



Menus de cidrerie

Menu Cidrerie

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

39,90 € / 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

39,90 € / PERSONNE

Menu couque de merlu pour 2 personnes

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

46,30 € / PERSONNE

* TOTAL: 92,6 e

Menu nuque de merlu pour 2 personnes

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

48,90 € / PERSONNE

* TOTAL: 97,8 e

Menu réduit de cidrerie pour 2 personnes

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

34,90 € / PERSONNE

* TOTAL: 69,8 e

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

37,40 € / PERSONNE

* TOTAL: 112,2 e

* Ajouter Côte de boeuf au menu: +10€ / pax

Menu nuque de merlu pour 3 personnes

Omelette à 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

38,90 € / PERSONNE

* TOTAL: 116,7 e

* Ajouter Côte de boeuf au menu: +10€ / pax

Menu couque de merlu pour 4 personnes

Omelette à 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

39,90 € / PERSONNE

* TOTAL: 159,6 e

Menu nuque de merlu pour 4 personnes

Omelette à 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

41,30 € / PERSONNE

* TOTAL: 165,2 e

Menú couque de merlu pour 5 personnes

Omelette à 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

41,15 € / PERSONNE

* TOTAL: 205,75 e

Menú nuque de merlu pour 5 personnes

Omelette à 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

42,90 € / PERSONNE

* TOTAL: 214,5 e

Menu Végétarien

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

34,40 € / PERSONNE

Menu végan

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

34,40 € / PERSONNE

Menu enfant n°1 (Jusqu'a 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

34,30 € / PERSONNE

31,40 € / 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

17,40 € / PERSONNE

Autres Options

Salade de tomate des fermes Bordatxo ou Alberro (Astigarraga), 6€
Salade laitue, tomate et oignon de la ferme Bordatxo (Astigarraga), 5€
Omelettes variées
De jambon, légumes ou fromage, 6,5€
Français omelette, 4,5€
Boulettes de Côte de boeuf, 9,9€ (seulement moins de 14 ans)
Pomme rôtie (octobre-novembre), 4,5€ / unité
Tarte aux pommes maison (octobre-novembre), 4,90€ / ration
Chez Petritegi, nous prenons en compte les besoins spéciaux de nos clients : les personnes souffrant d'allergies différentes, les femmes enceintes...

* Sur demande du mardi au vendredi

Carte de Boissons

Cidre naturel Petritegi D.O. Pays basque, 5€
Cidre naturelle Petritegi, 4,5€
Cidre naturel Petritegi D.O. Pays basque écologique, 5,50€
Cidre naturel Petritegi D.O. Pays Basque Premium, 7€
Cidre mousseux Petritegi Apariduna, 10,50€
Jus de pomme écologique Petritegi, 4€
Vin de l'année (rouge, rose, blanc), 9€
Eau, 3,50 €
Café, 1,45 €*
Café avec lait ou infusion, 1,55 €*
Allergènes
Cidre naturelle: **sulfites**
Jus de pomme : **sulfites**
Vin : **sulfites**
* Sauf les samedis

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**.