Millefeuille de légumes, ricotta basilic, chips de lard grillé

7€

Melon charentais et jambon de pays torréfié au romarin

12€

Ceviche de truite céréales et herbes fraîches

14€

Foie gras de canard, salade roquette et meringue au poivre

18€

Menu enfant - 10€



Aiguillettes de poulet
croustillant avec frites.

Boule de glace ou brochette
de fruits et bonbons

Salades

Salade César poulet croustillant

Petite

14€

Salade Landaise

Grande

15€

Plats

Parmentier de canard confit et salade

14€

Piqué de bœuf à l'échalote "Sauce Catachot"

16€

Filet de Daurade Royale sur légumes de saison

16€

Brochettes de falafels de pois chiches, quinoa, légumes grillés, salades mélangée ☺

16€

Cuisse de canard confite et croustillante

17€

Magret en demi, rôti aux épices douces

19€

Paleron de veau aux morilles cuisiné à basse température

24€

Filet de bœuf et son foie gras poêlé, "Sauce Catachot"

28€

Desserts

Verrine sablée citron meringuée et sorbet cassis

6€

Crème brûlée à la fleur d'oranger

6€

Le Morcenx-Arjuzanx à la cacahuète de Garrosse de la pâtisserie Philamande

9€

Moelleux au chocolat, crème glacée vanille et caramel beurre salé

8€

Pastis retrouvé, crème glacée au miel

9€

*Service compris



Carte

Menu enfant - 10€
 Aiguillettes de poulet
 croustillant avec frites.
 Boule de glace ou brochette
 de fruits et bonbons

Entrées

Pointe de brie à la plancha, Jambon de pays	7€
Millefeuille de légumes, ricotta basilic, chips de lard grillé	7€
Melon charentais et jambon de pays torréfié au romarin	12€
Foie gras de canard, salade roquette et meringue au poivre	18€

Plats

Parmentier de canard confit, salade mélangée	14€
Piqué de bœuf à l'échalote "Sauce Catachot"	16€
Filet de Daurade Royale sur légumes de saison	16€
Brochettes de falafels de pois chiches, quinoa, légumes grillés, salades mélangées	16€
Cuisse de canard confite et croustillante	17€
Paleron de veau aux morilles cuisiné à basse température	24€
Filet de bœuf et son foie gras poêlé, "Sauce Catachot"	28€

Desserts

Verrine sablée citron meringuée et sorbet cassis	6€
Crème brûlée à la fleur d'oranger	6€
Le Morcenx-Arjuzanx à la cacahuète de Garrosse de la pâtisserie Philamande	9€
Moelleux au chocolat, crème glacée vanille et caramel beurre salé	8€
Pastis retrouvé, crème glacée au miel	9€