

Cuisine de Saison Maison, produits frais, locaux, de saison,
Légumes Bio Pays Landais (Saint-Geours-de-Maremmes)

*

Entrée-Plat-Dessert 16€, Plat du jour 12€, Entrée-Plat ou Plat-Dessert 14€

Menu midi du Jeudi 14 au Samedi 16 mars 2019

Entrée

Rillettes de Chou Rouge ou Rillettes de Porc

Plat du jour

Sauté de Porc Chorizo Olives **ou** Tourte aux épinards (Frites Maison le jeudi)

Dessert

Moelleux Abricots Noisettes

*

Notre carte du Jeudi 14 au Dimanche 17 mars 2019

Entrées : de 6 à 12 euros, **Plats** : de 15 à 25 euros, **Desserts** : 4 euros

Foie gras de Canard, Camembert de Brebis rôti, Jambon Persillé
Terrine de Carottes-Orange-Cumin, Croustillants de Pieds de porc

*

Pressé d'Agneau, Ballotines de Poulet au Fromage, Chou farci et Foie gras frais
Nage de Lotte aux grenailles, Cabillaud à l'Espagnole, Alose à la plancha
Plat végétarien

Légumes de saison bios de toutes les façons

*

Fromages Idoki (Brebis, Vache, Chèvre)
Sorbet Banane-Ananas-Raisins, Tourte aux Pommes, Fondant Chocolat

*

Jours et horaires d'ouverture jusqu'au 30 mai :

Jeudi au Samedi midis (menu et/ou carte), Dimanche midi (carte uniquement)
Vendredi et Samedi soirs (carte uniquement)

Réservation au 05 59 20 30 70

Ouverture exceptionnelle (sur réservation au 05 59 20 30 70) :
Midis Lundi de Pâques 22 avril et mercredis 1^{er} et 8 mai

*

IL SE PASSE QUELQUE CHOSE À LA GALUPE

Jusqu'au 28 avril : Exposition de Thierry Dulau (photos), vernissage 7 avril, 17h00

Dimanche 24 mars, 17h00 : Atelier Lecture (Inscription 05 59 20 30 70)

À partir du 1^{er} avril, chaque lundi, 19h-21h : Cours de basque (Inscription 05 59 20 30 70)

*

La Galupe - 15, Le Port - 64240 URT - 05 59 20 30 70 - contact@lagalupe-urt.fr – lagalupe-urt.fr/

Document non contractuel susceptible de modification de dernière minute