



Restaurant musical ouvert du mercredi au samedi, midi & soir.

Pizzéria ouverte du mercredi au samedi de 18H30 à 22H30.

Tapas, charcuteries artisanales et vins le dimanche de 18H30 à 21H00.

Réservation conseillée au **0690 729 725**.

Nos tapas « sur mesure » de 18H30. à 21H le dimanche

Accompagnement apéritif :

Accras de giraumons madères Kanawí x 8.		8€
Accras de morue maison x 8.		10€

Les plus :

Foie gras maison, figue, sauce miel & maracuja (1 personne).		20€
Assiette de marlin fumé (1 personne).	80g.	12€
Assiette de 3 fromages (1 personne).		10€
Assiette crudités.		6€
Assiette de frites fraîches		5€

Produits de tradition et de qualité- terroir du sud-ouest

Conserverie artisanale BIRABEN

Ces produits sont accompagnés d'1 corbeille de 4 petits pains, Corbeille supplémentaire à 1.50€.

Planche de charcuteries artisanales & fromages 1 personne		22€
Planche de charcuteries artisanales & fromages 2 personnes		40€

Terrines de campagne :

Selon arrivage.

Pur porc au piment béarnais, fumé :	180g.	12€
Aux cèpes, de chevreuil, ou du landais au foie de canard :	180g.	14€

Pâtés de campagne :

Selon arrivage.

Du Gascon au foie de volailles ou pur porc :	130g.	8€
Jambonneau :	180g.	13€
De boudin béarnais :	180g.	14€

Rillettes :

Selon arrivage.

De pur canard :	130g.	14€
-----------------	-------	-----

La découverte :

Jambon ibérique : (1 personne).	80g.	12€
Jambon ibérique : (2 personnes).	160g.	20€

Fouets traditionnels :

Selon arrivage.

Fouet nature, ail, romarin, poivre noir, paprika	150g.	10€
Fouet Chorizo :	150g.	11€

Desserts :

En suggestion.

Mousse au chocolat, tarte aux fraises, tiramisu, crème brûlée, flan coco.

N'hésitez pas à demander la carte des digestifs : Téquila de luxe, rhums vieux, calvados, cognacs, poire William, amaretto, mentheuse, croqueuse, pulpeuse, aviva, champagne....

Liste des allergènes & des origines des viandes affichées au restaurant. Prix nets TTC. Service compris.