



Hôtel – Restaurant

Le Bon Geours – « Chez Duluc »

Laurent Duluc vous propose, au fil des saisons, une carte évolutive avec des produits frais, du terroir, cuisinés comme autrefois. Les plats sont accompagnés de pommes de terre maison cuisinées différemment au grès des jours ainsi que d'une poêlée de légumes de saison.

Le Menu à 21 €

Garbure Landaise



Salade d'Emincés de Saumon Fumé
ou

Salade au Croustillant de Chèvre
ou

Salade du Bon Geours aux
Deux Magrets

(Salade, Tomates, Asperges, Pignons,
Magret Confit et Fumé)



Petites Côtes d'Agneau aux Herbes
et Légumes du Jour
ou

Saumon Béarnaise
et Légumes du Jour
ou

Faux Filet Grillé avec sa Sauce au choix
(Poivre Vert, Roquefort ou Echalotes)
et Légumes du Jour



Desserts Maison du Jour ou
Gaufre au Chocolat Chaud Maison et sa
Boule de Glace à la Vanille ou
Glaces/Sorbets (2 boules)

Le Menu à 27 €

Garbure Landaise



Assiette du Terroir
(Asperges, Tomates, Saumon Fumé,
Crevettes Décortiquées, Jambon du Pays, Foie Gras et
ses toasts)

ou

Salade Gourmande
(Salade, Tomates, Asperges, Pépites de Foie Gras
Poêlé et Pommes, Magret Séché)

ou

Foie Gras de Canard Poêlé aux Pommes
Golden Caramélisées (supplément 5 €)



Poisson du Marché et sa Brochette de
St Jacques au Citron

ou

La Belle Entrecôte Grillée avec
sa Sauce au choix
(Poivre Vert, Roquefort ou Echalotes)
et Légumes du Jour

ou

Brochette de Magret de Canard Grillé
avec sa Sauce au choix (Poivre Vert, Roquefort
ou Echalotes)

et Légumes du Jour



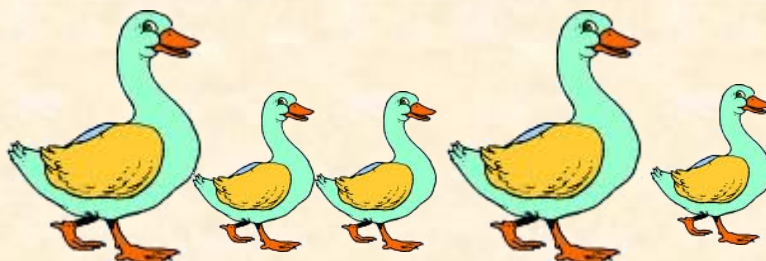
Desserts Maison du Jour ou
Profiteroles Artisanales au Chocolat
Chaud Maison ou Glaces/Sorbets
(2 boules)



Hôtel – Restaurant

Le Bon Gœours – « Chez Duluc »

Le Côté Canard



Tous les produits dérivés du canard sont issus du Sud-ouest et sont également cuisinés et confits par nos soins.

Le Menu Landais

24 €

Assiette Landaise

(Salade, Tomates, Asperges, Croûtons, Pignons,
Gésiers d'Oie Confits, Magret Fumé, Foie Gras de Canard)



Cuisse de Canard Confite Maison Comme Autrefois



Légumes



Desserts Maison du Jour ou Gaufre au Chocolat Chaud Maison et sa Boule de Glace à la Vanille ou Glaces/Sorbets (2 boules)

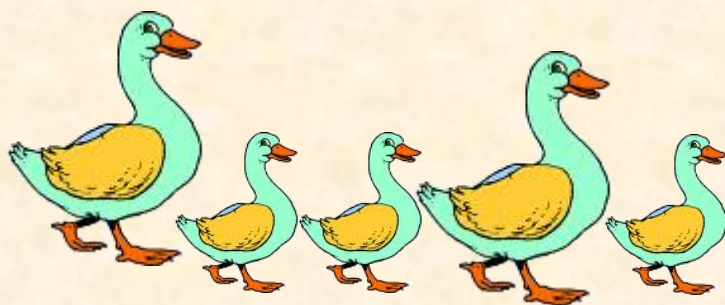
Prix Net, Boissons non comprises, Service compris

Les plats sont accompagnés de pommes de terre maison cuisinées différemment au grès des jours ainsi que d'une poêlée de légumes de saison.



Hôtel – Restaurant








Le Bon Geours – « Chez Duluc »



Le Côté Canard (suite)

-  *Assiette Landaise* -----15,70 €
(Salade, Tomates, Asperges, Gésiers d'Oie Confits Maison, Pignons, Magret de Canard Fumé et Jambon du Pays, Foie Gras de Canard en Ferrine Maison et Toasts)
-  *Foie Gras de Canard en Ferrine Maison, ses Toasts et sa Confiture d'Oignons* -----16,00 €
-  *Foie Gras de Canard des Deux Façons (Poêlé et en Ferrine) et Petite Salade de Saison* -----18,00 €
-  *Foie Gras de Canard Poêlé aux Pommes Golden caramélisées* ----- 22,00 €
-  *Magret de Canard Entier en Brochette, simplement Grillé Nature, au Poivre Vert, au Roquefort ou aux Echalotes* -----15,80 €
-  *Magret de Canard Entier Grillé aux Pommes Golden doucement Caramélisées* -----18,00 €
-  *Cuisse de Canard Confité Maison comme Autrefois* -----13,00 €

Pour commencer...

