



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 €

