Ici, nous préparons tous nos plats dans nos cuisines

❖ A PARTAGER… OU PAS

- Planche de charcuteries ibériques & guindillas — 16 €
- Planche de fromages affinés, noix, pâte de coing — 11 €
- Camembert au lait cru rôti, toast pain de campagne — 10 €
- Rabas de calamars frits, sauce tartare aux herbes — 9 €
- Cassolette d'encornets (xipirons) en persillade — 12 €

❖ FORMULE MIDI (Cf ARDOISE)*

- PLAT DU JOUR — 18 €
- MENU DU MARCHE — 25 €
- MENU LAIRRIAL — 30 €

* sauf week-end, soirs & jours fériés

CARTE LAIRRIAL

❖ ON SE LANCE…

- Carpaccio de boeuf saveur truffe noire et condiments 15 €
- Velouté du moment 12 €
- Gravlax de saumon, crème d'algues et concombre 13 €
- Fricassée de champignons, brebis, émulsion persillée 13 €
- Terrine de foie gras de canard, chutney figue-noix, toasts 16 €

❖ ON PREND LE TEMPS…

➢ DANS NOS CAMPAGNES

- Epaule d'agneau confite, écrasé de pommes de terre (pour 2 personnes) 59 €
- Ris de veau meunière, champignons persillés, écrasé de pommes de terre 27 €
- Onglet de boeuf, confit d'échalottes, butternut, pommes grenailles 24 €
- Côte de boeuf grillée (1 kg), sauce tartare (pour 2 personnes) 66 €
- Poitrine de cochon, jus corsé à la bière brune, cheddar, écrasé de pommes de terre 25 €
- Volaille fermière de chez Aldabia, morilles, pommes grenailles 25 €

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

CARTE LAIRRIAL

➢ DANS L'OCÉAN

- Poulpe, boudin noir crousty, potimarron, jus canaille 25 €
- Filet de saumon, beurre fumé aux oeufs de truite, risotto 23 €
- Noix de Saint Jacques rôties, sauce au cidre basque, noix, poireaux 26 €

➢ LE VÉGÉ

- Risotto crémeux, courge, champignons, fromage italien 19 €

❖ ON OUBLIE PAS LES TOUT PETITS…

- PLAT/DESSERT AU CHOIX 15 €

❖ ON SAVOURE…

- Fromage de brebis AOC Ossau-Iraty 10 €
- Baba au rhum, ananas pain de sucre, gel, chantilly vanille 12 €
- Mousse soufflée au chocolat, glace cookies, crumble cacao 12 €
- Dessert du moment 10 €
- Crème brûlée au piment d'Espelette 11 €
- Café gourmand 10 €
- Riz au lait crémeux, caramel beurre salé, spéculos 11 €

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 €
Irish coffee	12 €

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	*4 cl*	7 €
Liqueur Brana	*4 cl*	6 €
Rhum Ura Spririts (Rép. Dom)	*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 Delaitre	*4 cl*	9 €
Armagnac Domaine d'OGNOAS	*4 cl*	13 €

Prix TTC Service compris