

Tous nos plats sont cuisinés par nous à partir de produits frais, locaux, de saison, issus de l'agriculture biologique chaque fois que c'est possible

*

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

Nous serons fermés jeudi 3 et vendredi 4 janvier pour raisons familiales

Menu midi du Samedi 5 janvier 2019

Entrée

Garbure *ou* Salade d'hiver

Plat du jour

Filet de poulet *ou* Poisson du jour *ou* Tarte aux Poireaux

Dessert

Crème au Chocolat *ou* Gâteau Nantais aux Amandes

*

Notre carte du Samedi 5 au Dimanche 6 janvier 2019

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

Foie gras de Canard, Camembert de Brebis rôti,
Terrine de Carottes-Orange-Cumin, Gravlax de saumon

*

Quasi de Veau, Ballotines de Poulet au Fromage, Boudin-purée
Poissons de la Criée ou du Pêcheur
Plat végétarien

Légumes de saison bios de toutes les façons

*

Fromages Idoki (Brebis, Vache, Chèvre)
Tiramisu, Parfait à l'Orange, Gâteau au Chocolat

*

Jours et horaires d'ouverture jusqu'au 6 janvier :

Jeu-di au Sam-di midis (menu et/ou carte), Dimanche midi (carte uniquement)
Ven-dredi et Sam-di soirs (carte uniquement)

Réservation au 05 59 20 30 70

Fermeture pour congés à partir du lundi 7 janvier

*

IL SE PASSE QUELQUE CHOSE À LA GALUPE

Jusqu'au 6 janvier :

Exposition de **Jean-Marc Lœillet** (peintures) et de **Véro Marchand** (céramiques)

Étrennez l'année :

Doigts dans les yeux (Éd. de la Galupe),
photographies **Teddy Haffner**, textes **Didier Periz**, cuisinier de la Galupe

*

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