

Menus de cidrerie

Menu Cidrerie

- Omelette á la morue
- Morue frit
- Côte de boeuf sélection sur le gril
- Dessert complet : fromage, coing, noix, tuiles et cigarettes de Tolosa
- Txiri (Cidre des tonneaux)
- Pain

42,50 € / PERSONNE

Menu Sans Viande

- Omelette á la morue
- Morue frit
- Merlu grillé
- Dessert complet : fromage, coing, noix, tuiles et cigarettes de Tolosa
- Txiri (Cidre des tonneaux)
- Pain

42,50 € / PERSONNE

Menu couque de merlu pour 2 personnes

- Omelette á la morue
- 1 couque de merlu grillé
- 1 Côte de boeuf sélection sur le gril
- Dessert complet : fromage, coing, noix, tuiles et cigarettes de Tolosa
- Txiri (Cidre des tonneaux)
- Pain

49,50 € / PERSONNE

** TOTAL: 99e*

Menu nuque de merlu pour 2 personnes

- Omelette á la morue
- 1 nuque de merlu grillé
- 1 Côte de boeuf sélection sur le gril
- Dessert complet: fromage, coing, noix, tuiles et cigarettes de Tolosa
- Txiri (Cidre des tonneaux)
- Pain

51,50 € / PERSONNE

** TOTAL: 103e*

Menu réduit de cidrerie pour 2 personnes

- Omelette á la morue
- Salade de laitue
- 1 Côte de boeuf 800g
- Dessert complet : fromage, coing, noix, tuiles et cigarettes de Tolosa
- Txiri (Cidre des tonneaux)
- Pain

39 € / PERSONNE

** TOTAL: 78e*

Menu couque de merlu pour 3 personnes

- Omelette á la morue
- 1 couque de merlu grillé
- 1 Côte de boeuf sélection (800g) *
- Dessert complet : fromage, coing, noix, tuiles et cigarettes de Tolosa
- Txiri (Cidre des tonneaux)
- Pain

40,50 € / PERSONNE

** TOTAL: 121,50e*

Menu nuque de merlu pour 3 personnes

- Omelette á la morue
- 1 nuque de merlu grillé
- 1 Côte de boeuf sélection (800g) *
- Dessert complet : fromage, coing, noix, tuiles et cigarettes de Tolosa
- Txiri (Cidre des tonneaux)
- Pain

41,50 € / PERSONNE

** TOTAL: 124,50e*

Menu couque de merlu pour 4 personnes

- Omelette á la morue
- 1 couque de merlu grillé
- 2 Côte de boeuf sélection sur le gril
- Dessert complet: fromage, coing, noix, tuiles et cigarettes de Tolosa
- Txiri (Cidre des tonneaux)
- Pain

42,50 € / PERSONNE

** TOTAL: 170e*

Menu nuque de merlu pour 4 personnes

- Omelette á la morue
- 1 nuque de merlu grillé
- 2 Côte de boeuf sélection sur le gril
- Dessert complet: fromage, coing, noix, tuiles et cigarettes de Tolosa
- Txiri (Cidre des tonneaux)
- Pain

43,50 € / PERSONNE

** TOTAL: 174e*

Menú couque de merlu pour 5 personnes

- Omelette á la morue
- 2 couques de merlu
- 2 Côte de boeuf sélection (800 g)
- Dessert complet : fromage, coing, noix, tuiles et cigarettes de Tolosa
- Txiri (Cidre des tonneaux)
- Pain

43 € / PERSONNE

** TOTAL: 215e*

Menú nuque de merlu pour 5 personnes

- Omelette á la morue
- 2 nuques de merlu
- 2 Côte de boeuf sélection (800 g)
- Dessert complet : fromage, coing, noix, tuiles et cigarettes de Tolosa
- Txiri (Cidre des tonneaux)
- Pain

45 € / PERSONNE

** TOTAL: 225e*

Menu Sans Viande réduit

- Omelette á la morue
- Salade de laitue et tomate
- Merlu grillé
- Dessert complet : fromage, coing, noix, tuiles et cigarettes de Tolosa
- Txiri (Cidre des tonneaux)
- Pain

