Bienvenue à L'Authentique

Déjeuner de 12h30 à 14h00
Dîner de 19h00 à 21h30

Bienvenue à L'Authentique, le restaurant du Vitalparc.

Notre chef et son équipe vous proposent chaque jour une cuisine bistronomique saine et créative, au rythme des saisons.

La sélection rigoureuse de nos plats nous permet de garantir la qualité des produits servis. Notre équipe élabore une carte alliant équilibre, saveurs et gourmandise.

Nous sommes soucieux de votre bien-être ; c'est pourquoi vous trouverez la liste des allergènes présents sur notre carte à la fin de votre repas. En cas de doute, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe.

Nous vous souhaitons un agréable repas et espérons que vous passerez un agréable moment à L'Authentique.

Prix net, service inclus. Tous nos plats à la carte sont préparés sur place.

Notre carte

Entrées

Velouté de champignons, oeuf mollet et espuma de parmesan - 12€

Bruschetta de jambon cru, tomates et burratina - 12€

Tartare d'automne - 11€
mousseline de courge, trilogie de champignons et son huile de noix

Salade de lentilles et sa ballotine de saumon - 10€
accompagnée d'une vinaigrette au citron

Tartelette tatin de tomates et fêta - 10€

Plats

Filet de rouget barbet - 26€
accompagné de son risotto de chou fleur

Bavette Angus, échalotes confites - 29€
accompagnée de ses frites maison

Burger à l'effiloché de canard et sa compotée d'oignons rouges - 28€
accompagné de ses frites maison

Aumonière de merlu et sa julienne de légumes - 27€
sauce Porto blanc

Onglet de veau - 29€
accompagné de macaronis à la crème d'Ossau Iraty

Desserts

Finger café et sa ganache au chocolat - 11€

Entremets aux fruits rouges - 14€

Fondant au chocolat - 10€
et sa crème anglaise

Camembert rôti - 11€
accompagné d'une huile de truffes et brisures de truffes

Assiette d'Ossau Iraty 100g - 12€
Accompagnée de sa confiture de tomates

Prix net, service compris. Tous nos plats au menu sont cuisinés sur place. Boisson non comprise.

LISTE DES ALLERGENES A CONSULTER EN DERNIERE PAGE