-  *Garbure Landaise* -----6,00 €
-  *Salade au Croustillant de Chèvre* -----10,50 €
(Salade, Tomates, Tranche de Bûche de Chèvre dans son Croustillant, Miel, Raisins de Corinthe, Noix)
-  *Salade de Gésiers d'Oie Confits Maison* -----11,50 €
(Salade, Tomates, Œufs Durs, Croûtons, Gésiers d'Oie Confits)
-  *Salade de Saumon Fumé Emincé et Grosses Crevettes décortiquées* -----11,50 €
(Salade, Tomates, Saumon Fumé Emincé, Œuf Dur, Crevettes Décortiquées, Citron)
-  *Salade du Bon Geours aux deux Magrets* -----12,50 €
(Salade, Tomates, Asperges, Pignons, Magret Confit et Magret Séché)
-  *Salade Gourmande* -----15,00 €
(Salade, Tomates, Asperges, Pépites de Foie Gras et Pommes Poêlées, Magret Séché)
-  *Salade Royale* -----19,80 €
(Salade, Tomates, Grasses Noix de St-Jacques juste Poêlées, Saumon Fumé, Brochettes de Crevettes Décortiquées, Foie Gras de Canard en Ferrine Maison et Toasts)



Hôtel – Restaurant
Le Bon Gours – « Chez Duluc »

Le Menu Enfant à 8,00 €

(Jusqu'à 12 ans)

Steak Haché Frites

Ou

Cordon Bleu Frites












1 Boule de Glace










Hôtel – Restaurant

Le Bon Gours – « Chez Duluc »

Pour Continuer (côté mer)

 Parillada de Poissons (selon le marché du jour)-----	21,00 €
 Filet de Poisson du Marché du Jour, Sauce au Citron, sur son Lit de Petits Légumes et son Chorizo Emincé et Poêlé -----	14,00 €
 Sole Dorée au Citron-----	19,00 €
 Gambas à la Façon du Chef-----	15,00 €
 Gambas à l'Ail et au Persil -----	15,00 €
 Brochettes de Noix de St-Jacques et de Grosses Crevettes au Basilic sur son Lit de Petits Légumes -----	19,00 €
 Noix de St-Jacques et Foie Gras de Canard à la Plancha assaisonné à la fleur de sel-----	23,00 €
 Saumon Grillé, Sauce Béarnaise -----	13,00 €
 Saumon à la Plancha au Fromage de Pays Rôti-----	14,50 €

Pour Continuer (côté terre)

 La Belle Entrecôte Grillée Nature, au Poivre Vert, au Roquefort ou aux Echalotes-----	16,00 €
 La Belle Entrecôte Grillée façon Rossini -----	22,00 €
 Faux-filet Grillé Nature, au Poivre Vert, au Roquefort ou aux Echalotes -----	13,00 €
 Petites Côtes d'Agneau Grillées aux Herbes de Provence -----	12,00 €
 Magret de Canard Entier en Brochette, simplement Grillé Nature, au Poivre Vert, au Roquefort ou aux Echalotes -----	15,80 €
 Magret de Canard Entier Grillé aux Pommes Golden doucement Caramélisées--	18,00 €
 Cuisse de Canard Confite Maison comme Autrefois-----	13,00 €

Les plats sont accompagnés de pommes de terre maison cuisinées différemment au grès des jours ainsi que d'une poêlée de légumes de saison.

Tous nos plats sont préparés au moment et demandent un temps de préparation minimum pour le meilleur de vos papilles. Merci d'en tenir cas dans vos choix et de bien vouloir patienter avant dégustation.

















Hôtel – Restaurant

Le Bon Geours – « Chez Duluc »

Pour Terminer (côté sucré)

Nous vous proposons un panel de Desserts Maison différents chaque jour que les serveurs ou serveuses vous énuméreront, n'hésitez pas à demander.

