

LA CUISINE

LES PLATS DE NOS FERMES



Landés, é fièrs dé l'èsté !
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



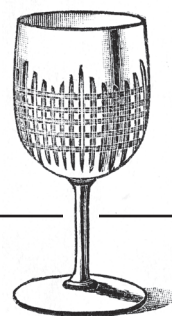
- Entrées -

- . Les potages de Jacqueline 1 6
légumes de saison (voir ardoise du jour)
- . L'Oeuf cocotte au foie gras 1 9
cèpes et ses mouillettes
- . Escalopes de foie gras 1 15
aux pommes du verger
- . Duo de foie gras de canard entier 1 16
mi-cuit & en conserve (pour 2 personnes ou seul pour les gourmands!)
- . Salade de chèvre chaud 1 12
et ses lardons
- . Mystère de truite des Pyrénées 1 13
fromage frais et perles de yuzu



- Assiettes et Salades composées -

- . Assiette paysanne 2 14
mesclun, manchons de canard et gésiers de canard confits, asperges, tomates, magret fumé, fromage de brebis et sa confiture de cerise + frites maison
- . Assiette chalossaise 3 18
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
- . Salade au poulet fermier 1 13
mesclun, poulet fermier grillé, œufs durs, tomates cerises, croûtons à l'ail, oignons frits, copeaux de parmesan + frites maison
- . Tartine d'aiguillettes gratinées et son foie gras 3 14
pain de campagne, sauce tomate, aiguillettes au piment d'Espelette, pignons, fromage, foie gras mi-cuit, mesclun



● + n° du vin

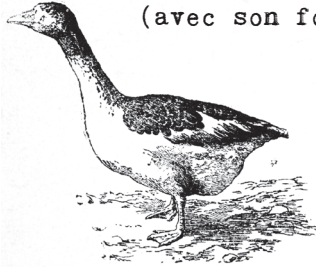
Profitez du conseil vin du Chef

-

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 |  | <p>(avec son foie gras +5€) 17</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> . Cuisse de canard confite 2
dorée et son jus de tomate à l'ancienne | | 14 |
| <ul style="list-style-type: none"> . Burger de canard et son foie gras 3
pain brioché artisanal, steak de canard,
foie gras de canard, magret fumé
salade, tomate, oignons | | 15 |
| <ul style="list-style-type: none"> . Burger Basco-Landais 3
pain brioché artisanal, steak de canard,
chiffonnade de jambon de Chalosse, fromage de brebis
salade, tomate, oignons | | 14 |

Boeuf de nos fermes

- | | | |
|--|--|------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> . Tournedos de boeuf 4
snacké à la plancha |  | <p>(avec son foie gras +5€) 24</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> . Entrecôte (+-300g!) 3
et sa sauce au poivre | | 23 |
| <ul style="list-style-type: none"> . Côte de veau façon orée du bois 1
petits champignons de saison déglacés au porto et crème fraîche | | 20 |

- Accompagnements -

Frites maison
cuites à la graisse
de canard
-
Pommes de terre grenaille

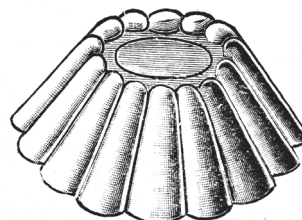
Tagliatelles fraîches
-
Haricots verts
-
Mesclun

Supplément accompagnement - 2€

- | | |
|---|----|
| <ul style="list-style-type: none"> . Ris de veau à l'ancienne 1
tagliatelles fraîches | 24 |
| <ul style="list-style-type: none"> . Chipirons à la persillade 1
frites maison | 13 |
| <ul style="list-style-type: none"> . Merluchon en colère 1
écrasé de pommes de terres vitelotte | 15 |
| <ul style="list-style-type: none"> . Assiette végétarienne 1 | 12 |

- Desserts -

- . Assiette de fromage et sa confiture de cerise noire
brebis AOP Ossau Iraty 5
- . Tourtière artisanale aux pommes 7
accompagnée de sa glace artisanale pruneau-armagnac
- . Coulant au chocolat maison 6
et sa crème landaise
- . Crème brûlée maison 6
- . 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 7
- . Le calme après la tempête 7
café et son verre de liqueur (reine claudie ou pruneau)



- . Meringue glacée revisitée façon «La Cuisine» 7
- . Coupe de glace artisanale 4
(2 boules, parfums au choix)
- . Coupe de glace artisanale 6
(3 boules, parfums au choix)



Moule à glace

nos parfums de glaces artisanales:

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

Supplément: chantilly, crème landaise - 1€

- Formules du Jour -

du mardi au vendredi midi

Potage + Entrée + Plat + Dessert	16
Potage ou Entrée + Plat + Dessert	14
Potage ou Entrée + Plat	12
Plat + Dessert	12
Plat	8

- 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	

— PROLONGEZ L'EXPÉRIENCE TERRES D'ADOUR —

Retrouvez les produits en direct de nos fermes dans notre boutique juste en face !

