

La Carte

A PARTAGER OU PAS...

CROQUETTE DE JAMBON ET PARMESAN	2.50€ / PIECE
SAUCISSON DE LA BOUCHERIE BONNEFOI Beurre ciboulette	6€
CHIPIRONS CROUSTILLANTS, AÏOLI	11€
OEUFS MIMOSA COMME AUTREFOIS Ventrêche de thon, croûtons dorés	12€
JAMBON MANGALICA les 100 gr	13€
GAMBAS CROUSTILLANTES Sauce agrumes/basilic, mesclun bio	14€
TARTARE BAR / SAUMON / HUITRES Vinaigrette gingembre, avruga	14€
ESCABÈCHE DE DAURADE ROYALE Miel et citron vert, gaspacho de pastèque et concombre, sorbet basilic	15€
PÂTÉ EN CROÛTE Cochon, foie gras, anguille	15€
EMIETTÉ DE TOURTEAUX/TARAMA Tzatziki de concombre, babaganouch, glace péquillos, pipas torréfiées	15€
OEUF MOLLET CROUSTILLANT Marmelade de tomates confites au citron vert, sauce béarnaise	15€
6 HUÎTRES Échalote vinaigrée, beurre citron	16€
TERRINE DE FOIE GRAS Chutney fraise/poivre/menthe, brioche toastée	18€

PLATS

LONGE DE THON À LA PLANCHA	25€
Etuvée de poivron doux, chips de jambon, arancinis au parmesan	
TARTARE DE BOEUF À NOTRE FAÇON	25€
Jaune d'oeuf confit, frites maison	
SUPRÊME DE VOLAILLE CROUSTILLANT	25€
Romaine grillée dans l'esprit d'une salade César, sauce gribiche	
POULPE GRILLÉ	26€
Tomates confites, crème de parmesan, txistorra, gnocchis sauce chimichurri	
AIGUILLETES DE BAR À LA PLANCHA	27€
Arroz au chorizo, condiment rouille	
POËLON DE CREVETTES ET MOULES MORISSEAU	28€
Bouillon de marmitako, lumachines au pistou	
RIS DE VEAU CROUSTILLANTS	39€
Tomates confites, olives kalamata, curry vert, gratin de macaronis, roquette	

CUIT SUR LA BRAISE

CÔTE DE COCHON NOIR DE LA FERME DE CAMBES	400 gr	28€
Pommes de terre grenaille façon bravas, aïoli, sauce au poivre de Madagascar, crumble chorizo		
MAGRET DE CANARD ENTIER FRANÇAIS		31€
Pommes de terre grenaille façon bravas, aïoli, sel épicé, pickles de cerises, miel		
HOMARD BRETON RÔTI AU BEURRE DE BASILIC	Demi / Entier	29€/58€
Arroz au chorizo		
TRONÇON DE TURBOT RÔTI À LA BRAISE		35€
Arroz au chorizo, tomates confites		
FAUX FILET DE BOEUF DU PAYS BASQUE	400 gr	35€
Pommes de terre grenaille façon bravas, aïoli, sel épicé, sauce bleu ou sauce béarnaise		
CÔTE DE BOEUF DU PAYS BASQUE	1 kg	75€
Pommes de terre grenaille façon bravas, aïoli, sel épicé, sauce bleu ou sauce béarnaise		

Toutes nos viandes sont d'origines française et ou EU
Tous nos plats faits maison sont élaborés sur places à partir de produits bruts
Pris nets, service compris

FROMAGE TRAVAILLÉ

11€

Crèmeux et copeaux de bethmale, confit pequillos,
crumble parmesan, jus de cacao acidulée,
glace petit basque

DESSERTS

TARTE CHOCOLAT

11€

GAUFRE À LA CHANTILLY

11€

Sauce au chocolat ou sauce caramel beurre salé

ILE FLOTTANTE

11€

Pralines roses, caramel beurre salé

PROFITEROLES MAISON

11€

Sauce au chocolat chaud

ABRICOTS CONFITS

11€

Siphon amaretto, glace verveine, poudre de romarin

SOUPE DE FRUITS ROUGES

11€

Pêches, croûtons de brioche dorés, glace fromage blanc

TRADITIONNEL MILLE-FEUILLE

13€

Vanille, caramel beurre salé

DÉCOUVRIR NOTRE MENU DU JOUR

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR

OU

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

20€

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

25€

ENTRÉES

Pâté en croûte, chorizo, péquillos, guindillas, pickles de cerises

~

Salade de tomate/pastèque, olives, mozzarella croustillante, fêta givrée

PLATS

Joue de cochon confite, vierge de courgette, polenta crémeuse au parmesan

~

Saumon à la plancha, aubergine à la tomate, straciatella, pois chiches croustillants,
sauce au vinaigre de vin vieux

DESSERTS

Biscuit brownie, ganache chocolat au lait, croustillant gavotte, glace noisette, mousse lait

~

Cheesecake à la framboise, glace tagète

~

Fromage travaillé: Crémeux et copeaux de bethmale, confit péquillos, crumble parmesan,
jus de cacao acidulé, glace petit basque

VINS AU VERRE

VIN BLANC

	VERRE	25cl	50cl	BTL
IGP Côtes de Gascogne - Domaine Tariquet "Premières Grives" 2022	6€	11€	21€	31€
IGP Côtes de Gascogne - Domaine Tariquet "Classic" 2023	5€	9€	17€	
AOC Luberon - Famille Perrin "Ours Blanc" 2023	6€	11€	21€	31€

VIN ROUGE

	VERRE	25cl	50cl	BTL
VDF - Clos Des Vins D'amour 2023 BIO	5€	9€	17€	
AOP Fronton - Domaine Bouissel "Le Beau Vin" 2020	6€	11€	21€	31€

VIN ROSÉ

	VERRE	25cl	50cl	BTL
IGP Pays d'Oc - Casse-Croûte par Maris 2021 BIO	5€	9€	17€	26€

PÉTILLANT

	COUPE	BOUTEILLE
Champagne Rosé - Maison d'Armanville	14€	81€
Champagne Brut Nature - Jean Michel "Carte Blanche"	12€	75€
DOC Prosecco - Bolla "Extra Dry"	8€	56€