

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



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 retraçant 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



Table landaise CATACHOT

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 Bert y 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.

Parmi 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 persévérant 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.



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. Type U.O.	Taux Mode Durée	Base Amort. Total U.O.	Amort. Dépréc. U.O. pratiquées	Amort. Prat. Valeur Annuelle	V.N.C. U.O.
Code de regroupement 1		BIENS DE RETOUR					
C40401 218100	0000 AGENCE DES LACS	AMENAGEMENT RESTAURANT		E01/04/2024	1,00	2 000,00	400,00
					0,00	0,00	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	4 455,05	891,01
					0,00	0,00	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	2 250,00	450,00
					0,00	0,00	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	1 400,00	0,00
					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	125,00	0,00
					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	915,26	0,00
					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	207,99	0,00
					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 + Ustensiles De Cuisine		E24/05/2024	1,00	1 580,73	0,00
					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	2 370,00	0,00
					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	316,93	0,00
					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	80,00	0,00
					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	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. 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	3 608,50	0,00
								0,00	0,00	0,00
		Eco	03/06/2024	10,00	L	10 ans.	3 608,50	0,00	0,00	3 608,50
C41012 218100	0000	Fis	03/06/2024	10,00	L	10 ans.	3 608,50	0,00	0,00	3 608,50
		Câbles & Projecteur					E03/06/2024	1,00	129,54	0,00
								0,00	0,00	0,00
		Eco	03/06/2024	10,00	L	10 ans.	129,54	0,00	0,00	129,54
C41013 218100	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	134,06	0,00
								0,00	0,00	0,00
		Eco	03/06/2024	10,00	L	10 ans.	134,06	0,00	0,00	134,06
C41014 215000	0000	Fis	03/06/2024	10,00	L	10 ans.	134,06	0,00	0,00	134,06
		Plateau De Service					E10/06/2024	1,00	64,04	0,00
								0,00	0,00	0,00
		Eco	10/06/2024	10,00	L	10 ans.	64,04	0,00	0,00	64,04
C41015 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	148,33	0,00
								0,00	0,00	0,00
		Eco	11/06/2024	10,00	L	10 ans.	148,33	0,00	0,00	148,33
C41016 215000	0000	Fis	11/06/2024	10,00	L	10 ans.	148,33	0,00	0,00	148,33
		Briconautes Petit Matériel Div					E11/06/2024	1,00	124,17	0,00
								0,00	0,00	0,00
		Eco	11/06/2024	10,00	L	10 ans.	124,17	0,00	0,00	124,17
C41017 215000	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	54,98	0,00
								0,00	0,00	0,00
		Eco	11/06/2024	10,00	L	10 ans.	54,98	0,00	0,00	54,98
C41018 218100	0000	Fis	11/06/2024	10,00	L	10 ans.	54,98	0,00	0,00	54,98
		Peinture + Rouleau À Peinture					E13/06/2024	1,00	138,22	0,00
								0,00	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	190,72	0,00
								0,00	0,00	0,00
		Eco	25/06/2024	10,00	L	10 ans.	190,72	0,00	0,00	190,72
C41021 218400	0000	Fis	25/06/2024	10,00	L	10 ans.	190,72	0,00	0,00	190,72
		Etagère					E25/06/2024	1,00	80,75	0,00
								0,00	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	91,67	0,00
								0,00	0,00	0,00
		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	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. 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	1 080,27	0,00	0,00
							0,00	0,00	0,00	0,00
		Eco	27/06/2024	10,00	L	10 ans.	1 080,27	0,00	0,00	1 080,27
C41025 215000	0000	Fis	27/06/2024	10,00	L	10 ans.	1 080,27	0,00	0,00	1 080,27
			Set Salière Et Poiviere			E28/06/2024	1,00	88,00	0,00	0,00
							0,00	0,00	0,00	0,00
		Eco	28/06/2024	10,00	L	10 ans.	88,00	0,00	0,00	88,00
C41026 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	492,25	0,00	0,00
							0,00	0,00	0,00	0,00
		Eco	28/06/2024	10,00	L	10 ans.	492,25	0,00	0,00	492,25
C41027 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	68,93	0,00	0,00
							0,00	0,00	0,00	0,00
		Eco	28/06/2024	10,00	L	10 ans.	68,93	0,00	0,00	68,93
C41028 215000	0000	Fis	28/06/2024	10,00	L	10 ans.	68,93	0,00	0,00	68,93
			Mixeur			E28/06/2024	1,00	49,99	0,00	0,00
							0,00	0,00	0,00	0,00
		Eco	28/06/2024	10,00	L	10 ans.	49,99	0,00	0,00	49,99
C41029 218400	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	105,35	0,00	0,00
							0,00	0,00	0,00	0,00
		Eco	28/06/2024	10,00	L	10 ans.	105,35	0,00	0,00	105,35
C41030 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	14,49	0,00	0,00
							0,00	0,00	0,00	0,00
		Eco	28/06/2024	10,00	L	10 ans.	14,49	0,00	0,00	14,49
C41031 215000	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	31,67	0,00	0,00
							0,00	0,00	0,00	0,00
		Eco	28/06/2024	10,00	L	10 ans.	31,67	0,00	0,00	31,67
C41032 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	816,80	0,00	0,00
							0,00	0,00	0,00	0,00
		Eco	05/07/2024	10,00	L	10 ans.	816,80	0,00	0,00	816,80
C41033 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	41,64	0,00	0,00
							0,00	0,00	0,00	0,00
		Eco	09/07/2024	10,00	L	10 ans.	41,64	0,00	0,00	41,64
C41034 218410	0000	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	49,90	0,00	0,00
							0,00	0,00	0,00	0,00
		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	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. 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)		
C41035 215000	0000	Fis	22/07/2024	10,00	L	10 ans.	49,90	0,00	0,00	49,90
		Cierges Pour Gâteaux					E 12/08/2024	1,00	24,12	0,00
								0,00	0,00	0,00
		Eco	12/08/2024	10,00	L	10 ans.	24,12	0,00	0,00	24,12
C41036 215000	0000	Fis	12/08/2024	10,00	L	10 ans.	24,12	0,00	0,00	24,12
		Passeoire / Shaker					E 12/08/2024	1,00	23,89	0,00
								0,00	0,00	0,00
		Eco	12/08/2024	10,00	L	10 ans.	23,89	0,00	0,00	23,89
C41037 215000	0000	Fis	12/08/2024	10,00	L	10 ans.	23,89	0,00	0,00	23,89
		Porte-menu					E 16/08/2024	1,00	369,00	0,00
								0,00	0,00	0,00
		Eco	16/08/2024	10,00	L	10 ans.	369,00	0,00	0,00	369,00
C41038 215000	0000	Fis	16/08/2024	10,00	L	10 ans.	369,00	0,00	0,00	369,00
		Plateau De Service					E 24/08/2024	1,00	59,96	0,00
								0,00	0,00	0,00
		Eco	24/08/2024	10,00	L	10 ans.	59,96	0,00	0,00	59,96
C41039 218410	0000	Fis	24/08/2024	10,00	L	10 ans.	59,96	0,00	0,00	59,96
		Assiettes + Verres					E 28/08/2024	1,00	262,10	0,00
								0,00	0,00	0,00
		Eco	28/08/2024	10,00	L	10 ans.	262,10	0,00	0,00	262,10
C41040 218410	0000	Fis	28/08/2024	10,00	L	10 ans.	262,10	0,00	0,00	262,10
		Verres À Shot					E 19/09/2024	1,00	39,98	0,00
								0,00	0,00	0,00
		Eco	19/09/2024	10,00	L	10 ans.	39,98	0,00	0,00	39,98
C41041 215000	0000	Fis	19/09/2024	10,00	L	10 ans.	39,98	0,00	0,00	39,98
		Tableau Noir					E 20/09/2024	1,00	49,80	0,00
								0,00	0,00	0,00
		Eco	20/09/2024	10,00	L	10 ans.	49,80	0,00	0,00	49,80
C41042 218410	0000	Fis	20/09/2024	10,00	L	10 ans.	49,80	0,00	0,00	49,80
		Verre À Vin					E 27/09/2024	1,00	16,62	0,00
								0,00	0,00	0,00
		Eco	27/09/2024	10,00	L	10 ans.	16,62	0,00	0,00	16,62
C41043 218410	0000	Fis	27/09/2024	10,00	L	10 ans.	16,62	0,00	0,00	16,62
		Lot De Verres					E 27/09/2024	1,00	55,44	0,00
								0,00	0,00	0,00
		Eco	27/09/2024	10,00	L	10 ans.	55,44	0,00	0,00	55,44
C41044 215000	0000	Fis	27/09/2024	10,00	L	10 ans.	55,44	0,00	0,00	55,44
		Ustensiles Cuisine					E 30/09/2024	1,00	627,61	0,00
								0,00	0,00	0,00
		Eco	30/09/2024	10,00	L	10 ans.	627,61	0,00	0,00	627,61
C41049 218410	0000	Fis	30/09/2024	10,00	L	10 ans.	627,61	0,00	0,00	627,61
		Flûtes À Champagne					E 18/11/2024	1,00	49,26	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 regroupement)

