

Nous vous accueillons du mercredi au  
dimanche, de 9.30 à 21.45

*Restaurant de 12.00 à 13.45 et de 19.00 à 21.45*



Ancien magasin aux vivres de la forge du XVIIIe siècle, ce lieu de convivialité pour les ouvriers et leurs familles avait fermé ses portes en 1970.

Après des années de restauration, la famille de Lur Saluces fait renaître ce lien de proximité.

Dans une atmosphère calme et détendue, vous pouvez profiter d'une cuisine de tradition bourgeoise mettant en avant les produits du terroir.

Quant à l'épicerie, elle met à votre disposition des produits d'exception tels que : pâtisseries, vins, miel, conserves, épices, thés... à découvrir sans tarder.



*Prix net, taxes et service inclus.*

*Net prices, taxes and service included.*



## LA CARTE

### NOS ENTREES

|                                                                                  |     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Foie Gras de Canard fermier mi-cuit,<br><i>Figues confites au vin de Fargues</i> | 16€ |
| Tartare de Bœuf en gouttière,<br><i>Os à moelle, Toast</i>                       | 15€ |
| Saumon Gravelax,<br><i>Vinaigrette à l'orange et wakame</i>                      | 15€ |

### NOS PLATS

|                                                                                     |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Risotto aux Champignons de saisons,<br><i>Courgettes croquantes</i>                 | 24€ |
| Pêche du Marché en croûte d'herbes,<br><i>Tombée d'épinards, Bouillon de Persil</i> | 35€ |
| Tête de Veau, Sauce Gribiche,<br><i>Purée &amp; chips de Panais</i>                 | 35€ |
| Filet de Bœuf Rossini, Jus Truffé,<br><i>Purée Robuchon</i>                         | 42€ |

### GARNITURE EN SUPPLEMENT 4€

*Poêlée de champignons du moment*  
*Purée de pommes de terre façon Robuchon*  
*Purée de Panais et légumes de saison*

### NOS DESSERTS

Norte vitrine de *pâtisseries fines maison*.

Nos glaces au lait de ferme Bio - Ferme Lait 2 à Castets  
*Demandez notre sélection.*

- Une Boule 3€
- Coupe de glace (3 parfums au choix, coulis & chantilly) 10€

## LES PLANCHES

*Toutes nos planches sont accompagnées  
de pain grillé au feu de bois*

|                                                                                             |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Planche de fromage fermier</b><br><i>Sélection du moment de chez Fromagerie du Goux,</i> | 24€ |
| <b>Planche de charcuterie de la maison Abotia</b><br><i>Sélection du moment</i>             | 24€ |
| <b>½ Planche de charcuterie ou fromage</b>                                                  | 12€ |

## A PARTAGER

*Ou non...*

|                                                     |     |
|-----------------------------------------------------|-----|
| <b>Cassiolette de cœurs de canard en persillade</b> | 11€ |
| <b>Cassiolette de chipirons en persillade</b>       | 10€ |

## LES MENUS

|                                                                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Menu du Marché</b><br>Entrée, plat & dessert<br><i>(Proposé uniquement le midi du mardi au vendredi)</i> | 19.5€ |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

|                                                                                                                                                                               |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Menu enfant -12ans :</b><br>Boisson, plat & dessert<br>(Tenders ou pêche du jour accompagné d'une purée maison & légumes, dessert du moment ou boule de glace & chantilly) | 14€ |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|



**Privilégiant les circuits courts et les entreprises familiales,  
voici quelques producteurs avec qui nous travaillons :**

*La ferme du Hournadet  
Lait de Castets  
Artisan Volailleur Christian Brun  
Le Rucher de Pellica  
Bio Pays Landais ....*

*Prix net, taxes et service inclus.  
Net prices, taxes and service included.*

# BOISSONS CHAUDES

## *Hot Drinks*

|                                                           |      |
|-----------------------------------------------------------|------|
| Espresso, Noisette, Décaféiné                             | 1.9€ |
| <i>Espresso, Espresso with Milk, Decaffeinated coffee</i> |      |
| Double Espresso                                           | 3.5€ |
| <i>Double espresso</i>                                    |      |
| Cappuccino, Chocolat Chaud, Grand crème                   | 4.5€ |
| <i>Cappuccino, Hot Chocolate</i>                          |      |
| Café Viennois, Chocolat viennois                          | 5.5€ |
| <i>Coffee or Hot chocolate with whipped cream</i>         |      |
| Délicieux Chocolat chaud fait par le chef pâtissier       | 7€   |
| <i>Home made Hot Chocolate</i>                            |      |
| Chai Latte- 100% Naturel & Bio                            | 6.5€ |



|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Thés ou infusions au choix         | 4.5€ |
| <i>Choice of Tea or Herbal Tea</i> |      |

