- LAIRRIAL, nom emprunté et modifié de l'airial : terrain couvert de pelouse et planté de quelques chênes ou de pins parasols, jadis au-devant de la plupart des habitations des Landes de Gascogne situées hors des bourgs.

Venir à LAIRRIAL c'est faire le choix d'une cuisine « bistronomique » de produits frais et de saison. Vous serez séduits par la qualité, l'originalité et le mélange des saveurs de nos plats fait maison.

Lairrial Tarnos

05.54.61.83.97

01/07/2023

❖ A PARTAGER

-	Planche LAIRRIAL (Jambon Mangalika, terrine de truite, paté basque)	19 €
-	Planche de charcuteries ibériques	14 €
-	Chiffonade de jambon Mangalika	13 €
-	Planche de fromages d'ici et d'ailleurs	10 €
-	Terrine de truite de Banka	9 €
-	Cassolette de chipirons saveur chorizo	9 €
-	Rabas de calamar	8 €
-	Paté basque au piment d'Espelette	7 €

❖ MENU DU MARCHÉ AU CHOIX*

ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT	20 €
ENTRÉE-PLAT-DESSERT	23 €

*Uniquement les mardis, mercredis, jeudis et vendredis MIDIS, hors jours fériés

MENU DÉCOUVERTE AU CHOIX
ENTRÉE-PLAT-DESSERT
37 €

ENTRÉES

Tatin de tomates cerises, fondue d'oignons doux-pignons, écume basilic

Gravlax de bar aux algues, fenouil-agrumes-passion, vinaigrette iodée

Artichauts poivrade, jaune d'oeuf confit, salicorne-crevette-caviar de truite **(+ 2 €)**

Tartare de boeuf au couteau, betterave-wasabi, miettes de seigle toasté **(+ 2 €)**

PLATS

Risotto de céleri aux champignons, tome de brebis, croutons à l'huile de noix

Kefta d'agneau aux épices, yaourt menthe-concombre, panisse frit

Daurade royale , vierge légumes-estragon, coco noir en salade **(+ 2 €)**

Filet de boeuf, jus corsé végétal, pressée de pommes de terre-shiitakés **(+ 3 €)**

Suppl. foie gras **(+ 6 €)**

DESSERTS

Beignets de brebis panés au piment d'Espelette, cerise noire

Fingers chocolat, éclats de noisettes, ganache caramel beurre salé

Crouty filo, crème légère, pistaches, poêlée du verger à la vanille

Fraîcheur pastèque-melon aux agrumes, granité sangria

La fraise des Landes comme un vacherin, sorbet maison, citron **(+ 2 €)**

CARTE LAIRRIAL

Entrées

Tatin de tomates cerises, fondue d'oignons doux-pignons, écume basilic	12 €
Gravlax de bar aux algues, fenouil-agrumes-passion, vinaigrette iodée	12 €
Artichauts poivrade, jaune d'oeuf confit, salicorne-crevette-caviar de truite	14 €
Tartare de boeuf au couteau, betterave-wasabi, miettes de seigle toasté	14 €

Plats

Risotto de céleri aux champignons, tome de brebis, croutons à l'huile de noix	22 €
Kefta d'agneau aux épices, yaourt menthe-concombre, panisse frit	23 €
Daurade royale , vierge légumes-estragon, coco noir en salade	24 €
Filet de boeuf, jus corsé végétal, pressée de pommes de terre-shiitakés	25 €
	(suppl. foie gras + 6 €)

Desserts

Beignets de brebis panés au piment d'Espelette, cerise noire	10 €
Fingers chocolat, éclats de noisettes, ganache caramel beurre sale	10 €
Crouty filo, crème légère, pistaches, poêlée du verger à la vanille	10 €
Fraîcheur pastèque-melon aux agrumes, granité sangria	10 €
La fraise des Landes comme un vacherin, sorbet maison, citron	11 €

L' INCONTOURNABLE DE LAIRRIAL

- Côte de boeuf à la Plancha (25 min d'attente) 66 €

(2 personnes)

MENU ENFANT (-12 ANS)

- Boeuf grillé ou poisson de la criée,

  Pommes de terre fristo, 13 €

  Fromage blanc aux fruits rouges ou boule de glace.

- **Liste des allergènes disponible sur demande.**
- **Le chef vous propose d'adapter ses plats dans le respect de la cuisine végétalienne.**

BOISSONS CHAUDES ET DIGESTIFS

BOISSONS CHAUDES :

Expresso, Déca	1,8 €
Double café	3,6 €
Crème	3 €
Cappuccino	3,5 €
Chocolat chaud	3,5 €
Thé et infusion Kusmi Tea	4 €

DIGESTIFS :

Manzana verde	*4 cl*	5 €
Menta Egiaski	*4 cl*	5 €
Rhum arrangé	*4 cl*	5 €
Amaretto Disaronno	*4 cl*	6 €
Bailey's	*4 cl*	6 €
Kahlua Café	*4 cl*	6 €
Poire Brana	*4 cl*	7 €
Patxaran Egiaski	*4 cl*	7 €
Diplomatico	*4 cl*	9 €
Cognac Camus VSOP	*4 cl*	10 €
Armagnac	*4 cl*	10 €