

MENUS DU JOUR

PRIX ET FORMULES

PLAT DU JOUR	15,90€
ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT	18,90€
ENTRÉE PLAT DESSERT	23,30€
MENU ENFANT	11,80€

L'INSTANT PARTAGÉ

Cassolette de Chipirons.....	15,20€	🏠
4 Tartines de Foie gras.....	12,80€	🏠
Planche de Jambon de Bigorre.....	14,20€	🏠
Planche du Terroir.....	18,20€	🏠

NOS ENTRÉES

Poireau Vinaigrette..... <i>Aux noisettes, comté et raisin</i>	8,90€	🏠
Terrine de foie gras mi-cuit..... <i>70g Foie gras des Landes à la gelée de jurançon</i>	13,90€	🏠
Pâté en croûte de lapin..... <i>A la moutarde, Pickels de de carotte et panais</i>	12,10€	🏠
Escargots en coquilles XXL..... <i>Origine France, en persillade, par 6 ou 12</i>	9,90€ / 17,90€	🏠
Crèmeux de topinambourg..... <i>Jaune d'œuf confit et carpaccio de truffe, rappé de choux fleur</i>	9,90€	🏠
Entrée ou Soupe du jour.....	7,00€	🏠

A COMMANDER POUR CHEZ SOI

Foie Gras au Jurançon.....	380g	72,20€	🏠
Plateau du Terroir.....	Grande	29,50€	🏠
Plateau du Terroir.....	Petite	19,50€	🏠

🏠 Produits faits maisons

*Nos œufs proviennent de la ferme Arraduy
Listes des allergènes disponibles au niveau du bar

RESTAURANT

LMB

LA MAISON BIARROTTE



BURGER ET CROQUE

Croque Monsieur à la raclette..... <i>Pain de mie - servi avec salade ou frites</i>	13,90€	🏠
Le LMB - burger..... <i>Oignon confit Cheddar Bacon Tomate Salade Cornichons</i>	16,80€	🏠
Retour vers le terroir - burger..... <i>Ardi Gasna, Jambon de Bigorre Tomate Oignon Confit Salade Cornichons</i>	18,20€	🏠

NOS PÂTES

Au beurre.....	7,90€	🏠
Jambon de Bigorre & Champignons.....	15,80€	🏠
A la truffe.....	19,20€	🏠

NOS OEUFS BIO

Oeuf au plat.....	11,40€	🏠
Jambon et/ou fromage.....	15,80€	🏠
A la truffe.....	19,20€	🏠

NOS SALADES

Salade veggie..... <i>Aux légumes et copeaux de Ardi Gasna</i>	15,50€	🏠
Salade gourmande..... <i>Foie gras, jambon de Bigorre et Ardi Gasna</i>	17,20€	🏠
Salade de Saint-Jacques snackées..... <i>Accompagné de Légumes de saison</i>	19,60€	🏠

CÔTÉ VIANDE

Rib's de cochon moelleux..... <i>Jus aux oignons gelés, polenta onctueuse aux châtaignes</i>	17,80€	🏠
Paleron de boeuf pour 1 ou 2 personnes..... <i>Mijoté comme un bourguignon, grain de macaroni au parmesan</i>	42,40€	🏠
Filet de boeuf rôti..... <i>160g Just court, avec accompagnement au choix</i>	28,20€	🏠
Tartare de boeuf..... <i>Taillé au Couteau minute, avec accompagnement aux choix *</i>	19,60€	🏠

GARNITURES

PURÉE 3,80€	POLENTA 3,20€
FRITE MAISON 3,20€	SALADE VERTE 2,90€
POMMES GRENAILLES 3,80€	LEGNES 3,20€

CÔTÉ POISSONS

St-Jacques snackées..... <i>Fondue de poireaux au chorizo et purée, sauce genoise</i>	24,80€	🏠
Chipirons et linguine..... <i>Linguine au coail de péquillo, A l'ail et persil</i>	21,50€	🏠
Dos de Saumon..... <i>Gnocchi champignon, sauce crémeuse au citron vert</i>	22,40€	🏠

DESSERT

Sélection de fromage | 10.50€

Crème brûlée chocolat.....	8.40€	🏠
Cheese-cake mangue passion.....	8.40€	🏠
Fondant à la châtaigne.....	8.40€	🏠
Kouign-amman.....	9.80€	🏠
Profiterole au chocolat.....	9.80€	🏠

Dessert du jour | 7.00€

NOS GLACES & SORBETS

2 boules 4,90€ / 3 boules 6,90€

GLACE DE LA MAISON AGOUR AU LAIT DE BREBIS <i>Vanille, caramel, chocolat de Bayonne, chocolat noisette, yaourt et miel, café</i>
SORBET DE LA MAISON AGOUR <i>Citron au Piment d'Espelette</i>
GLACE DE LA MAISON ANTOLIN AU LAIT DE VACHE <i>Vanille, mangue, rhum raisin, fraise, coco café</i>
SORBET DE LA MAISON ANTOLIN <i>Citron Jaune, Citron vert</i>

Colonnel <i>2 boules citrons et vodka</i>	9,90€
Irish- coffee fait minute <i>Café, Whisky, Chantilly (selon jours de la semaine)</i>	13,90€