

Les Menus

Menu Cidrerie Traditionnel

43€/pers

- Omelette de saison
- Côte de boeuf ou Pavé de morue
- Salade
- Pommes de terre
- Dessert maison ou fromage

Menu Cidrerie 5 étoiles

★★★★★
minimum pour 2 pers.

79€/pers

- Foie gras de canard IGP des Landes
mi-cuit, à partager
- Omelette aux cèpes
- Côte de boeuf maturée
(1.300 kg minimum)
- Salade
- Pommes de terre
- Dessert maison
- Pruneau à l'Armagnac

Combinado enfant 12€/pers

- Lomo - Oeuf - Pommes de terre - Salade
- Dessert - Jus de fruit

La carte

Nos petites merveilles

- Filets anchois de Mutriku - piquillos 14€
- Foie gras mi-cuit 70gr IGP Landes 14€
- Rillettes de sardines maison 9€
- L'oeuf parfait de Caplanne 9€
- Txistorra de Navarre cuite au cidre 9€
- Omelette de saison 12€

Nos viandes

- Tartare de boeuf Coopérative Axuria Mauléon boeuf basque et béarnais. . . . 19€
- Côtes de cochon de Teruel 1 pièce 16€
2 pièces 26€
- Magret de canard des Landes IGP entier 25€
- Pièce de boeuf France ou Espagne (350g) 25€
- Côte de boeuf irlandaise ou espagnole 1kg environ. 59€
- Côte de boeuf vitrine 89€/kg
(Aubrac, Salers, Charolaise, Galice, Angus, Simmentale, Noire de Baltique... Au choix)

Nos poissons

- Filet de merlu à l'espagnol 21€
- Gambas décortiquées façon Lulu 19€
- Thon mi-cuit 22€
- Pavé de truite des Pyrénées AOP façon Papa 21€
- Merlu entier à l'espagnol (ouvert en portefeuille) 1kg mini. pour 2pers. . . . 49€
- Chipirons du chef 20€

Plat végétarien

- Curry de légumes. 15€

Nos gourmandises

- Tourtière landaise artisanale 7,50€
de «souvenirs d'enfance» à St J. de Marsacq et sa boule de glace vanille
- Notre riz au lait comme une crème brûlée 6,50€
- La profiterole du chef (vanille/chocolat) 7,50€
- Le Txocalex (ganache façon mousse chocolat) 7,50€
- Les glaces artisanales de La Fabrique Landaise à Angresse. 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.