LE MARCHÉ

LES PRODUITS DE NOS FERMES

- Pour Les Dimanches midi en famille -

Pot-au-feu et ses légumes	15
Poulet rôti fermier	12

- 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»!

— Ouverture le dimanche soir selon la saison —



- Apéritifs -

. Punch maison	12 cl	2,50
. Kir mûre, pêche, cassis, violette	12 cl	2,50
. Martini blanc, rouge	4 cl	2,50
. Porto blanc, rouge	4 cl	2,50
. Floc blanc, rouge	4 cl	2,50
. Lillet blanc, rouge, rosé	4 cl	2,50
. Get	4 cl	3,00
. Suze	4 cl	2,50
. Baby J&B	2 cl	2,50
. Whisky J&B	4 cl	4,00
. Baby Jack Daniel's ou Rhum Captain Morgan	2 cl	3,00
. Whisky Jack Daniel's ou Rhum Captain Morgan	4 cl	5,50
. Ricard, Vodka, Malibu, Gin, Rhum, etc	2 cl	2,50
. Mojito	12 cl	5,50

- Bières -

Pression			Bouteille		
. Oldarki extra pâle	25 cl	2,80	. Heineken	25 cl	3,00
. Oldarki ambrée	25 cl	3,00	. Pelforth brune	33 cl	3,00
. Galopin	12 cl	1,50	. Desperados	33 cl	5,00

- Champagnes -

	12cl	75cl
. Urbain père & fils rosé	 7	 48
. Leconte Agnus brut prestige	7	55

- Digestifs -

. Bas-Armagnac Domaine de Laubesse «réserve»	4 cl	6,00
. Bas-Armagnac Domaine de Joy XO	4 cl	8,00
. Bas-Armagnac Domaine de Joy hors d'âge	4 cl	10,00
. Cognac	4 cl	6,00
. Patxaran	4 cl	5,50
. Fraise des bois	4 cl	5,50
. Manzana	4 cl	5,00
. Bailey	4 cl	6,00
. Triple Sec	4 cl	5,50

- Boissons sans alcool -

. Jus de fruits RAUCH 100 % jus de fruits orange, ananas, pamplemousse, abricot, tomate, pomme, ACE	20 cl	2,50
. Coca-Cola, Coca-Cola zero, perrier,	33 cl	2,50
. Schweppes, Schweppes agrum', Nestea, orangina	25 cl	2,50
. Limonade ou sirop à l'eau grenadine, menthe, citron, orgeat, cassis, violette, fraise, pêche	12 cl	2,00




- Eaux Minérales -

. Badoit	1 L	4,50
. Badoit	0,5 L	2,50
. Vittel	1 L	4,50
. Vittel	0,5 L	2,50
. San Pellegrino	1 L	4,50
. San Pellegrino	0,5 L	2,50

- Boissons Chaudes -

. Café	1,50
. Décaféiné	1,60
. Chocolat	2,50
. Thé (boîte à arômes)	2,50

- Nos vins -

	verre 12cl	chopine 50cl	bouteille 50cl	bouteille 75cl
				

Blanc Sec

1 F.Morel «Colombard Sauvignon» / IGP Côte de Gascogne	2,5	8		
2 Domaine de Sancet / IGP Côtes de Gascogne				12
3 Domaine Joy l'Envie / IGP Côtes de Gascogne				15
4 Petit Gaston / AOC Pacherenc du Vic Bilh				22
5 Jardin Bouscasse / AOC Pacherenc du Vic Bilh				30

Blanc Moelleux

1 F.Morel «Les Bécasses» / IGP Côtes de Gascogne	3	8,5		
2 Domaine de Labaigt / IGP Coteaux de Chalosse				12
3 Domaine de Sancet / IGP Côtes de Gascogne				14
4 Domaine de Joy Saint André / IGP Côtes de Gascogne				17
5 Moelleux Vendemiaire / AOC Pacherenc du Vic Bilh			35	

Rosé

1 F. Morel Esprit rosé / IGP Côtes de Gascogne	3	8,5		
2 Domaine de Labaigt / IGP Coteaux de Chalosse				12
3 Chateau Lauduc / AOC Bordeaux				17
4 Domaine Le Pive / IGP Sables de Camargue Bio			14	18

Rouge

1 Château Le Relais de la Poste / AOC Côtes de Bourg	3	11		
2 Château Tour de Calens / AOC Graves	3	11		
3 Château Côtes Payan / AOC Puisseguin Saint Émilion	3.5	13		
4 Château Saint Eugène / AOC Pessac Leognan	5	20		
5 Domaine de Labaigt / IGP Coteaux de Chalosse				12
6 La Gascogne Alain Brumont / IGP Côte de Gascogne				18
7 «L'Impératrice» / AOC Tursan				18
8 Le Canon du Maréchal / IGP Côtes Catalanes Bio				19
9 Château Ludeman La Côte / AOP Graves				20
10 Bodegas Olarra «Añares» / DOC Rioja Crianza				20
11 Petit Gaston / AOC Madiran				22
12 Château Bouscasse / AOC Madiran				35
13 Château Montus / AOC Madiran				45
14 Château Montus La Tyre / AOC Madiran				110