

# *L'Auberge du Grand Megnos*



## *Restaurant -Traiteur -Boutique*

*Restaurant ouvert tous les jours **uniquement le midi**,  
à partir de 12h00, fermé le mercredi*

*Ouverture les **vendredis et samedis soirs uniquement l'été***

\*\*\*\*\*

*Vente de produits régionaux au sein de notre boutique ouverte tous les matins à partir de 9h00, fermé le mercredi*

\*\*\*\*\*

*Vente de plats Cuisinés à emporter uniquement sur commande*

\*\*\*\*\*

*Par mesure d'hygiène, nos plats servis au restaurant sont exclusivement destinés à être mangés sur place.*

*Nous garantissons à nos clients que nos plats sont confectionnés sur place à base de produits frais.*



# *Apéritifs et Boissons*

La Coupe de Champagne AOC Brut « Charpentier » 12cl				8.00
Cocktail Grand Megnos 24cl	<b>Sans Alcool</b>	6.90	<b>Avec Alcool</b>	8.90
(Belle Sandrine passion, jus d'orange, jus d'ananas, citron)				
Kir Vin Blanc (Cassis, Mûre, Framboise 12cl)				4.50
Kir Vin Pétillant (Cassis, Mûre, Framboise 12cl)				5.50
Portagayola (Vin, Armagnac, 16% de fruit 6 cl)				5.50
Le Pousse Rapière (Liqueur Pousse Rapière, Vin mousseux 12cl)				5.50
Floc de Gascogne (Rouge ou Blanc 6 cl)				5.50
Martini, Lillet, Porto (Blanc ou Rouge 6cl)				4.50
Double Ricard (4 cl)				5.00
Suze (6cl)				5.50
Bière Pression Leffe, Panaché, Monaco, ½ pêche	<b>50cl</b>	8.50	<b>25cl</b>	4.50
Bière Artisanale Lugazaut des Landes 33cl				5.90
Whiskey Paddy Irish Blend (4 cl)		6.00	Whisky Coca	7.00
Whiskey Jack Daniel's (4 cl)				7.50
Whisky Loch Lomond « single malt 12 ans » (4 cl)				9.00
Get 27 (4 cl)				6.00
Eau Minérale Evian, Badoit (1L)			1L 5.30	½ L 3.00
Smoothies Fraise Banane  25cl				5.60
Limonade d'Antan  33cl		4.50	Diabolo	5.00
Cola  33cl				5.00
Jus de Fruits  (Oranges, Pommes, Ananas) 25cl				4.00
Virgin Mojito  33cl				5.50
Thé Vert Glacé  (menthe ou pêche) 33cl				5.50
Perrier 33cl				4.50
Café 				2.20
Infusion thé 				3.50

**Prix Nets en Euros**

## *Nos Entrées*

La Garbure Landaise	12.00
Le Pot de nos Rillette de Canard à l'ail	12.00
L'assiette de Jambon de Bayonne ou Porc Noir de Bigorre	12.50 / 16.50
Notre Foie Gras de Canard Mi- Cuit	19.50
Nos 12 Gros Escargots de Bourgogne	12.00
Le Saumon Bömlö Fumé de l'Auberge, sauce Gravlax (120grs)	18.50
Petite Salade Landaise ou Basquaise ou Végétarienne (décrties ci-dessous)	12.00

## *Nos Salades et Assiette*

Le Saladier du Pays Basque	19.50
Jambon de Bayonne, Chorizo, Ossau Iraty, Tomates et Poivrons Confits, Œuf Dur de caille, Noix de Cajou, Vinaigrette Noix	
Le Saladier Végétarien	19.00
Ossau Iraty, Tomates, Artichauds et Poivrons Confits, Œufs, Noix de Cajou, Vinaigrette Balsamique	
Le Saladier des Landes	19.50
Foie Gras, Magret Fumé, Œuf Dur, Artichauts Basilic, Tomates Confites, Maïs, Vinaigrette Framboise	
L'Assiette de l'Auberge	22.00
Jambon de Bayonne, Rillettes de Canard à l'Ail Maison, Foie Gras de Canard Mi-cuit Maison	

