

Les Menus

Menu cidrerie 4 plats

45€/pers

- Omelette de saison
 - Poisson
- Côte de bœuf race Dumbia Irlande à partir de 2 personnes
(ou Pièce de bœuf si seulement 1 personne)
 - Salade
 - Dessert

Menu cidrerie 3 plats

39€/pers

- Omelette de saison
- Côte de bœuf race Dumbia Irlande à partir de 2 personnes
(ou Poisson ou Pièce de bœuf si seulement 1 personne)
 - Salade
 - Dessert

Combinados enfant

12€/pers



La carte

Nos petites merveilles à partager

- Les sardinillas de Galice 9€
- Les filets d'anchois du port de Mutriku 14€
- Txistorra de Navarre 9€
(Sans lactose, sans gluten, sans OGM)

Notre omelette de la semaine

aux oeufs de chez Caplanne de St Geours de M.

- Recette du chef 10€

Nos viandes premiums

au choix dans notre vitrine de maturation, prix au kilo

- Côte de boeuf - Pièce de boeuf

Notre volaille

- Magret de canard entier des Landes 28€

Nos poissons

- Filet de merlu 19€
- Blanc de seiche 18,50€
- Gambas d'Argentine 5 pièces 19€

Notre verdure

- Salade de roquette & graines 7€

Nos gourmandises

- Glaces artisanales Les Papa 6,50€
création maison
- Notre riz au lait façon crème brûlée 6,50€
- Fromage de brebis 6,50€

** Tous nos plats sont accompagnés de garnitures et de salade.*

*** La liste des allergènes est disponible auprès de nos serveurs.*

Les formules du midi

Uniquement les mercredis, jeudis et vendredis

Combinados de la Terre ou Combinados de la Mer

19€/pers

- Salade
- Oeuf
- Poisson ou viande
- Légumes

Servi sur un seul plat

- Dessert
- 1 verre (vin, cidre, bière ou soft, au choix)

Menu cidrerie 3 plats

39€/pers

- Omelette de saison
- Côte de boeuf race Dumbia Irlande à partir de 2 personnes
(ou Poisson ou Pièce de boeuf si seulement 1 personne)
 - Salade
 - Dessert

Combinados enfant

12€/pers



Bon appétit !