*Venez dans notre épicerie choisir votre thé ou infusion, parmi notre sélection*

# BOISSONS

## PRÉPARATION MAISON

### RAFRAICHISSANTE

*- Homemade Fresh Drinks -*

5.50€

(35cl)

**Thé glacé minute** de chez Dammann Frères

*- Homemade classic iced tea -*

### Citronnade maison

*(Citron pressé, eau, sucre)*

Classique ou Gingembre

## LES JUS DE FRUITS - *Bottle of Fruit Juice*

4€

*De chez Jus de Rêve (25cl)*

Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Tomate

*Orange, Apple, Pineapple, Apricot, Tomato*

## LES SODAS – *Sodas*

3.5€

Coca-Cola (30cl)

Limonade Landaise (33cl)

Tonic Français Hysope (20cl)

La French Ginger beer (25cl)

## LES EAUX MINERALES - *Mineral Waters*

*Eau minérale naturelle, source d’Arcachon*

Abatilles Plate ou Pétillante (Litre)

6€

Abatilles Plate ou Pétillante (33cl)

3.5€

*Prix net, taxes et service inclus.*

*Net prices, taxes and service included.*

# BOISSONS ALCOOLISEES

## LES APERITIFS - *Aperitif*

|                                                    |     |
|----------------------------------------------------|-----|
| Pastis Landais – Jean Boyer (2cl)                  | 4€  |
| Floc de Gasgogne blanc Chiroulet (7cl)             | 5€  |
| Martini Rouge ou Blanc, Suze, Campari (5cl)        | 5€  |
| Lillet blanc, Porto Burmester blanc ou rouge (7cl) | 6€  |
| Apérol Spritz, Lillet Tonic (20cl)                 | 10€ |
| Américano (12cl)                                   | 11€ |

|                                                             |     |
|-------------------------------------------------------------|-----|
| Blanc Cass : Vin blanc et crème au choix (12.5cl)           | 6€  |
| Blanc Cass Pétillant : Pétillant et crème au choix (12.5cl) | 7€  |
| Kir Royal : Champagne et crème au choix (12.5cl)            | 14€ |

*Les crèmes : Mûre, Cassis & Pêche*

*Liquors of your choice: Blackcurrant, Peach or Blackberry*

## LA BIERES - *Beers*

|                              |      |      |
|------------------------------|------|------|
| <i>Pression - Draft beer</i> | 25cl | 50cl |
| Eguzki Blonde 5.5°           | 3.7€ | 6.5€ |

*Les bières bouteilles locales (33cl) - Bottle of local beer 5.5€*

Eguzki Rosée 4.7° - *Bière blanche aromatisée au jus de cerise et piment d'Espelette.*

Eguzki Blonde 5.5° - *Arômes raffinés de céréales et de houblon*

Eguzki IPA 5.5° - *Richesse aromatique portée sur les fruits exotiques.*

Eguzki Ambrée 6° - *Arôme subtil torréfié.*



## LES COCKTAILS - *Cocktails*

*Par Lisa Christensen*

|                                                                              |           |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Mojito - Rhum Carta Oro, Citron vert, Menthe, Cassonade, sucre de canne      | 11,5€     |
| Ti Punch - Choisissez votre rhum dans notre sélection                        | Prix + 1€ |
| Apérol Spritz, - Aperol, Prosecco, Perrier, Orange                           | 12€       |
| Saint Germain Spritz - Saint Germain, Prosecco, Perrier, Citron vert, Menthe | 13€       |
| Espresso Martini - Vodka, Liqueur de café, Noisette, Espresso                | 12€       |
| Lillet Tonic - Tonic, Citron jaune                                           | 11,5€     |
| Gin Tonic - Choisissez votre gin parmi notre sélection                       | Prix + 1€ |
| Basil Smash - Basilic frais, Citron jaune, Sucre, Tonic                      | 12€       |
| Bloody Mary - Jus de Tomate, Vodka, assaisonnement                           | 11,5€     |

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.  
The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink responsibly.*

*Prix net, taxes et service inclus.  
Net prices, taxes and service included.*