

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€

Menu midi du Jeudi 8 au Samedi 11 novembre

Entrée

Tourin blanchi galupien *ou* Rillettes de poisson

Plat du jour

Cassoulet de voyage *ou* Cassoulet de Mer calme *ou* Tarte Butternut-Oignons

Dessert

Crème Citron *ou* Panna Cotta Coulis de fruits rouges

*

Notre carte du Jeudi 8 au Dimanche 11 novembre

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

Foie gras de Canard, Camembert de Brebis rôti, Croustillant de Pied-de-Porc
Terrine de Carottes-Orange-Cumin, Sablés au Magret séché

*

Confit de Poule, Quasi de Veau (cuisson Basse T°), Boudin-Purée
Poissons de la Criée ou du Pêcheur
Plat végétarien

Légumes de saison bios de toutes les façons

*

Fromages Idoki (Brebis, Vache, Chèvre)
Moelleux Pistache-Cerise, Tiramisu, Fondant au Chocolat

Soirée Galettes-Crêpes-Concert vendredi 9 novembre 19h30 avec Madda et Watson (sur réservation uniquement)

*

Jours et horaires d'ouverture :

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

La Galupe est fermée pour congés du lundi 12 au mercredi 28 novembre

*

IL SE PASSE QUELQUE CHOSE À LA GALUPE

1^{er} au 11 novembre : « Réveillons les morts », photographies de **Teddy Haffner**

Vendredi 9 novembre, 19h30 : **Crêpes-Concert Madda et Watson**, (25 euros, sur réservation)

Tout notre programme, menus et infos sur lagalupe-urt.fr

*

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