



## Menu Marché local festif des producteurs (Plats au choix) Vendredi 23 juin 2023

### Assiettes à partager, entrées :

Auguste et Capucine :

9

Assiette assortie à composer (gressins, tartinades, focaccias, canelés chorizo, madeleines olives...) 3€, 5€ ou 6€ suivant votre gourmandise

La chèvrerie de Pierre :

2

Assortiment toasts de chèvre chaud et froid (sur pain) 4€

EARL Mathiou : Les porcs noirs du Montaoü

8

Assiette de dégustation de charcuteries 10€

La ferme Jean de Hourticq :

4

Assiette salade composée 4€

Tatie Cookies :

3

Assiette à partager (falafels, tzatziki, empanadas de légumes, caviar d'aubergine, purée de carottes au cumin, houmous...) 5€

### Plats :

La fille de Gaïa :

7

Barquette de frites poeyennes 3€

EARL Mathiou : Les porcs noirs du Montaoü

8

Porcelet noir gascon à la plancha/ratatouille 10€

La ferme Jean de Hourticq :

4

Hamburger ou poulet basquaise/frites 8€

Tatie Cookies :

3

Tajine de légumes/semoule (Végie) 4,50€

### Fromages :

La chèvrerie de Pierre

2

Assiette tomme et crottin 3€

### Boissons :

Domaine Burgué Séré :

1

Vins blanc Jurançon sec et doux, vins rouge & rosé

### Desserts :

Auguste et Capucine :

9

Desserts (gâteau russe, exotique ou chocolat...) 3€

Boissons chaudes (café, thé, capuccino) 1€ ou 2€

GAEC La clé des Champs : Les Givrés des prés

6

Crèmes & sorbets 1 boule : 3,50€, 2 boules : 5€, 3 boules : 6,50€

Tatie Cookies :

3

Crêpes/Gaufres 2€+0,5€ supplément chocolat ou chantilly

Salade de fruits 5€

Brasserie La Cendrée :

5

Bières artisanales 3€

Buvette de Poey Animation :

B

Boissons non alcoolisées : jus de fruits, eau et bière

**Merci de penser à débarrasser votre table et ranger vos couverts.**