## *Nos Plats*

Tête de Veau Sauce Gribiche	18.00
Cuisse de Canard Confit	17.50
Ris de Jeunes Bovins aux Champignons	23.00
Magret de Canard Gras Poêlé Entier (Env.400/450grs)	25.00
Entrecôte Grillée (Env.200/250grs)	23.00
Souris d'Agneau Confite 7H (env.450grs)	25.00

## *Nos Garnitures - au choix -*

Frites « au Couteau » maison ou Ratatouille à l'Ancienne maison ou Salade Verte locale	
Portion de Frites ou Ratatouille	3.50
Supplément Frites ou Ratatouille	2.00

**Prix Nets en Euros**

# *Nos Spécialités sur commande au moins 72 h à l'avance*

Le Magret de Canard entier en Portefeuille - Pommes Grenaille <i>pour 2 personnes</i>	54.00
( <i>Magret Gras de Canard farci de Cèpes et Foie Gras</i> )	
Foie Gras de Canard Poêlé aux Fruits de Saison	26.00
Gigot Entier d'Agneau avec Os confit 7H en Cocotte ( <b>mini 6 personnes</b> )	22.00/Personne
Côte de Bœuf cuite à Basse Température	500grs 28.00
	1kg 56.00

# *Nos Fromages*

L'assiette de 3 Fromages (Bleu Basque, Tomette pur Chèvre, Tomette Vache/Brebis)	7.50
Fromage Blanc (Accompagné de Sucre, Confiture, Miel du Rucher de Claron et Fruits Secs)	6.50

# *Nos Desserts*

Tourtière aux Pommes et sa boule de Glace Vanille	7.00
Mousse au Chocolat Maison	6.50
Crème Brûlée maison	6.50
Profiteroles Artisanales (Choux garnis Glace Vanille, Chocolat maison et Chantilly)	7.50
La Poire Belle Hélène ou La Pêche Melba	7.50
Coupe Colonel (2 Boules Citron Vert, Vodka 2cl)	8.50
Coupe Gasconne (2 Boules au choix, Blanche d'Armagnac 2cl)	8.50
Coupe Iceberg (Glace menthe-Chocolat, Get 27 2cl)	8.50
Coupe Glacée du Grand Megnos (Sorbets framboise et poire, coulis fruits rouges, chantilly)	7.50
Coupe Glacée Fruits Rouges (Sorbets framboise et fraise, coulis fruits rouges, chantilly)	7.50
Coupe Glacée Spéculos (Glaces Vanille et Spéculos, Brisure de Spéculos, chantilly)	
2 Boules Glace ou Sorbet Artisanal au choix	5.00
2 Boules Glace ou Sorbet Artisanal au choix (Chocolat ou Coulis de Fruits Rouges, Chantilly)	7.50
.	

**Prix Nets en Euros**

# *Les Menus*

## Menu du Marché (Uniquement le midi, hors weekend et jours fériés)

Entrée / Plat du Jour/ Dessert à la carte **16.50 €**

Entrée / Plat du Jour ou Plat du Jour / Dessert à la carte **14.00 €**

Plat du Jour Seul **11.50 €**

---

## Menu Landais 28.00 €

Le Petit Saladier Landais

Foie Gras, Magret Fumé, Œuf Dur de Caille, Artichauts Basilic, Tomates Confites, Maïs, Vinaigrette Framboise  
ou

La Garbure Landaise

\*\*\*\*\*

La Cuisse de Canard Confité

\*\*\*\*\*

Fromage ou Dessert au choix à la carte

½ Badoit ou ½ Evian par personne

---

## Menu de l'Auberge du Grand Megnos 34.00 €

L'assiette de l'Auberge

(Nos Rillettes de Canard à l'Ail, Notre Foie Gras de Canard, Jambon de Bayonne)

