



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

12/10/2024



A PARTAGER

- Planche LAIRRIAL (Jambon Mangalika, tarama, paté basque) 22 €
- Planche de charcuteries ibériques 14 €
- Chiffonade de jambon Mangalika 13 €
- Planche de fromages d'ici et d'ailleurs 10 €
- Tarama au crabe 10 €
- 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

À PARTIR DE 37 €

ENTRÉES

L'oeuf de poule fermière, (+ 2 €)

- Oeuf parfait cuit à 64°, cocos au lait de coco, mouillettes de haddock

Saveurs de sous bois,

- Velouté de champignons sauvages et shiitakés, miso, huile de truffe

Aile de raie iodée,

- Pressé d'aile de raie, beurre iodé aux algues, crevettes, crumble de quinoa

Le foie gras et la figue, (+ 4 €)

- Terrine de foie gras de canard au naturel, figues, biscuit au sarrazin

PLATS

Comme une nage, (+ 5 €)

- Noix de St Jacques-gambas, royale d'oignons, pleurotes, bouillon d'épices

Cabillaud acidulé,

- Dos de cabillaud rôti, artichaut, pommes mitraillettes, olives, citron

Cuite lentement, (+ 2 €)

- Joue de boeuf fondante, bourguignon de légumes racines au vin rouge

Le canard du Sud-Ouest, (+ 5 €)

- Tournedos et pastilla de cuisse de canard confite, jus végétal, butternuts

DESSERTS

Tomme de brebis d'Ossau Iraty, AOP

- Tranches de brebis des Pyrénées, pâte de coing et cerneaux de noix

La courge sucrée et la noix,

- Cheesecake à la courge du moment, spéculos, noix caramélisées

Le chocolat et la fève de tonka, (+ 2 €)

- Tartelette au chocolat, fève de tonka, crème glacée, caramel au beurre salé

La pomme d'ici,

- Sablé breton, billes de pomme de pays caramélisées au cidre, émulsion calvados

Crème brûlée au piment d'Espelette, (+ 2 €)

- Crème brûlée onctueuse parfumée au piment d'Espelette, cassonade caramélisée

 **Suggestion liqueurs Brana** (2 Cl) : Clémentine, framboise, cacao, poire, verveine, menthe poivrée (+ 2 €)

CARTE LAIRRIAL

ENTRÉES

- L'oeuf de poule fermière,
○ Oeuf parfait cuit à 64°, cocos au lait de coco, mouillettes de haddock 14 €
- Saveurs de sous bois,
○ Velouté de champignons sauvages et shiitakés, miso, huile de truffe 13 €
- Aile de raie iodée,
○ Pressé d'aile de raie, beurre iodé aux algues, crevettes, crumble de quinoa 13 €
- Le foie gras et la figue,
○ Terrine de foie gras de canard au naturel, figues, biscuit au sarrazin 15 €

PLATS

- Comme une nage,
○ Noix de St Jacques-gambas, royale d'oignons, pleurotes, bouillon d'épices 27 €
- Cabillaud acidulé,
○ Dos de cabillaud rôti, artichaut, pommes mitraillettes, olives, citron 25 €
- Cuite lentement,
○ Joue de boeuf fondante, bourguignon de légumes racines au vin rouge 25 €
- Le canard du Sud-Ouest,
○ Tournedos et pastilla de cuisse de canard confite, jus végétal, butternuts 27 €

DESSERTS

- Tomme de brebis d'Ossau Iraty, AOP
○ Tranches de brebis des Pyrénées, pâte de coing et cerneaux de noix 9 €
- La courge sucrée et la noix,
○ Cheesecake à la courge du moment, spéculos, noix caramélisées 9 €
- Le chocolat et la fève de tonka,
○ Tartelette au chocolat, fève de tonka, crème glacée, caramel au beurre sale 11 €
- La pomme d'ici,
○ Sablé breton, billes de pomme de pays caramélisées au cidre, émulsion calvados 10 €
- Crème brûlée au piment d'Espelette,
○ Crème brûlée onctueuse parfumée au piment d'Espelette, cassonade caramélisée 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 boules 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	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 €