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. 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)			
C40602 215000	0000	Fis	18/11/2024	10,00	L	10 ans.	49,26	0,00	0,00	49,26	
			Equipements divers				E	03/06/2024	1,00	75,64	15,13
								0,00	0,00	0,00	
		Eco	03/06/2024	10,00	L	10 ans.	75,64	0,00	0,00	75,64	
C40800 215000	0000	Fis	03/06/2024	10,00	L	10 ans.	75,64	0,00	0,00	75,64	
			Porte-menu				E	20/05/2024	1,00	256,25	51,25
								0,00	0,00	0,00	
		Eco	20/05/2024	10,00	L	10 ans.	256,25	0,00	0,00	256,25	
C41046 215000	0000	Fis	20/05/2024	10,00	L	10 ans.	256,25	0,00	0,00	256,25	
			Plateau De Service				E	24/10/2024	1,00	111,95	0,00
								0,00	0,00	0,00	
		Eco	24/10/2024	10,00	L	10 ans.	111,95	0,00	0,00	111,95	
C41101 218400	0000	Fis	24/10/2024	10,00	L	10 ans.	111,95	0,00	0,00	111,95	
			Etagère Inox				E	18/11/2024	1,00	179,60	35,92
								0,00	0,00	0,00	
		Eco	18/11/2024	10,00	L	10 ans.	179,60	0,00	0,00	179,60	
C41051 215000	0000	Fis	18/11/2024	10,00	L	10 ans.	179,60	0,00	0,00	179,60	
			Couteaux				E	10/10/2024	1,00	550,00	110,00
								0,00	0,00	0,00	
		Eco	10/10/2024	10,00	L	10 ans.	550,00	0,00	0,00	550,00	
C40501 218100	0000	Fis	10/10/2024	10,00	L	10 ans.	550,00	0,00	0,00	550,00	
			Honoraires architecte Aménagement				E	11/05/2024	1,00	2 000,00	0,00
								0,00	0,00	0,00	
		Eco	11/05/2024	10,00	L	10 ans.	2 000,00	0,00	0,00	2 000,00	
		Fis	11/05/2024	10,00	L	10 ans.	2 000,00	0,00	0,00	2 000,00	
Sous-total						28 056,45	0,00	0,00	1 953,31		
		Sous-total	Economique		28 056,45	0,00	0,00	28 056,45			
		Sous-total	Fiscal		28 056,45	0,00	0,00	28 056,45			

