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.

2017 ATTESTATION d'EXCELLENCE tripadvisor · 2018 ATTESTATION d'EXCELLENCE tripadvisor · 2019 ATTESTATION d'EXCELLENCE tripadvisor

Apéritifs et Boissons

La Coupe de Champagne AOC Brut « Gratiot-Pillière »				7.00
Cocktail Grand Megnos (Belle Sandrine passion, jus d'orange, jus d'ananas, citron)	**Sans Alcool**	6.00	**Avec Alcool**	7.00
Kir Vin Blanc (Cassis, Mûre, Framboise)				4.00
Kir Vin Pétillant (Cassis, Mûre, Framboise)				4.50
Portagayola (Vin, Armagnac, 16% de fruit. Rouge, Blanc, Rosé 6 cl)				4.50
Le Pousse Rapière (Liqueur Pousse Rapière, Vin mousseux)				4.50
Floc de Gascogne Domaine d'Ognoas (Rouge ou Blanc 6 cl)				4.50
Martini, Lillet, Porto (Blanc ou Rouge)				4.00
Ricard (4 cl)				4.00
Suze (4 cl)				4.50
Bière Pression Leffe, Panaché, Monaco, ½ pêche	**50cl**	8.00	**25cl**	4.00
Bière Artisanale Lugazaut des Landes 33cl				5.00
Whiskey Paddy Irish Blend (4 cl)		5.50	Baby (2cl)	3.00
Whisky Coca				6.00
Whiskey Jack Daniel's (4 cl)				7.00
Vodka Bison Zubrowka (4 cl)				6.00
Get 27				7.00

****

Eau Minérale Evian, Badoit (1L)	3.00
Eau Minérale Evian, Badoit (1/2 L)	2.00
Coca Cola	4.00
Diabolo (Menthe ou Grenadine)	3.00
Jus de Fruit (Orange, Ananas)	3.50
Ice Tea	3.00

****

Café	2.00
Infusion thé	3.00

Prix Nets en Euros

Nos Entrées

La Garbure Landaise	11.50
Le Pot de nos Rillette de Canard à l'ail	11.50
L'assiette de Jambon de Bayonne	11.50
Notre Foie Gras de Canard Mi- Cuit	18.50
Nos 12 Gros Escargots de Bourgogne	12.00
Le Saumon Fumé par nos soins, sauce Gravlax	17.00
La Petite Salade Landaise ou Basquaise (décrites ci-dessous)	10.00

Nos Salades et Assiette

Le Saladier du Pays Basque 18.50
Jambon de Bayonne, Chorizo, Ossau Iraty, Tomates et Poivrons Confits, Œuf Dur de caille, Noix de Cajou, Vinaigrette Noix

Le Saladier Végétarien 18.00
Ossau Iraty, Tomates, Artichauds et Poivrons Confits, Œufs, Noix de Cajou, Vinaigrette Balsamique

Le Saladier des Landes 18.50
Foie Gras, Magret Fumé, Œuf Dur, Artichauts Basilic, Tomates Confites, Maïs, Vinaigrette Framboise

L'Assiette de l'Auberge 20.00
Jambon de Bayonne, Rillettes de Canard à l'Ail Maison, Foie Gras de Canard Mi-cuit Maison

Nos Plats

Tête de Veau Sauce Gribiche	17.50
Cuisse de Canard Confite	16.50
Ris de Jeunes Bovins aux Champignons	22.00
Magret de Canard Gras Poêlé Entier	23.00
Entrecôte Grillée	21.00
Souris d'Agneau Confite 7H	23.00

Nos Garnitures - au choix -

Frites « au Couteau » maison ou Ratatouille à l'Ancienne maison ou Salade Verte locale

Prix Nets en Euros

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

Le Magret en Portefeuille ***pour 2 personnes*** *(Magret Gras Entier farci de Cèpes et Foie Gras)*		51.00
Foie Gras de Canard Poêlé aux Fruits de Saison		25.00
Gigot d'Agneau Confit Entier avec Os cuit 7H (**minimum 6 personnes)**		21.00/Personne
Côte de Bœuf cuite à Basse Température	500grs 25.00	1kg 50.00

Nos Fromages

L'assiette de 3 Fromages	7.50
Fromage Blanc (Accompagné de Sucre, Confiture et Miel du Rucher de Claron)	6.00

Nos Desserts

Tourtière aux Pommes et sa boule de Glace Vanille	7.00
Mousse au Chocolat Maison	7.00
Crème Brulée maison	7.00
Profiteroles Artisanales (Choux garnis Glace Vanille, Chocolat maison et Chantilly)	7.50
La Poire Belle Hélène	7.00
La Pêche Melba	7.00
Coupe Colonel (2 Boules Citron Vert, Vodka)	8.00
Coupe Gasconne (2 Boules au choix, Blanche d'Armagnac)	8.00
Coupe Iceberg (Glace menthe-Chocolat, Get 27)	8.00
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
2 Boules de Glace Artisanale ou Sorbet (Chocolat maison ou Coulis de Fruits Rouges)	6.50

.

