



DÉCOUVREZ le menu !

ORTHEZ

JEUDI 6 AOÛT
À 18H30

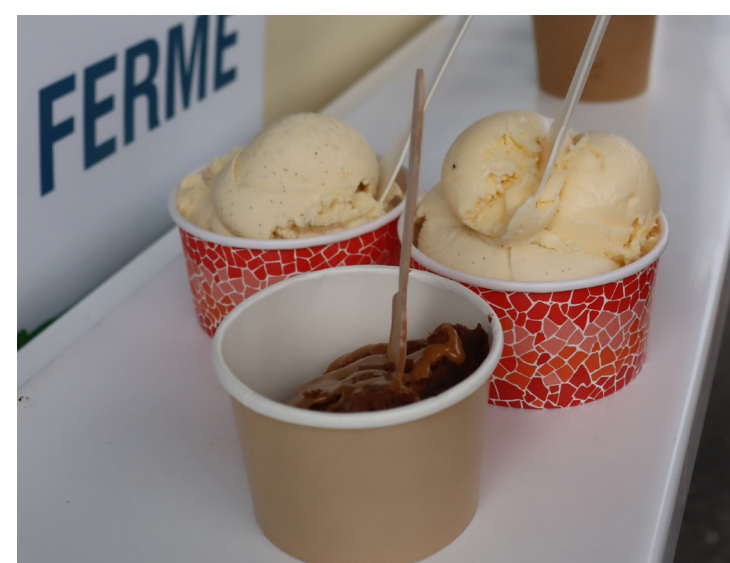


Entrées et plats

- Domaine Ekoto : assiette de charcuterie 9 €
- Ferme Jeanneau : assiette de canard 8 €
- Ferme Itzalea : tapas de fromage 5 €
- Les biquettes de Bellevue : biquette tapas 7 €
- Perm'Hart : tapas végétarienne..... 6,5 €
- Ferme Planterose : grillades de porc noir 8 €
- Ferme Sagaspy : poulet mariné..... 8 €
- Ferme Ladonne : grillades de boeuf..... 9 €
- Ferme Cameli : axoa de canard..... 7 €
- Feme Sahouret : grillades d'agneaux des prairies 8 €
- Ferme Casau Bon : frites fraîches maison 3,5 €
- EARL Lamude : Frites maison 3,5 €
- Tous les producteurs : assiette petite fringale 4 - 5 €

Fromages et desserts

- Leit de Brunas : fromage de vache 3 €
- La Bergerie d'Emilie : fromage de brebis 4 €
- Givrés des Prés : glaces artisanales au lait de vache 3,5 €
- Ferme bouchoo : glaces artisanales au lait de brebis 3,5 €
- La noisette des gourmands : tiramisu..... 4 €
- Ferme Drougard : pain d'épices 3 €



Boissons et pain

- Domaine du Berdet : cocktails et digestifs 4 €
- Clos bellevue : vin de Jurançon 2,5 €
- Domaine Larroude : vin de Jurançon 3 €
- L'Esbariade : bière artisanale 3 €
- L'Esbariade : limonade cerise 3 €
- L'Esbariade : tonic au agrumes 3 €
- La Ruze Paysan Brasseur : bières bio 3 €
- La Ruze Paysan Brasseur : limonades 2,5 €
- Lescudé : vin rouge et rosé 2 €
- Domaine Mont d'Oràs : vin rouge et rosé 2,5 €



Pensez à **apporter vos couverts** et sacs de conservation !