

La carte

Menu Cidrerie Traditionnel

43€

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

Menu Cidrerie 5

★ ★ ★ ★ ★
minimum pour 2 pers.

79€

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

Combinado enfant

12€

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

- Côte de bœuf Irlandaise 2 pers - - - - - 59€
- Côte de bœuf vitrine (Galice, Noire de Baltique, Angus, Simental, Aubrac, Salers, Charolaise). - - - - - 89€/kg

Nos viandes

- Magret de canard entier des Landes - - - - - 25€
- Côtes de cochon de Teruel - - - - - 26€
2 côtes par personne

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€
- Tourtière landaise de chez souvenirs d'enfance - - - - - 6,50€

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

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