



# LAIRRIAL

• bar - restaurant •

✚ 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**

**06/04/2024**



## ❖ A PARTAGER

- Planche LAIRRIAL (Jambon Mangalika, terrine de truite, paté basque) 22 €
- 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 24 €

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

# MENU DÉCOUVERTE AU CHOIX

## ENTRÉE-PLAT-DESSERT

37 €

### ENTRÉES

L'oeuf bio cuit à juste température, déclinaison de petits pois, chorizo ibérique

Tataki de thon fumé au foin, radis-pomme verte, vinaigrette ponzu-gingembre (+ 2 €)

Asperges blanches des Landes au beurre de safran, scamorza fumée, pistaches (+ 2 €)

Tartare de betteraves plein champs à l'estragon, sorbet betterave, pointe de raifort

### PLATS

Dos de cabillaud, moules, salicornes, risotto pommes de terre-haddock, émulsion marine

Nage de St Jacques au curry doux, fondue de poireaux aux algues, riz noir croustillant (+ 4 €)

Gigot d'agneau au zaatar, aioli libanais, asperges vertes grillées, pois chiche en texture (+ 4 €)

Onglet de boeuf grillé, sauce chimichurri, mousseline de piquillos, pommes paille

### DESSERTS

Cubes de brebis panés au piment d'Espelette, coulis de cerises noires

Tout chocolat...soufflé, sablé et crumble cacao, glace cookies (+ 2 €)

Cheesecake revisité, biscuit basilic, fruits rouges, citron kalamansi

Tarte moelleuse aux noix, ganache montée au caramel, yaourt glacé

# CARTE LAIRRIAL

## **ENTREES**

L'oeuf bio cuit à juste température, déclinaison de petits pois, chorizo ibérique	13 €
Tataki de thon fumé au foin, radis-pomme verte, vinaigrette ponzu-gingembre	14 €
Asperges blanches des Landes au beurre de safran, scamorza fumée, pistaches	14 €
Tartare de betteraves plein champs à l'estragon, sorbet betterave, pointe de raifort	12 €

## **PLATS**

Dos de cabillaud, moules, salicornes, risotto pommes de terre-haddock, émulsion marine	23 €
Nage de St Jacques au curry doux, fondue de poireaux aux algues, riz noir croustillant	27 €
Gigot d'agneau au zaatar, aioli libanais, asperges vertes grillées, pois chiche en texture	27 €
Onglet de boeuf grillé, sauce chimichurri, mousseline de piquillos, pommes paille	23 €

## **DESSERTS**

Cubes de brebis panés au piment d'Espelette, coulis de cerises noires	10 €
Tout chocolat...soufflé, sablé et crumble cacao, glace cookies	11 €
Cheesecake revisité, biscuit basilic, fruits rouges, citron kalamansi	10 €
Tarte moelleuse aux noix, ganache montée au caramel, yaourt glacé	10 €

# 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		2,2 €
Double café		4 €
Crème		3 €
Cappuccino		3,5 €
Chocolat chaud		4 €
Thé et infusion Kusmi Tea		4 €

## DIGESTIFS :

Manzana verde	4 cl	5 €
Menta Egiaski	4 cl	6 €
Rhum arrangé	4 cl	5 €
Bailey's	4 cl	6 €
Poire Brana	4 cl	7 €
Patxaran Egiaski		7 €
Rhum Ura Spirits (Rép. Dom.)	4 cl	7 €
Rhum Ura Spririts (Martinique)	4 cl	7 €
Rhum Zacapa Solera Gran Reserva	4 cl	9 €
Rhum La Hechicera (Colombie)	4 cl	10 €
Rhum Santa Teresa Solera (Venezuela)	4 cl	10 €
Calvados Coquerel	4 cl	7 €
Cognac Meukow	4 cl	10 €
Armagnac Sempé	4 cl	10 €

