



A PARTAGER OU PAS...

LES 6 FILETS D'ANCHOIS DE CANTABRIE		12€
Marinade citron, huile de persil		
CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE	les 6 pièces	14€
Marinade citron		
ENCORNETS DE PALAMOS CROUSTILLANTS		14€
Aïoli		
JAMBON NOIR DE BIGORRE	les 100gr	19€
OEUFS MIMOSA COMME AUTREFOIS		13€
Ventrêche de thon, croûtons dorés		
GAMBAS CROUSTILLANTES		15€
Sauce agrumes/basilic, mesclun bio		
TARTARE BAR / SAUMON / HUÎTRES		15€
Vinaigrette gingembre, avruga		
BISQUE DE HOMARD		15€
Ravioles de black tiger, artichauts, condiment herbacé		
PÂTÉ EN CROûTE RUSTIQUE		15€
Cochon / foie gras / boeuf		
OEUF MOLLET ROULÉ À LA MIE DE PAIN		17€
Fricassée de cèpes, siphon parmesan, noisettes, guanciale croustillant		
TERRINE DE FOIE GRAS		18€
Crumble noix/sarrasin, chutney reine-claude/passion, brioche toastée		
ESCALOPE DE FOIE GRAS PÔELÉE, GIROLLES		18€
Chutney aux fruits d'été / passion, pomme rôtie, sauce vin rouge au parfum asiatique		
LES 6 HUÎTRES SPÉCIALES "SENTINELLE" DE LA FAMILLE BOUTRAIS		19€
Échalotes vinaigrées		

PLATS

CASSOULET AU COCHON DE LA MAISON GARCIA	25€
TARTARE DE BOEUF À NOTRE FAÇON Jaune d'oeuf confit, parmesan, frites maison	27€
DOS DE CABILLAUD CONFIT Haricots Tarbais, pequillos, sauce pilpil, écume ail/persil, condiment harissa	28€
CAILLE RÔTIE EN CRAPAUDINE Pommes de terre grenailles, raisins, échalotes, jus au parfum asiatique	28€
MERLU RÔTI, VOILE DE LARD DE NOIR DE BIGORRE Shiitakés, gnocchis de pommes de terre, chou vert, sauce vin rouge	28€
POULPE GRILLÉ Arroz au chorizo, condiment rouille	29€
CREVETTES BLACK TIGER AU BARBECUE Chips d'ail, curry vert, aubergines confites à la tomate et stracciatella	29€
RIS DE VEAU CUIT AU SAUTOIR Gratin de macaronis au parmesan tomates confites, pleurotes du pays, jus à la sauge	39€

CUIT SUR LA BRAISE

Tous nos plats cuits à la braise sont garnis de frites maison ou gratin de macaronis au parmesan ou aubergines confites à la tomate et stracciatella et nos viandes sont aussi accompagnées d'une salade croquante assaisonnée d'une bonne huile d'olive et noisettes, oignons doux

MERLU DE LIGNE À L'ESPAGNOLE (POUR DEUX PERSONNES) Chips d'ail, sauce pilpil		60€
TURBOT SAUVAGE DU PAYS BASQUE À L'ESPAGNOLE (POUR DEUX PERSONNES) Chips d'ail, sauce pilpil		80€
CÔTE DE COCHON GASCON DE LA FERME DE CAMBES Sauce au poivre de Madagascar, crumble chorizo	400 gr	29€
FAUX FILET DE BOEUF DU PAYS BASQUE Sauce bleu ou sauce béarnaise ou sauce poivre maison	400 gr	36€
LA BELLE ENTRECÔTE DE BOEUF DU PAYS BASQUE Sauce bleu ou sauce béarnaise ou sauce poivre maison	400 gr	41€
CÔTE DE BOEUF DU PAYS BASQUE Sauce bleu ou sauce béarnaise ou sauce poivre maison	600 gr	54€
CÔTE DE BOEUF SIMMENTAL Sauce bleu ou sauce béarnaise ou sauce poivre maison	800 gr	70€
CÔTE DE BOEUF DU PAYS BASQUE Sauce bleu ou sauce béarnaise ou sauce poivre maison	1 kg	90€

Toutes nos viandes sont d'origines française et/ou EU et ou USA et ou Argentine
Tous nos plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Prix nets, service compris

ASSIETTE DE FROMAGE DE CHEZ XAVIER (MOF)

11€

Cabécou / Comté / Itxassou / Tome de brebis / Mesclun / Confiture Maison / Miel

DESSERTS

TARTE CHOCOLAT

11€

Crème mascarpone, caramel beurre salé

GAUFRE BRUXELLOISE À LA CHANTILLY

11€

Sauce au chocolat ou sauce caramel beurre salé

ILE FLOTTANTE

11€

Pralines roses, caramel beurre salé, crème anglaise à la vanille

PROFITEROLES MAISON

11€

Sauce au chocolat chaud

POMME RÔTIE FAÇON TATIN

11€

Sablé breton, siphon / glace vanille, nougatine sarrasin

FIGUES FRAÎCHES

11€

Glace au fromage de brebis fumé, meringue, miel au vin rouge / citron vert, mousse tonka

TRADITIONNEL MILLE-FEUILLE

13€

Vanille, caramel beurre salé

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

Effeillé de cabillaud, chou blanc au vinaigre de cidre, condiment sésame, oeufs de poissons

~

Oeuf parfait, cochon croustillant, pickles de betteraves, siphon parmesan, noisettes, raviole chinoise

PLATS

Burger au cheddar fumé, grosses frites à l'origan, bacon, mayo poivre fumé

~

*Daurade Sébaste confite, soupe de poisson, cru de fenouil, pommes de terre grenailles,
tomates cerises, olives, rouille*

DESSERTS

Biscuit moelleux chocolat, crémeux praliné noisette, café, glace vanille

~

Clafoutis prunes-mirabelles, mousse fromage blanc, glace de feuille de figue

~

*Assiette de fromage de chez Xavier (MOF) Escanecrabe / Comté / Itxassou / Tome de brebis / Mesclun /
Confiture Maison / Miel*

LA FORMULE DU MIDI DU BISTROT CONSTANT (UNIQUEMENT SUR ARDOISE)
SERVI UNIQUEMENT LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI (HORS JOUR FÉRIÉ)

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR OU PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR
20€

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR
25€

NOUS SOMMES FERMÉS LE DIMANCHE, LE LUNDI ET MERCREDI SOIR