


PLANCHES

MELI MELO DE CHARCUTERIE ET FROMAGE

charcuterie and cheese board
tabla de embutidos y queso

GRANDE ASSIETTE	13€
PETITE ASSIETTE	8€

SALADES

SALADE LANDAISE 	14€
Salade, tomate, gésiers, magret, lardons Salad, tomato, gizzards, duck breast, bacon bits Ensalada, tomate, mollejas, pechuga de pato, tocino ahumado	
SALADE COMPOSEE 	10€
Salade, tomate, œuf, thon, maïs, olives Salad, tomato, egg, tuna, corn, olives Ensalada, tomate, huevo, atún, maiz, aceitunas	

FROMAGE

ASSIETTE DE FROMAGES 	5€
Cheese plate Plato de queso	

PLATS


HAMBURGER MAISON *	Origine FRANCE	13€
Pain, steak haché 150gr, salade, oignon rouge, tomate, sauce burger Bread, minced steak 150gr, salad, red onion, tomato, burger sauce Pan, carne picada 150gr, ensalada, cebolla roja, tomate, salsa burger		
SUPPLÉMENT OSSAU IRATY		1€
Sheep cheese supplement Suplemento de queso de oveja		
STEAK HACHE 150GR *	 Origine FRANCE	11€
Chopped steak 150 gr Carne molida 150gr		
CUISSE DE CONFIT DE CANARD *	Origine FRANCE	16€
Duck confit leg Pierna de pato confitado		
CROQUE MONSIEUR MAISON *		11€
SUPPLÉMENT ŒUF	Egg supplement/ Suplemento de huevo	1€
FISH & CHIPS *		12€
NUGGETS *		8€
CAMEMBERT RÔTI CHARCUTERIE *		14€
PORTION DE FRITES		2.50€
Fries / Patatas fritas		

* Accompagnement au choix : frites/salade ou haricots verts

* Accompaniment of your choice: fries/salad or green beans

* Acompañamiento de su elección: patatas fritas/ensalada o judías verdes


 sans gluten/ gluten free/ sin gluten

 plat végétarien/ vegetarian dish/plato vegetariano

PIZZAS

MARGARITA 	10€
Tomate, mozza, olives Tomato, mozzarella, olives Tomate, mozzarella, aceitunas	
REINE	12€
Tomate, mozza, jambon, champignons, olives Tomato, mozzarella, ham, mushroom, olives Tomate, mozzarella, jamón, champiñón, aceitunas	
4 FROMAGES 	12€
Tomate, mozza, emmental, chèvre, roquefort, olives Tomato, mozza, emmental, goat cheese, roquefort, olives Tomate, mozzarella, emmental, queso de cabra, roquefort, aceitunas	
ORIENTALE	12€
Tomate, mozza, chorizo, poivron, olives Tomato, mozza, chorizo, bell pepper, olives Tomate, mozzarella, chorizo, pimiento, aceitunas	
CHEVRE/MIEL 	12€
Tomate, mozza, chèvre, miel, olives Tomato, mozza, goat cheese, honey, olives Tomate, mozza, queso de cabra, miel, aceitunas	
VEGETARIENNE 	12€
Tomate, mozza, fond d'artichaud, aubergine, poivron, champignons, olives Tomato, mozzarella, artichoke, eggplant, pepper, mushroom, olives Tomate, mozzarella, fondo de alcachofa, berenjena, pimiento, champiñón, aceitunas	
LANDAISE	15€
Tomate, mozza, lardons, magret et gésier de canard, oignon, olives Tomato, mozzarella, bacon bits, duck breast and gizzard, onion, olives Tomate, mozzarella, trocitos de bacon, pechuga y mollejas de pato, cebolla, aceitunas	

PANINIS

JAMBON, TOMATE, MOZZA	5,50€
Ham, tomato, mozzarella jamón, tomate, mozzarella	
CHORIZO, TOMATE, MOZZA	5,50€
Chorizo, tomato, mozzarella Chorizo, tomate, mozzarella	
CHÈVRE, MIEL, MOZZA 	5,50€
Goat cheese, tomato, mozzarella Queso de cabra, tomate, mozzarella	



sans gluten/ gluten free/ sin gluten



plat végétarien/ vegetarian dish/plato vegetariano

LES DESSERTS

NOS CREMES GLACEES

VANILLE
CAMEL BEURRE SALÉ
CHOCOLAT
CAFÉ



NOS SORBETS PLEIN FRUIT

FRAISE
CITRON VERT
PASSION

LES BOULES DE GLACE

1 BOULE	2 €
2 BOULES	3,50 €
3 BOULES	5 €



LES COUPES GLACÉES

DAME BLANCHE 3 boules vanille, coulis chocolat, crème fouettée 3 vanilla balls, chocolate coulis, whipped cream 3 bolas de vainilla, coulis de chocolate, nata montada	6,50 €
CHOCOLAT LIÉGEOIS 3 boules chocolat, coulis chocolat, crème fouettée 3 chocolate balls, chocolate coulis, whipped cream 3 bolas de chocolate, coulis de chocolate, nata montada	6,50 €
CAFÉ LIÉGEOIS 3 boules café, coulis chocolat ou café, crème fouettée 3 coffee balls, chocolate or coffee coulis, whipped cream 3 bolas de café, coulis de chocolate o café, nata montada	6,50 €
LAHA CAMEL 2 boules caramel bs, 1 boule vanille, coulis caramel, crème fouettée, éclat de cacahuètes 2 caramel balls, 1 vanilla ball, caramel coulis, whipped cream, peanuts 2 bolas de caramelo, 1 bola de vainilla, coulis de caramelo, nata montada, miseria	6,50 €

