

LA CUISINE

LES PLATS DE NOS FERMES



Landés, é fièrs dé l'esté !
Qu'aquéros paraoulos canton bièn à nostos aouréillos , é
hèn bèn à nostés cos endoulourits.
coumo mous at rappélaouo nosté boun réy Hénric (IV) nosto
Gascougno sé trobo sou la proutèccioun dé la Montagno, dé
l'Ador é dé la Mèr.

Landais et fiers de l'être !
Que ces paroles chantent bien à nos oreilles, et font du
bien à nos cœurs vieillissants.
Comme nous le rappelait notre bon roi Henri (IV) notre
Gascogne se trouve sous la protection de la montagne, de
l'Adour, et de la mer.

PAR

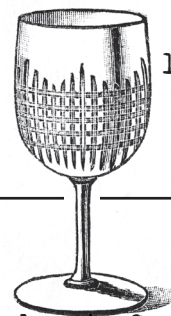


- Entrées -

- | | | | |
|---|--|---|----|
| . | Les Potages de Jacqueline 1 légumes de saison (voir ardoise du jour) |  | 6 |
| . | L'Oeuf cocotte au foie gras 1 cèpes et ses mouillettes | | 9 |
| . | Foie gras poché 1 accompagné de sa sauce aux raisins | | 13 |
| . | Duo de Foie Gras dans tous ses états 1 pour 2 personnes ou seul pour les gourmands! | | 16 |
| . | Planche gourmande de «Can-hard» 5 pour 2 personnes ou seul pour les gourmands! | | 15 |
| . | Asperges des Landes 1 et chiffonade de jambon de Chalosse | | 9 |
| . | Salade d'émincé de truite marinée 2 et sa crème montée citronnée à la ciboulette | | 11 |
| . | Salade du terroir 1 Mesclun, foie gras entier, gesiers, magret fumé, tomates, asperges | | 12 |

- Assiettes et Salades composées -

- | | | |
|---|--|----|
| . | Assiette paysanne 3 Mesclun, manchons de canard et gésiers de canard confits, asperges, tomates, magret fumé, fromage de brebis et sa confiture de cerise + frites maison | 14 |
| . | Assiette Chalossaise 4 Mesclun, Foie gras de canard entier, magret de canard au piment d'Espelette, aiguillettes et cœurs de canard, gésiers de canard confits, magret fumé, asperges, tomates + frites maison | 18 |
| . | Salade au poulet fermier 2 Mesclun, poulet fermier grillé, œufs durs, tomates cerises, croûtons à l'ail, oignons frits, copeaux de parmesan + frites maison | 12 |
| . | Salade estivale 1 Mesclun, endives, asperges, melon, pommes, tomates, haricots verts, maïs | 12 |

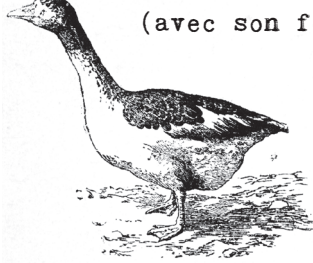


● + n° du vin

Profitez du conseil vin du Chef
-
Reportez-vous à la carte des vins

- Plats -

Canard de notre ferme de Donzacq

- | | | |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> . Notre Rôti de Magret de Canard 4 au piment d'Espelette et sa sauce au foie gras . Cuisse de Canard confite 2 dorée et son jus de tomate à l'ancienne . Burger de Canard et son foie gras 1 pain brioché artisanal |  | <p>(avec son foie gras +5€) 16</p> <p>13</p> <p>15</p> |
|--|--|--|

Boeuf de nos fermes

- | | | |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> . Tournedos de Boeuf 4 snacké à la plancha . Entrecôte (+-300g!) 4 et sa sauce au poivre . Côte de veau façon orée du bois 2 petits champignons de saison déglacés au porto et crème fraîche |  | <p>(avec son foie gras +5€) 24</p> <p>23</p> <p>20</p> |
|---|--|--|

- Accompagnements -

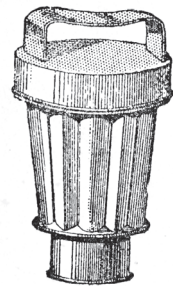
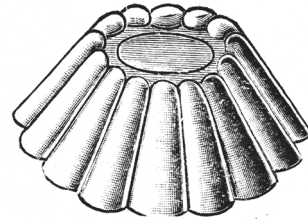
Frites maison
cuites à la graisse de canard
-
Écrasé de Pommes de Terre
à la vanille

Tagliatelles fraîches
-
Haricots verts
-
Duo de salades arrosées au balsamique

- . Ris de Veau à l'ancienne 4 24
et tagliatelles fraîches
- . Gambas à la persillade 2 17
flambées au whisky et tagliatelles fraîches
- . Moules façon «La Cuisine» 2 12
et frites maisons
- . Poisson du moment selon arrivage 2
voir ardoise

- Desserts -

- . Assiette de Fromage et sa confiture de Cerise noire 5
Brebis AOP Ossau Iraty de la ferme Bethanoun (La Bastide Clairence)
- . Tourtière artisanale aux pommes 7
accompagnée de sa glace de Pruneau-Armagnac
- . Coulant au chocolat maison 6
et sa crème landaise
- . Crème brulée maison 6
saveur vanille
- . Salade de fruits frais 6
- . Souvenirs d'enfance 7
merveilles maison, pastis, tourtière artisanale
et crème landaise
- . Merveilles maison 5
et crème Landaise
- . Pastis artisanal 5
et sa crème Landaise
- . Café ou Thé gourmand « le tour des landes » 7
farandole de «La Cuisine»
- . Le calme après la tempête 7
café et son verre de liqueur (reine claudie ou pruneau)
- . Coupe glacée « la Cuisine » 4
(2 boules, parfums au choix)
- . Coupe glacée « la Cuisine » 6
(3 boules, parfums au choix)



Moule à glace

nos parfums artisanaux:

vanille, chocolat, café, fraise, pistache, framboise, cassis, mangue, citron, kiwi, noix de coco, caramel beurre salé, orange sanguine, rhum raisin, framboise citron vert piment, pruneau, armagnac

- Formules du Jour -
du mardi au vendredi midi

| | |
|-----------------------------------|----|
| Potage ou Entrée + Plat + Dessert | 14 |
| Potage ou Entrée + Plat | 12 |
| Plat + Dessert | 12 |

- Menu des «pitchouns» -

| | |
|----------------------------------|----|
| Burger de canard | |
| ou | |
| Aiguillettes de Canard | |
| ou | |
| Steak haché de canard | |
| + Frites maison | 10 |
| + Glace artisanale (2 boules) | |
| ou | |
| Salade de fruits frais | |
| + 1 sirop à l'eau | |

- Le Dimanche midi en famille -

Les Potages de Jacqueline
légumes de saison (voir ardoise du jour)

+

Salade de la Cuisine

Mesclun, gésiers de canard, tomates, asperge, croûtons

+

Poulet rôti

avec ses frites maison

25

+

Assiette de merveilles

ou

Pastis artisanal et sa crème Landaise

ou

Tourtière Landaise artisanale

ou

Assiette de fromage et sa confiture de Cerise noire

Brebis AOP Ossau Iraty de la ferme Bethanoun

- Le Dimanche soir -
en toute simplicité

Une carte simple et exclusive
chaque dimanche soir.

Au bar ou à table, c'est «à la
bonne franquette»!