 Desserts Maison du Jour de la vitrine -----	5,50 €
 Assiette de Fromage de Brebis et sa Confiture de Cerise Noire -----	5,50 €
 Gaufre au Chocolat Chaud Maison et sa Boule de Glace à la Vanille -----	6,50 €
 Profiteroles Artisanales et Chocolat Chaud Maison -----	6,50 €
 Glaces et Sorbets -----	1 boule ----- 2,00 €
Parfums : Vanille, Café, Chocolat, Rhum Raisins, Fraise, Pistache -----	2 boules ----- 3,90 €
Coco, Passion, Cassis, Framboise, Citron Vert -----	3 boules ----- 5,70 €
 Chocolat / Café Liégeois (2 bles café ou chocolat, café chocolat chaud, chantilly) -----	6,20 €
 Dame Blanche (2 bles vanille, chocolat chaud, chantilly) -----	6,20 €
 Colonel (2 bles citron vert, vodka) -----	6,50 €
 Coupe des Iles (coco, fruits de la passion, citron vert, chantilly) -----	6,20 €
 Coupe d'Ici (vanille, chocolat, café, chocolat chaud, chantilly) -----	6,20 €
 Café Landais (Café Espresso, Armagnac et Chantilly) -----	6,70 €
 Irish Coffee (Café Espresso, Whisky et Chantilly) -----	6,70 €
 Café du « Bon Geours » (café et digestif) -----	4,50 €
 Café Gourmand (café et gourmandises) -----	6,20 €
Supplément Chantilly -----	1,00 €

Toute l'équipe du Bon Geours vous souhaite un excellent moment à sa table.

Contactez-nous pour des menus personnalisés pour vos repas de famille, d'entreprises, baptêmes, communions, réunions, mariages, etc...



Hôtel – Restaurant

Le Bon Gours – « Chez Duluc »

paa51600009 fotosearch.com

Nos Vins

ROUGE

€ (75 cl) € (37,5 cl)

Vins Régionaux

St Mont VDQS « Les Bastions »	11,50	7,50
Tursan VDQS « Impératrice »	12,00	8,00
Madiran AOC « Blasons des Croisés »	14,00	8,50
Buzet AOC « Le Lys »	14,50	<u>50 cl</u> --- 9,50

Vins de Bordeaux

Bordeaux AOC « Château Bourdieu Fonbille »	11,50	7,50
Côtes de Castillon AOC « Château Longues Reges »	13,00	
Graves AOC « Château l'Alézan »	18,00	<u>50 cl</u> --- 12,60
Côtes de Bourg AOC « Château Les Rocques »	19,80	11,00
Médoc AOC « Château le Pey »	21,20	13,30
Saint Emilion AOC « Château Grand Bert »	33,50	19,50
Saint Estephe AOC « Château Haut Beauséjour »	60,00	
St Julien AOC « Château Lalande Borie »	63,00	

Autres appellations

Côtes du Lubéron AOC	11,00	
Cabernet Sauvignon « Monte de Luz » (Uruguay)	15,00	
Saint Nicolas de Bourgueil AOC « Les Bergeonnettes »	19,50	12,70

ROSE

€ (75 cl) € (37,5 cl)

Côtes du Lubéron AOC	11,00	
Tursan VDQS « Impératrice »	11,50	8,00
Claret AOC « Château Longue Reges »	13,00	8,50
Provence AOC « Maîtres Vignerons »	14,00	10,00
Buzet AOC « Le Lys »	14,50	<u>50 cl</u> --- 9,50

BLANC

€ (75 cl) € (37,5 cl)

VDP des Côtes de Gascogne Dne Tariquet « Classic »	11,00	
Tursan VDQS « Impératrice »	11,50	8,00
Jurançon AOC « Cheval Blanc » Sec	13,00	9,00
Jurançon AOC « Cheval Blanc » Doux	16,50	10,50
Pouilly Fume AOC « Domaine Saget »	30,00	
Chablis AOC « La Sereine »	31,00	16,50

Hôtel – Restaurant

Le Bon Goûrs – « Chez Duluc »

Nos Eaux

	€ (1 l)	€ (50 cl)
■ Evian -----	3,50	2,50
■ San Pellegrino -----	3,80	2,80
■ Perrier (33 cl) Vittel (25 cl) -----	2,50	

Nos Apéritifs, Bières, Jus et Sodas

	€ (2 cl)	€ (4 cl)	
■ Kir, Lillet, Byrh, Martini, Porto, Guignolet Suze, Floc -----	2,60		
■ Americano 6 cl -----	6,00		
■ Ricard, Pastis 51 -----	2,20		
■ Gin, Vodka -----	2,60		
■ Malibu -----	2,30		
■ Tequila -----	2,80		
■ Whisky (Ballantines / Clan Campbell) -----	4,50		
■ Bourbon Four Roses -----	4,70		
■ Whisky GlenFiddish Pur Malt 12 ans -----	6,00		
■ Oban (Scotch) ou The Speyside (Scotch) -----	7,30		
■ Baby -----	2,30		
	€ (20 cl)	€ (25 cl)	€ (33 cl)
■ Pression Karlsbrau -----	2,20		
■ Pression Sirap -----	2,30		
■ Picon Bière -----	2,80		
■ Galopin -----	1,30		
■ Monaco, Panaché -----	2,20		
■ 1664, Heineken -----	3,00		
■ Desperados -----	4,20		
■ Grundels Sans Alcool -----	2,30		
■ Jus de Fruits Joker (25 cl) Pago (20 cl) -----	2,50		
■ Lipton Ice Tea, Orangina, Schweppes -----	2,50		
■ Cacolac -----	3,20		
■ Coca Cola -----	2,50		