

RESTAURANT LE MAJORELLE

Menu du Jour

LUNDI

Notre restaurant est ouvert aux non résidents aussi
Our restaurant welcomes non-residents as well

DÉJEUNER

RIGATONI À L'AMATRICIANA
AU GUANCIALE ET PECORINO ROMANO

*

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE
*RÔTIE À LA MOUTARDE, POMMES DE
TERRE AU ROMARIN ET PURÉE DE
CAROTTES*

*

TARTE TROPÉZIENNE



DINER

SALADE CAPRESE
*TOMATES BIO ET MOZZARELLA DI
BUFALA*

*

RUMSTEAK GRILLÉ
ROQUETTE ET PARMESAN

FRITES & SAUCE TARTARE MAISON

*

**PANNACOTTA À LA VANILLE
ET FRUITS ROUGES**

3 PLATS: 35 €

LUNCH

AMATRICIANA PASTA
WITH GUANCIALE & PECORINO ROMANO

*

IBERICO PORK PLUMA
*WITH MUSTARD, ROSEMARY OVEN
ROASTED POTATOES AND CARROTS
PURÉE*

*

ST. TROPEZ BRIOCHE



DINNER

CAPRESE SALAD
*WITH BUFFALO MOZZARELLA AND
ORGANIC TOMATOES*

*

GRILLED RUMP STEAK
ARUGULA AND PARMESAN

FRENCH FRIES & TARTARE SAUCE

*

**VANILLA PANNACOTTA
WITH RED BERRIES**

3 COURSES: 35€

Le restaurant est ouvert tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h00

RESTAURANT LE MAJORELLE

Menu du Jour

MARDI

Notre restaurant est ouvert aux non résidents aussi
Our restaurant welcomes non-residents as well

DÉJEUNER

PENNE À LA CRÈME DE POIVRONS
STRACCIATELLA DE BURRATA, BASILIC

*

VEAU BRAISÉ
CAROTTES, CÉLERI, OIGNONS ET SON JUS

PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON

*

FROMAGE BREBIS DES PYRÉNÉES
CONFITURE DE CERISES NOIRES



DINER

RISOTTO À L'ORANGE

*

ROSBEEF
ET SON JUS AUX HERBES

LÉGUMES RÔTIS AU FOUR

*

AFFOGATO AU CAFÉ

3 PLATS: 35 €

LUNCH

PENNE PASTA
*IN CREAMY ROASTED BELL PEPPER SAUCE,
STRACCIATELLA OF BURRATA AND BASIL*

*

CLASSIC PROVENCAL VEAL STEW
CARROTS, CELERY, ONIONS

CREAMY POTATO MASH

*

LOCAL SHEEP'S MILK CHEESE
*OF THE PYRENEES
WITH BLACK CHERRY JAM*



DINNER

RISOTTO À L'ORANGE

*

ROAST BEEF
WITH HERB JUS

OVEN ROASTED VEGETABLES

*

COFFEE AFFOGATO

3 COURSES: 35€

Le restaurant est ouvert tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h00

RESTAURANT LE MAJORELLE

Menu du Jour

MERCREDI

Notre restaurant est ouvert aux non résidents aussi
Our restaurant welcomes non-residents as well

DÉJEUNER

PÂTES MEZZI RIGATONI
AUX COURGETTES ET PANCETTA

*

POULET RÔTI
FAÇON BASQUAISE

POMMES NOISETTES

*

TIRAMISU AU CAFÉ



DINER

RAVIOLIS RICOTTA-ÉPINARDS
AU BEURRE DE SAUGE

*

OSSO BUCO DE VEAU
AUX PETITS POIS

POMMES DE TERRE GRENAILLE
AU THYM, AIL ET GROS SEL

*

CRÈME BRULÉE

3 PLATS: 35 €

LUNCH

MEZZI RIGATONI PASTA
IN CREAM OF ZUCCHINI AND PANCETTA

*

ROAST CHICKEN
WITH SWEET PEPPERS

POTATO PUFFS

*

TIRAMISÙ



DINNER

RICOTTA SPINACH RAVIOLI
WITH SAGE BUTTER

*

VEAL OSSOBUCO
WITH PEAS AND HOMEMADE GRAVY

CRISPY ROASTED BABY POTATOES
WITH GARLIC AND THYME

*

CRÈME BRULÉE

3 COURSES: 35€

Le restaurant est ouvert tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h00

RESTAURANT LE MAJORELLE

Menu du Jour

JEUDI

Notre restaurant est ouvert aux non résidents aussi
Our restaurant welcomes non-residents as well

DÉJEUNER

PÂTES RIGATONI
À LA SICILIENNE

*

FILET MIGNON DE PORC
CUIT À BASSE TEMPÉRATURE,
JUS AU PIMENT D'ESPELETTE

POMMES DE TERRE AUX HERBES

SALADE

*

GÂTEAU BASQUE MAISON



DINER

SALADE NICOISE

*

BOEUF BOURGUIGNON

PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON

*

TARTE AU CITRON DÉSTRUCTURÉE

3 PLATS: 35 €

LUNCH

RIGATONI PASTA
IN SICILIANA SAUCE

*

PORK FILLET WITH ESPELETTE PEPPER
COOKED AT LOW TEMPERATURE

ROASTED POTATOES WITH HERBS

SALAD

*

HOMEMADE GÂTEAU BASQUE



DINNER

NICOISE SALAD

*

BEEF BOURGUIGNON
WITH RED WINE SAUCE,
CARROTS AND MUSHROOM

CREAMY POTATO MASH

*

LEMON TART

3 COURSES: 35€

Le restaurant est ouvert tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h00

