



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 10 €
- Rabas de calamar 8 €
- Paté basque au piment d'Espelette 7 €



MENU DU MARCHÉ (Cf ARDOISE)*

- + ENTRÉE DU JOUR – PLAT – DESSERT DU JOUR : 25 €
 - ↳ Entrées du jour au choix
 -
 - Risotto crémeux aux chipirons grillés,
chorizo ibérique et parmesan → (+ 3 €)
 - OU
 - Plats menu du marché au choix
 -
 - Desserts du jour au choix
- + ENTRÉE DU JOUR – PLAT OU PLAT – DESSERT DU JOUR 22 € (+ 3 €)
- + PLAT DU JOUR au choix 18 €

* sauf week-end, jour férié et groupe

Menu découverte

À PARTIR DE **39 €**

ENTRÉES

Le canard du Sud-Ouest, (+ 2 €)

- Raviole de foie gras, magret fumé, bouillon mousseux wasabi, passion

Maraîchère et printanière,

- Burrata di bufala, légumes verts de saison, vinaigrette aux sésames toastés

La belle des sables,

- Asperges vertes des Landes, ail des ours, poêlée d'escargots, oeuf confit

Terre-mer acidulée, (+ 3 €)

- Tartare de Saint Jacques, pomme-concombre-laitue marine, gel citron vert

PLATS

Poisson du moment,

- Juste rôti aux aromates, fenouil confit, émulsion d'une marinière, safran

Tout vert, (Végé)

- Risotto crémeux aux légumes de printemps, parmesan, écume végétale

Aromatique et iodée, (+ 4 €)

- Poulpe, fregola au jus de bouillabaisse, asperges, bouillon d'oignon doux

Volaille fermière en pays basque,

- Suprême de poulet jaune, polenta aux algues, petits pois-maïs, jus pop corn

Veau et champignons, (+ 3 €)

- Médaillon de veau, jus aux morilles, pressé de pommes de terre, cresson-champignons

DESSERTS

Tomme de brebis d'Ossau Iraty, AOP

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

Fraîcheurs exotiques,

- Pavlova, ananas, curcuma frais, sorbet citron vert-coriandre

Fruité et anisé,

- Parfait glacé, pastis local, miel, brunoise kiwi-fenouil, sauce kiwi

Gourmandise addict, (+ 2 €)

- Mousse soufflée au chocolat noir, crème glacée cookies, streusel cacao

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

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

CARTE LAIRRIAL

ENTRÉES

- Le canard du Sud-Ouest,
○ Raviole de foie gras, magret fumé, bouillon mousseux wasabi, passion 15 €
- Maraîchère et printanière,
○ Burrata di bufala, légumes verts de saison, vinaigrette aux sésames toastés 14 €
- La belle des sables,
○ Asperges vertes des Landes, ail des ours, poêlée d'escargots, oeuf confit 14 €
- Terre-mer acidulée,
○ Tartare de Saint Jacques, pomme-concombre-laitue marine, gel citron vert 15 €

PLATS

- Poisson du moment,
○ Juste rôti aux aromates, fenouil confit, émulsion d'une marinière, safran 25 €
- Tout vert, (Végé)
○ Risotto crémeux aux légumes de printemps, parmesan, écume végétale 23 €
- Aromatique et iodée,
○ Poulpe, fregola au jus de bouillabaisse, asperges, bouillon d'oignon doux 27 €
- Volaille fermière en pays basque,
○ Suprême de poulet jaune, polenta aux algues, petits pois-maïs, jus pop corn 25 €
- Veau et champignons,
○ Médaillon de veau, jus aux morilles, pressé de pommes de terre, cresson-champignons 27 €

DESSERTS

- Tomme de brebis d'Ossau Iraty, AOP
○ Tranches de brebis des Pyrénées, pâte de coing et cerneaux de noix 9 €
- Fraîcheurs exotiques,
○ Pavlova, ananas, curcuma frais, sorbet citron vert-coriandre 9 €
- Fruité et anisé,
○ Parfait glacé, pastis local, miel, brunoise kiwi-fenouil, sauce kiwi 9 €
- Gourmandise addict,
○ Mousse soufflée au chocolat noir, crème glacée cookies, streusel cacao 10 €
- Crème brûlée au piment d'Espelette,
○ Crème brûlée onctueuse parfumée au piment d'Espelette, cassonade caramélisée 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 boules de glace.

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	4 cl	7 €
Liqueur Brana	4 cl	6 €
Rhum Ura Spirits (Rép. Dom.)	4 cl	7 €
Rhum Ura Spirits (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 €