39 € / PERSONNE

Menu Végétarien

- Salade laitue et tomate
- Omelette de légumes ou de fromage
- Burger de soya Linda McCartney 1/4 lb avec légumes de Navarre
- Dessert complet (fromage, coing, noix, tuiles et cigarettes de Tolosa)
- Txiri (Cidre des tonneaux)
- Pain

40,50 € / PERSONNE

Menu enfant n°1 (Jusqu'à 18 ans)

- Omelette à la morue
- Morue frit
- Côte de boeuf sélection sur le gril
- Dessert complet : fromage, coing, noix, tuiles et cigarettes de Tolosa
- Jus de pomme écologique ou eau
- Pain

37,50 € / PERSONNE

Menu végétan

- Salade laitue et tomate
- Brocoli croustillant
- Burger de soya Linda McCartney 1/4 lb avec légumes de Navarre
- Fromage végétan, coing et noix
- Txiri (Cidre des tonneaux)
- Pain

40,50 € / PERSONNE

Menu jeune réduit (jusqu'à 18 ans)

- Omelette à la morue
- Salade de laitue et tomate
- Côte de boeuf
- Dessert complet: fromage, coing, noix, tuiles et cigarettes de Tolosa
- Jus de pomme écologique ou eau
- Pain

35,50 € / PERSONNE

Menu enfant n°2 (Jusqu'à 14 ans)

- Omelette de jambon
- Boulettes de Côte de boeuf avec tomate
- Crème glacée
- Jus de pomme écologique ou eau
- Pain

18 € / PERSONNE

Carte de Boissons

- Cidre naturel Petritegi D.O. Pays basque, 5,5€
- Cidre naturelle Petritegi, 5€
- Cidre naturel Petritegi D.O. Pays basque écologique, 6€
- Cidre naturel Petritegi D.O. Pays Basque Premium, 7,5€
- Cidre mousseux **Petri Rosé** 8€
- Cidre mousseux **La Petri** 7€
- Cidre mousseux **Petri Sin** (sans alcool) 7,5€
- Cidre mousseux Petritegi Aparduna, 11,50€
- Jus de pomme écologique Petritegi, 5€
- Vin de l'année (rouge, rose, blanc), 12€
- Eau, 3,50 €
- Café, 1,80 € *
- Café avec lait ou infusion, 1,90 € *
- **Allergènes**
- Cidre naturelle: **sulfites**
- Jus de pomme : **sulfites**
- Vin : **sulfites**

Autres Options

- Salade de tomate des fermes Bordatxo ou Alberro (Astigarraga), 7,5€
- Pomme rôtie (du mardi au vendredi, octobre-novembre), 4,5€ / unité
- Tarte aux pommes maison (du mardi au vendredi, octobre-novembre), 6€ / ration

Chez Petritegi, nous prenons en compte les besoins spéciaux de nos clients : les personnes souffrant d'allergies différentes, les femmes enceintes...

Allergènes

- Chorizo cuit au cidre: **sulfites** (cidre).
- Omelette de morue: **oeuf** et **poisson**.
- Omelette de jambon: **oeuf**.
- Salade: **sulfites** (vinaigre de cidre).
- Merlu rôti: **poisson** et **sulfites**.
- Merlu frite: **poisson** et **oeuf**.
- Morue à la sauce: **poisson**, **oeuf** et **gluten**.
- Boulettes de Côte de boeuf: **gluten** et **oeuf**.
- "Chorizo" végétalien: **soja**.
- Brocoli: **gluten**. Élaboré dans une usine qui travaille avec des fruits à coque, du lait, des œufs, du poisson, des crustacés, du soja, des sulfites et des mollusques.
- Burger de soja: **soja**.
- Fromage végétalien: peut contenir des traces de **soja**, de **noix de coquille** et de **sésame**.
- Fromage Idiazábal: **lait-lactose**.
- Noix: **fruits à coque secs**.
- Tuiles et cigarettes de Tolosa: **noix de coquille**, **oeuf**, **gluten**, **lupin**, **lait-lactose**, **soja** et **sésame**.
- Crème glacée: **lait-lactose** et **noix de coquille**.
- Pomme rôtie: **sulfites**. Peut contenir des traces de **gluten**.
- Tarte aux pommes: **lait-lactose**, **oeuf**, **gluten**, **soja**, **noix de coquille** et **sésame**.

* Sauf les samedis