RESTAURANT LE MAJORELLE

Menu du Jour

VENDREDI

Notre restaurant est ouvert aux non résidents aussi
Our restaurant welcomes non-residents as well

DÉJEUNER

PÂTES FUSILLI À LA PUTTANESCA
AVEC TOMATES, OLIVES, CÂPRES, ANCHOIS

*

GRILLADE DE GAMBAS ET CHIPIRONS
LÉGUMES DU JOUR

SALADE DE ROQUETTE AU CITRON

*

AFFOGATO AU CAFÉ



DINER

RISOTTO AUX COURGETTES

*

**FILET DE MERLU
DE ST. JEAN DE LUZ**
*AUX TOMATES CERISES, VIN BLANC,
ORIGAN*

POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS
AU PESTO

*

**FROMAGE DE BREBIS
DES PYRÉNÉES**
CONFITURE DE CERISES NOIRES

3 PLATS: 35 €

LUNCH

FUSILLI PASTA ALLA PUTTANESCA
WITH TOMATO, OLIVES, CAPERS & ANCHOVIES

*

GRILLED SHRIMPS AND CALAMARI
GRILLED VEGETABLES

ARUGULA LEMON SALAD

*

COFFEE AFFOGATO



DINNER

**RISOTTO WITH CREAM OF ZUCCHINI
AND PARMESAN**

*

**SEARED HAKE FILLET
FROM ST. JEAN DE LUZ**
*WITH CHERRY TOMATOES,
WHITE WINE, OREGANO*

POTATOES & GREEN BEANS
WITH PESTO

*

**LOCAL SHEEP'S MILK CHEESE
OF THE PYRENEES**
WITH BLACK CHERRY JAM

3 COURSES: 35€

Le restaurant est ouvert tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h00

RESTAURANT LE MAJORELLE

Menu du Jour

SAMEDI

Notre restaurant est ouvert aux non résidents aussi
Our restaurant welcomes non-residents as well

DÉJEUNER

MEZZI RIGATONI À LA CARBONARA
AU GUANCIALE ET PECORINO ROMANO

*

SALTIMBOCCA DE VEAU À LA ROMAINE
AU JAMBON ET À LA SAUGE

POELÉE DE LÉGUMES

*

FONDANT AU CHOCOLAT ET
CHANTILLY



DINER

SALADE GRECQUE

*

POULET RÔTI
FAÇON BASQUAISE

POMMES NOISETTES

*

TARTE AU POIRE BOURDALOUE

3 PLATS: 35 €



LUNCH

CARBONARA PASTA
WITH GUANCIALE & PECORINO ROMANO

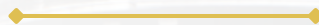
*

VEAL SALTIMBOCCA
WITH HAM & SAGE

PAN-FRIED VEGETABLES

*

CHOCOLATE FONDANT &
CHANTILLY



DINNER

GREEK SALAD

*

ROAST CHICKEN
WITH SWEET PEPPERS

POTATO PUFFS

*

PEAR TART

3 COURSES: 35€

Le restaurant est ouvert tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h00

RESTAURANT LE MAJORELLE

Menu du Jour

DIMANCHE

Notre restaurant est ouvert aux non résidents aussi
Our restaurant welcomes non-residents as well

DÉJEUNER

GNOCCHI À LA SORRENTINA
AU FOUR À LA SAUCE TOMATE,
MOZZARELLA ET BASILIC

*

BŒUF BRAISÉ
CUIT À BASSE TEMPÉRATURE À LA
SAUCE NAPOLITAINE

FRITES HOMESTYLE

SALADE

*

CRÈME BRULÉE



DINER

RAVIOLIS AU CHÈVRE ET FIGUE
SAUCE BEURRE DE SAUGE

*

OSSOBUCO DE VEAU
AUX PETITS POIS

POMMES DE TERRE GRENAILLE
AU THYM, AIL EN CHEMISE, GROS SEL

COURGETTES SAUTÉES
À LA MENTHE

*

TIRAMISU AU LIMONCELLO

3 PLATS: 35 €



LUNCH

GNOCCHI GRATIN
IN TOMATO, MOZZARELLA,
BASIL SAUCE

*

SLOW BRAISED BEEF
IN NAPOLITANA SAUCE

HOMESTYLE FRIES

SALAD

*

CRÈME BRULÉE



DINNER

GOAT'S CHEESE AND FIGUE RAVIOLI
IN SAGE BUTTER SAUCE

*

VEAL OSSOBUCO
WITH PEAS & HOMEMADE GRAVY

CRISPY ROASTED BABY POTATOES
WITH THYME AND GARLIC

MINT SAUTÉED ZUCCHINI

*

TIRAMISU WITH LIMONCELLO

3 COURSES: 35€

Le restaurant est ouvert tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h00

Restaurant
Le Majorelle
— Lourdes —

MENU DU JOUR

DAILY MENU

3 PLATS/COURSES

35 €

Notre “Menu du Jour” change quotidiennement en fonction
des produits frais mis à la disposition de notre Chef

RÉSERVATIONS RECOMMANDÉES :

 Midi & Soir : 7 jours / 7

 0033 (0) 5 62 94 12 32

booking@grandhotelmoderne.com