\*\*\*\*\*

½ Magret de Canard Gras poêlé

ou

Entrecôte Grillée

\*\*\*\*\*

Fromage ou Dessert au choix à la carte

½ Badoit ou ½ Evian par personne

---

## Menu Enfant (jusqu'à 10 ans) **12.50 €**

Rillettes de Canard à l'Ail, Jambon de Bayonne

\*\*\*\*\*

Magret de Canard Gras ou Cuisse de Canard Confité

\*\*\*\*\*

Dessert au choix à la carte et Jus de Fruit

**Prix Nets en Euros**

# *Les Vins* Rouges

75cl                  50cl

Cuvée de l'Auberge « Vin de Table Français en Pichet »                  8.00                  6.00

75cl                  50cl

## Côtes de Gascogne

Domaine de Chiroulet « Terroir Gascon » (IGP)                   22.00

## Côtes de Saint Mont

Les Bastions (AOC)                  19.00

Beret Noir (AOC)                  21.00

## Madiran

Château Barrejat « Tradition » (AOC)                  14.00                  11.00

Château Barrejat « Vieux Ceps » (AOC)                  20.00

Château Laffitte Teston (AOC)                  26.00

## Tursan

L'Impératrice « le vin Landais » (AOP)                  17.00                  14.50

## Gaillac

Domaine de La Petite Tuile (AOP)                  23.00

## Graves

Les Galets (AOC)                  25.00

Château de la Lionne (AOC)                  26.00

## Haut Médoc

Château Mille Roses (AOC)                   49.00

## Pessac Léognan

Château Lamothe-Bouscaut (AOC)                  47.00

L'Abeille de Fieuzal(AOC)                  49.00

# *Les Vins*

Rouges...Suite

75cl

50cl

## Saint Georges -Saint-Emilion

Château Macquin (AOC) 30.00

## Saint-Emilion Grand Cru

Château Mangot (AOP) 49.00

## Côtes de Blaye

Château Haut Moulin (AOP)  24.00

## Moulis en Médoc

Château Lalaudey (AOC) 32.00

## Saint Estèphe

Château Tour des Termes (AOC) 49.00

# *Les Vins*

Blancs secs

## Côtes de Gascogne

Domaine de Chiroulet « Terres Blanches » (IGP) 21.00

## Landes

Domaine de la Pointe « Les Pieds dans le Sable » (IGP) 25.00

# *Les Vins*

Blancs Moelleux

## Côtes de Gascogne

Domaine Tariquet « Premières Grives » (IGP) 29.00

Domaine de Tastet « Tendresse » (IGP) 15.00

## Jurançon

Clos Lapeyre (AOC) 33.00

**Prix Nets en Euros**

# *Les Vins*

Rosés

75cl

50cl

Cuvée de l'Auberge « Vin de Table Français en Pichet »	8.00	6.50
--	------	------

## Côtes de Gascogne

Domaine de Chiroulet « Le Temps des Fleurs » (IGP)	20.00
--	-------

## Tursan

L'Impératrice « le vin Landais » (AOP)	17.00	14.50
--	-------	-------

## Landes

Domaine Augeron « Gris Premier des Landes » (IGP)	21.00
---	-------

## Bordeaux

Château Turcaud « Le Rosé » (AOC)	18.00
-----------------------------------	-------

# *Les Vins de*

Champagne

Domaine J.L Vergnon « Murmure » Blanc de Blancs 1 <sup>er</sup> cru	54.00 la Bouteille
---	--------------------

# *Les Armagnacs*

(AOC)

Armagnac « Domaine d'Ognoas » 6 ans	9.50
Armagnac « Domaine de la Tuilerie » 2007	10.50
Armagnac « Domaine d'Ognoas » 2008	11.50
Armagnac « Domaine d'Ognoas » 2002	13.50
Armagnac « Domaine de la Tuilerie » 1999	12.50
Armagnac « Domaine de la Tuilerie » 1982	18.50

Prix Nets en Euros