

# 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

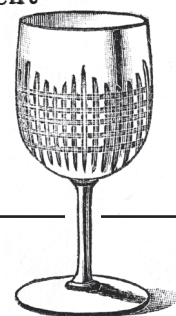


## - Entrées -

- . Les potages de Jacqueline 1  6
- . L'Oeuf cocotte au foie gras 1  
cèpes et ses mouillettes 10
- . Foie gras frais en sauce 1  
aux pommes du verger & raisins 16
- . Duo de foie gras de canard entier 1  
mi-cuit & en conserve (pour 2 personnes ou seul pour les gourmands!) 16
- . Salade de chèvre chaud 1  
et ses lardons 12

## - Assiettes et Salades composées -

- . Assiette paysanne 1 16  
salade, manchon de canard et gésiers de canard confits, asperges,  
tomates, magret fumé, fromage de brebis et sa confiture de cerise + frites maison
- . Assiette chalossaise 2 18  
salade, 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 de poulet 1 13  
salade, poulet mariné au piment d'Espelette, œuf dur, tomates,  
croûtons à l'ail, oignons frits, copeaux de parmesan + frites maison
- . Planche découverte de canard (pour 2 personnes ou seul pour les gourmands!) 2 20  
magret de canard au piment d'Espelette, aiguillettes de canard au piment  
d'Espelette, manchons de canard, sauce au foie gras, jus de tomate à  
l'ancienne, frites maison, salade.



1 + n° du vin

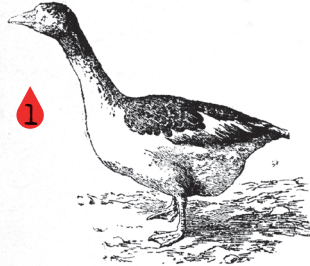
Profitez du conseil vin du Chef

Reportez-vous à la carte des vins

## - Plats -

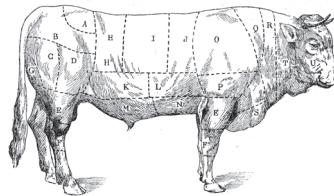
### Canard de notre ferme de Donzacq

- . Notre rôti de magret de canard 2 (avec son foie gras +5€) 17  
au piment d'Espelette et sa sauce au foie gras
- . Cuisse de canard confite 3 14  
dorée et son jus de tomate à l'ancienne
- . Burger de canard et son foie gras 1 (XL-double steak +5€) 15  
pain brioché artisanal, steak de canard,  
foie gras de canard, magret fumé  
salade, tomate, oignons
- . Burger Basco-Landais 1 (XL-double steak +5€) 14  
pain brioché artisanal, steak de canard,  
chiffonnade de jambon de Chalosse, fromage de brebis  
salade, tomate, oignons



### Boeuf de nos fermes

- . Tournedos de boeuf 3 (avec son foie gras +5€) 24  
snacké à la plancha
- . Entrecôte (+-300g!) 4 23  
et sa sauce au poivre
- . Côte de veau façon orée du bois 1 20  
petits champignons de saison déglacés au porto et crème fraîche



### - Accompagnements -

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

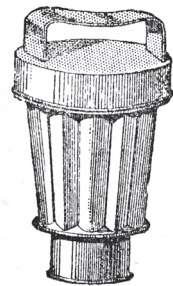
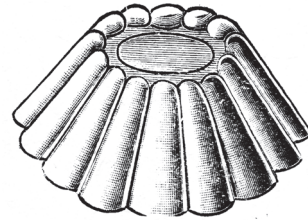
Tagliatelles fraîches  
-  
Haricots verts  
-  
Salade

Supplément accompagnement - 2€

- . Ris de veau à l'ancienne 1 25  
tagliatelles fraîches
- . Chipirons à la persillade 1 13  
frites maison
- . Pavé de saumon beurre Maître d'Hôtel 1 16  
perles de maïs
- . Wok végétarien 1 12  
nouilles chinoises, carottes, navets, oignons, poireaux, pousses de soja  
(supplément magret ou poulet +5€)

## - Desserts -

- . Assiette de fromage et sa confiture de cerise noire  
brebis AOP Ossau Iraty 6
- . Tourtière artisanale aux pommes  
accompagnée de sa glace artisanale pruneau-armagnac 7
- . Coulant au chocolat maison (cuisson à la minute)  
et sa crème landaise 6
- . Crème brûlée maison 6
- . Souvenirs d'enfance  
merveilles maison, pastis, tourtière artisanale  
et crème landaise 7
- . Merveilles maison  
et crème landaise 6
- . Pastis artisanal  
et sa crème landaise 6
- . Tarte fine aux pommes  
et sa boule de glace caramel beurre salé 6
- . Café ou thé gourmand 7
- . Le calme après la tempête  
café et son verre de liqueur (reine claudie ou pruneau) 7
- . Meringue glacée revisitée façon «La Cuisine» 7
- . Coupe de glace artisanale  
(2 boules, parfums au choix) 4
- . Coupe de glace artisanale  
(3 boules, parfums au choix) 6



Moule à glace

nos parfums de glaces artisanales:  
vanille, chocolat, café, fraise, pistache, citron, caramel beurre salé,  
noix de coco, mangue, rhum raisin, framboise, pruneau-armagnac

Supplément: chantilly, crème landaise - 1€

- Formules du Jour -

les midis sauf week-end  
et jours fériés

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 Brownie au chocolat maison + 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 -

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

- Le Dimanche soir -  
en toute simplicité

Une carte simple et exclusive chaque dimanche soir.

