

# Les Menus

## Menu Cidrerie Traditionnel

43€/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 ..... 14€  
*70gr environ*
- 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.*

