

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, 16€
Figues confites au vin de Fargues

Crèmeux de Volaille, 10€
Julienne de Serrano et croûtons

Saumon Gravelax, Feijoas, 15€
Vinaigrette à l'orange et wakame

NOS PLATS

Risotto aux Champignons de saisons, 24€
Courgettes croquantes

Pêche du Marché en croûte d'herbes, 35€
Tombée d'épinards, Bouillon de Persil

Tête de Veau, Sauce Gribiche, 34€
Purée Robuchon

Magret de Canard entier, Jus de Cuisson, 29€
Purée & chips de Panais

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*

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

A PARTAGER

Ou non...

Cassiolette de cœurs de canard en persillade	11€
Cassiolette de chipirons en persillade	10€

LES MENUS

Menu du Marché	16.5€
Entrée, plat	
<i>(Proposé uniquement le midi du mercredi au vendredi)</i>	
Dessert à la vitrine en supplément	
Menu enfant -12ans :	14€
Boisson, plat & dessert	
(Tenders ou pêche du jour accompagné d'une purée maison & légumes, dessert du moment ou boule de glace & chantilly)	



**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

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



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

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.*