Code de regroupement 3		BIENS PROPRES							
C40400 271000	0000		PARTS SOCIALES		E	12/04/2024	1,00	30,00	0,00
							0,00	0,00	0,00
		Eco	12/04/2024	0,00	N	0 an.	30,00	0,00	30,00
C40600 218400	0000	Fis	12/04/2024	0,00	N	0 an.	30,00	0,00	30,00
			SCULPTURE BERGER LANDAIS		E	05/06/2024	1,00	4 900,00	980,00
							0,00	0,00	0,00
C40402 205000	0000	Eco	05/06/2024	10,00	L	10 ans.	4 900,00	0,00	4 900,00
		Fis	05/06/2024	10,00	L	10 ans.	4 900,00	0,00	4 900,00
			LICENCE DE DEBITS DE BOISSONS		E	22/04/2024	1,00	16 000,00	0,00
C41000 218200	0000						0,00	0,00	0,00
		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 218200	0000		LAND ROVER DEFENDER - BZ-913-C		E	31/10/2024	1,00	36 800,00	7 360,00
							0,00	0,00	0,00
C41000 218200	0000	Eco	31/10/2024	20,00	L	5 ans.	36 800,00	0,00	36 800,00

Liste des immobilisations (par code de regroupement)

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. Dépréc.	V.N.C.				
		Type U.O.	U.O.		Total U.O.	U.O. pratiquées	Valeur Annuelle U.O.				
Code de regroupement 3		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	
C41050 205000	0000	Fis	20/05/2024	0,00	N	0 an.	3 000,00	0,00	0,00	3 000,00	
		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	
Sous-		Fis	25/03/2024	0,00	N	0 an.	1 500,00	0,00	0,00	1 500,00	
							62 230,00		0,00	8 640,00	
		Sous-total					62 230,00	0,00	0,00	62 230,00	
		Sous-total					62 230,00	0,00	0,00	62 230,00	
Total							90 286,45		0,00	10 593,31	
		Total					90 286,45	0,00	0,00	90 286,45	
		Economique					90 286,45	0,00	0,00	90 286,45	
		Fiscal									

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 caramélisé 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 caramélisé 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€

*Service compris

Menu enfant - 10€

Aiguillettes de poulet
croustillantes avec frites.
Boule de glace ou brochette
de fruits et bonbons





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 mendiants
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 mendiants	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

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





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 caramélisé 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

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 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





Vins

VERRE DE VINS

Verre de Blanc Côtes de Gascogne "Horgelus"	3,5€
Verre de Blanc Entre deux mers "Château Roquefort"	3,5€
Verre de Blanc Pouilly Fumé "Famille Dezat"	6€
Verre de Rosé Sable de Camargue "Dune Gris"	3,5€
Verre de Rouge Blaye Côtes de Bordeaux "Cap St Martin"	3,5€
Verre de Rouge Graves "Château des moulins a vent"	5€
Verre de Rouge Bordeaux Chateau Bonnet Reserve	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€



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€

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'age	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 Fiorente	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€

EAUX

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

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€



Carte

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

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€

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

8€

Chocolat liégeois :

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

8€

Café liégeois :

2 boules café, 1 boule vanille, espresso, chantilly

8€

La Catafruits :

citron, fraise, cassis, coulis fruits rouges, chantilly

8€

Coupe 1 boule

2,5€

Coupe 2 boules

4,5€

Coupe 3 boules

6,5€

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 & Gâteaux

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	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€



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€

Salades

	Petite	Grande
Salade César poulet croustillant	9€	14€
Salade Landaise	10€	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



Menu enfant - 10€

Aiguillettes de poulet croustillant avec frites.
Boule de glace ou brochette de fruits et bonbons





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 mélangée	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€