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 **11.00 €**

Menu Landais **27.00 €**

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 Confite

*****

Fromage ou Dessert au choix à la carte

½ Badoit ou ½ Evian par personne

Menu de l'Auberge du Grand Megnos **33.00 €**

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

*****

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) **12.00 €**

Rillettes de Canard à l'Ail, Jambon de Bayonne

*****

Magret de Canard Gras ou Cuisse de Canard Confite

******

Dessert au choix à la carte et Jus de Fruit

Prix Nets en Euros

Les Vins Rouges

	75cl	50cl	25cl
Cuvée de l'Auberge « Vin de Table Français en Pichet »	8.00	6.00	4.00

	75cl	50cl	37,5cl
Côtes de Gascogne			
Domaine Mirail «Jeunes Vignes Mirlandes» (VDP) 20__	15.00		
Côtes de Saint Mont			
Les Bastions (AOC) 20__	17.00		
Beret Noir (AOC) 20__	17.50		
Madiran			
Château Barrejat « Tradition » (AOC) 20__	13.00	9.50	
Château Barrejat « Vieux Ceps » (AOC) 20__	19.00		
Château Laffitte Teston (AOC) 20__	20.50		
Buzet			
Petit Baron (AOC) 20__	17.00		
Tursan			
L'Impératrice « le vin Landais » (AOP) 20__	15.00	12.50	10.50
Gaillac			
Domaine des Terrisses « Grande Tradition» (AOP) 20__	20.00	17.00	
Bordeaux			
l'Auberge du Grand Megnos (AOC) 20__	12.50		
Château Picheloup St Sauveur (AOC) 20__	17.00		
Graves			
Les Galets (AOC) 20__	24.00		
Château de la Lionne (AOC) 20__	25.00		
Médoc & Haut Médoc			
Château Doyac (AOC) 20__	35.00		

Les Vins Rouges…Suite

	75cl	50cl	37.5cl
Saint-Georges Saint-Emilion			
Château Macquin (AOC) 20__	27.00		
Saint-Emilion Grand Cru			
Château Mangot (AOP) 20__	49.00		
Côtes de Blaye			
Château Haut Moulin (AOP) 20__	20.00		
Moulis en Medoc			
Château Lalaudey (AOC) 20__	30.00		
Saint Estephe			
Château Tour des Termes (AOC) 20__	49.00		

Les Vins Blancs secs

Côtes de Gascogne			
Domaine de Chiroulet (IGP) 20__	16.00		

Les Vins Blancs Moelleux

Côtes de Gascogne			
Domaine Tariquet « Premières Grives » (IGP) 20__	20.00		
Domaine de Pujo (IGP) 20__	15.00		

Prix Nets en Euros

Les Vins Rosés

	75cl	50cl	25cl
Cuvée de l'Auberge « Vin de Table Français en Pichet »	8.00	6.50	4.00

	75cl	50cl	37,5cl
Côtes de Gascogne			
Domaine Mirail «Cabernet/sauvignon/merlot» 20__ (IGP)	17.00		
Château Barrejat (IGP)	15.00		
Tursan			
L'Impératrice « le vin Landais » (AOP) 20__	15.00	12.50	
Landes			
Domaine de La Pointe (IGP) 20__ « Les Pieds dans le Sable »	17.00		

Les Vins de Champagne AOC

Brut « Gratiot-Pillière »	38.00 la Bouteille
Brut Rosé « Gratiot-Pillière »	40.00 la Bouteille
Brut Blanc de Blanc « Gratiot-Pillière » 2010	45.00 la Bouteille

Les Armagnacs (AOC)

Armagnac « Domaine de Maouhum » XO	8.00
Armagnac « Domaine de la Tuilerie » 2007	8.50
Armagnac « Domaine d'Ognoas » 6 ans	9.00
Armagnac « Domaine d'Ognoas » 2008	10.00
Armagnac « Domaine d'Ognoas » 2002	11.00
Armagnac « Domaine de la Tuilerie » 1999	12.00
Armagnac « Domaine de la Tuilerie » 1982	19.00
Armagnac « Domaine d'Ognoas » 1976	23.00

Prix Nets en Euros