— Ouverture le dimanche soir selon la saison —



## - Apéritifs -

. Punch maison	12 cl	3,00
. Kir mûre, pêche, cassis, violette, framboise	12 cl	3,00
. Martini blanc, rouge	6 cl	4,00
. Porto blanc, rouge	6 cl	3,50
. Floc blanc, rouge	6 cl	3,50
. Lillet blanc, rouge, rosé	6 cl	4,00
. Get	4 cl	4,00
. Suze	4 cl	3,00
. Baby J&B	2 cl	2,50
. Whisky J&B	4 cl	4,50
. Baby Jack Daniel's ou Rhum Captain Morgan	2 cl	3,00
. Whisky Jack Daniel's ou Rhum Captain Morgan	4 cl	5,50
. Vodka, Malibu, Gin	2 cl	3,00
. Ricard	2 cl	2,50

## - Bières -

Pression	12cl	25cl	50cl	Bouteille		
. Oldarki extra pâle	1,50	3,00	5,50	. Desperados	33 cl	5,50
. Oldarki ambrée	2,00	3,50	6,50			
. Picon bière		4,00		Bières artisanales de Saint Sever		
				. Witbier blanche	33cl	6,00
				. Reptilian IPA ambrée	33cl	6,00

## - Champagnes -

	12cl	75cl
. Urbain père & fils rosé	 9	 55
. Champagne Bonnet-Leconte brut cuvée spéciale	8	50

## - 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
. Rhum Diplomatico	4 cl	8,00
. Patxaran	4 cl	5,50
. Fraise des bois	4 cl	5,50
. Manzanita	4 cl	5,00
. Bailey	4 cl	6,00
. Triple sec	4 cl	5,50

- Boissons sans alcool -

. Jus de fruits RAUCH orange, ananas, abricot, tomate, pomme	20 cl	2,80
. Coca-Cola, Coca-Cola zero, Perrier, Nestea	33 cl	3,00
. Schweppes, Schweppes agrum', Orangina	25 cl	3,00
. 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	3,00
. Vittel	1 L	4,50
. Vittel	0,5 L	3,00
. San Pellegrino	1 L	4,50
. San Pellegrino	0,5 L	3,00

- Boissons Chaudes -

. Café	1,50
. Décaféiné	1,60
. Café noisette	1,60
. Café crème (petit)	2,50
. Café crème (grand)	4,00
. Capuccino	4,00
. Chocolat	2,50
. Thé (boîte à arômes)	2,50



# - Nos vins -

	verre 12cl 	chopine 50cl 	bouteille 50cl 	bouteille 75cl 
<b>Blanc Sec</b>				
1 F.Morel «Colombard Sauvignon» / IGP Côte de Gascogne	3	9		
2 Domaine de Sancet / IGP Côtes de Gascogne				13
3 Domaine Joy l'Envie / IGP Côtes de Gascogne				16
4 Lionel Osmin «Villa Grand Cap» / VDF blanc sec				18
<b>Blanc Moelleux</b>				
1 F.Morel «Les Bécasses» / IGP Côtes de Gascogne	3	9		
2 Domaine de Labaigt / IGP Coteaux de Chalosse				14
3 Domaine de Fortunet / IGP Côtes de Gascogne				16
4 Domaine de Joy Saint André / IGP Côtes de Gascogne				18
5 Lionel Osmin «Villa Chambre d'Amour» / VDF blanc moelleux				20
<b>Rosé</b>				
1 F. Morel Esprit rosé / IGP Côtes de Gascogne	3	9		
2 Domaine de Labaigt / IGP Coteaux de Chalosse				13
3 Chateau Lauduc / AOC Bordeaux				17
4 Domaine Le Pive / IGP Sables de Camargue Bio			15	20
<b>Rouge</b>				
1 Château Le Relais de la Poste / AOC Côtes de Bourg	3,5	12		
2 Château Tour de Calens / AOC Graves	4	13		
3 Château Côtes Fayan / AOC Puisseguin Saint Émilion	4,5	14		
4 Château Saint Eugène / AOC Pessac Leognan	5,50	20		
5 Domaine de Labaigt / IGP Coteaux de Chalosse				13
6 La Gascogne Alain Brumont / IGP Côte de Gascogne				18
7 «L'Impératrice» / AOC Tursan				18
8 Château Ludeman La Côte / AOP Graves				21
9 Lionel Osmin / AOP Gaillac				22
10 Bodegas Olarra «Añares» / DOC Rioja Crianza				24
11 Petit Gaston / AOC Madiran				21
12 Château Bouscasse / AOC Madiran				30
13 Château Montus / AOC Madiran				38
14 Château Montus La Tyre / AOC Madiran				98