

Les Menus

Menu Cidrerie Traditionnel

42€/pers

- Omelette de saison
- Côte de boeuf (Irlandaise)
ou
Filet de morue ou merlu
(suivant arrivage)
- Salade
- Pommes de terre
- Dessert maison ou fromage

Midi & Soir

Menu Cidrerie 5



minimum pour 2 pers.

79€/pers

- Foie gras de canard
mi-cuit, à partager
- Omelette Landaise
magret fumé, asperge
- Côte de boeuf maturée
(1.300 kg minimum)
- Salade
- Pommes de terre
- Dessert maison
- Pruneau à l'Armagnac

Combinados Terre ou Mer

Uniquement le mercredi, jeudi et vendredi MIDI

19€/pers

- Salade
- Oeuf
- Poisson ou viande
- Garniture
(Servis sur 1 seul plat)
- Dessert ou fromage
- 1 verre (vin ou cidre ou bière ou soft)

Combinados enfant

12€/pers

La carte

Nos petites merveilles à partager

- Foie gras mi-cuit des Landes 28€
135gr 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 pour 1 pers. 10€
+6€/pers suppl.

Nos côtes de boeuf en vitrine au choix

..... Prix au kilo

Nos viandes

- Magret de canard entier des Landes 28€
- Côtes de cochon de Teruel 26€
2 côtes par personnes

Nos poissons

- Filet de merlu 19€
- Blanc de seiche 19€
- Thon mi-cuit 22€
- Gambas décortiquées façon Lulu 18€

Nos gourmandises

- Glaces artisanales Les Papa création maison 6,50€
- Desserts de saison Les Papa création maison 6,50€
- 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.*