LES GOURMANDISES



BRIOCHE PERDUE avec caramel et boule de glace vanille 5€

Toast brioche with caramel and a scoop of vanilla ice cream

Tostada con caramelo y una bola de helado de vainilla

CRÈME BRULÉE 5€

CRUMBLE AUX POMMES et sa boule de glace vanille 5€

Apple crumble with ice cream/Migas de manzana con helado

MOELLEUX CHOCOLAT 5€

Chocolate cake/pastel de chocolate

PANINI NUTELLA 4€

GAUFRE OU CRÈPE

waffle or pancake / gofre o crepe

Nature /natural 2,50€

Sucre /sweet /dulce 3€

Nutella 3,50€

Caramel / caramelo 3,50€

Boule de glace / ice cream / bola de helado 3,50€

Crème fouettée / whipped cream / nata montada 3,50€

CAFÉ GOURMAND 6,50€

Coffee with several desserts / café con varios postres

LES FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES 5€

Cheese plate / Plato de queso



Bières

Beers-Cervezas



- Pression (25cl) 2,90€
- Pinte (50cl) 5,80€
- Cath' blanche (33cl) 5,00€
- Cath' triple (33cl) 5,00€
- Despérados (33cl) 5,00€
- Panaché (25cl) 2,90€
- Monaco (25cl) 2,90€
- Bière sans alcool (25cl) 2,50€

Les boissons avec alcools

Vins

wine- vino tinto



Tursan rouge, rosé, blanc

Tursan red, rosé, white

Tursan vino tinto, rosado, blanco

- Verre (10cl) 2,00€
glass, vaso
- 1/4 pichet (25cl) 4,00€
pitcher, jarra
- 1/2 pichet (50cl) 7,00€
pitcher, jarra
- Bouteille (75cl) 13,00€
bottle, botella

Cocktails



- Le Laha (25cl) 6,00€
- Mojito (25cl) 6,00€
- Tequila Sunrise (25cl) 6,00€
- Smoothie rhum (25cl) 6,00€

Apéritifs

Aperitivo



- Ricard (2cl) 3,00€
- Whisky (4cl) 3,00€
- Whisky coca (4cl) 4,50€
- Rhum (4cl) 3,00€
- Rhum coca (4cl) 4,50€
- Martini (5cl) 3,00€
- Kir (10cl) 2,50€
- Punch (10) 2,50€

Digestifs

Digestivo



- Armagnac (3cl) 3,00€
- Pruneau à l'Armagnac (3cl) 3,00€
- Get 27 ou 31 (3cl) 3,00€
- Irish coffee (4cl) 6,00€
- Colonel 1boule sorbet citron, vodka (3cl) 6,00€

Planche de charcuterie et fromages

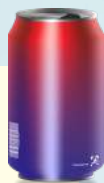
charcuterie and cheese board
tabla de embutidos y quesos

- Grande assiette 13,00€
- Petite assiette 8,00€



Les boissons sans alcool

Sodas/jus



- Soda, Perrier (33cl) 2,50€
- Virgin mojito (25cl) 4,50€
- Jus de fruits (25cl) 2,00€
orange, ananas,
orange, pineapple,
naranja, piña,
- Jus de pomme (25cl) 2,50€
Apple juice, jugo de manzana
- Limonade (25cl) 1,50€
lemonade, limonada
- Sirop à l'eau (25cl) 1,00€
water syrup, jarabe de agua
- Diabolo 2,00€
- Bière sans alcool 2,50€

Cafés/Thés



- Café 1,30€
- Café long 2,60€
- Décaféiné 1,30€
- Thé 2,00€
- Infusion 2,00€
- Lait chocolaté 2,50€
- Cappuchino 3,00€
- Café gourmand 6,50€

Smoothies



Plusieurs parfums au choix

- Mixé à l'eau 4,50€
- Mixé au lait 5,00€
- Mixé au rhum 6,00€

MENU PITCHOUN

8€

1 PLAT

STEAK HACHÉ (100GR) OU JAMBON OU NUGGETS (4)

Chopped steak (100gr) or ham or nuggets (4)

Carne picada (100gr) o jamon o nuggets (4)

Accompagnement : frites ou salade ou haricots verts

Accompaniment of your choice: fries or salad or green beans

Acompañamiento de su elección: patatas fritas o ensalada o judías verdes

1 DESSERT

GLACE (VOIR LA SELECTION) OU COMPOTE

Ice cream : see the selection or compote

Helado : ver la selección o compota

1 BOISSON

1 drink

1 bebida

Sirop au choix ou limonade ou diabolo ou jus de fruits
(orange, pomme ou ananas)

LES SOIREEES REPAS

En juillet et août sur réservation

In July and August by reservation /En julio y agosto con reserva

✦ Boissons non comprises ✦

DIMANCHE SOIR : POULET RÔTI VF sunday roast chicken, domingo pollo asado

sur place/ on site /para tomar aquí

17€

A emporter/ to take away/ para llevar

13€

MARDI SOIR : MOULES/FRITES tuesday mussels, martes mejillones

Adulte / adult/ adulto

12€

Enfant / child/ niño

7€

JEUDI SOIR : PAËLLA thursday paëlla, jueves paëlla

Adulte / adult / adulto

12€

Enfant / child / niño

7€