

# La Carte

## A PARTAGER OU PAS...

<b>CROQUE MONSIEUR À LA TRUFFE</b>		<b>15€</b>
<b>JAMBON NOIR DE BIGORRE</b>	les 100gr	<b>19€</b>
<b>OEUFS MIMOSA COMME AUTREFOIS</b>		<b>13€</b>
Ventrèche de thon, croûtons dorés		
<b>CALÇOTS RÔTIS AU FEU DE BOIS COMME À VALLS</b>		<b>14€</b>
Encornets de Palamos, orange sanguine, condiment romesco, aïoli		
<b>OEUF PARFAIT, TAGLIATELLES DE SEICHES</b>		<b>15€</b>
Crèmeux parmesan, truffe, noisettes, jambon crispy, allumette origan		
<b>GAMBAS CROUSTILLANTES</b>		<b>15€</b>
Sauce agrumes/basilic, mesclun bio		
<b>TARTARE BAR / SAUMON / HUÎTRES</b>		<b>15€</b>
Vinaigrette gingembre, avruga		
<b>PÂTÉ EN CROÛTE RUSTIQUE</b>		<b>15€</b>
Cochon / foie gras / compotée d'oignon		
<b>CARPACCIO DE SAINT JACQUES</b>		<b>16€</b>
Mayo sriracha, avocat, citron confit, tuile au sésame		
<b>TERRINE DE FOIE GRAS</b>		<b>18€</b>
Crumble noix/sarrasin, chutney piquillos, brioche toastée		
<b>LES 6 HUÎTRES SPÉCIALES N°3 MARENNES D'OLÉRON</b>		<b>19€</b>
Échalotes vinaigrées		

# PLATS

<b>CASSOULET AU COCHON DE LA MAISON GARCIA</b>		<b>25€</b>
<b>SUPRÊME DE VOLAILLE, FINE FARCE À LA TRUFFE</b> Gnocchis de pomme de terre, marrons, jus de volaille truffé		<b>27€</b>
<b>CABILLAUD EN VOILE DE NOIR DE BIGORRE</b> Frégola sarda, shimejis, sauce dieppoise		<b>28€</b>
<b>SAINT JACQUES RÔTIES AU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL</b> Tombée d'épinards et champignons, chips de panais		<b>29€</b>
<b>POULPE GRILLÉ</b> Arroz au chorizo, condiment rouille		<b>29€</b>
<b>SOURIS D'AGNEAU CUISINÉE COMME UN COUSCOUS</b> Légumes d'hiver, harissa douce maison		<b>29€</b>
<b>CÔTE DE VEAU CUITE AU SAUTOIR</b> Gratin de macaronis au parmesan, sauce champignons crémees	<b>350 gr</b>	<b>39€</b>

## CUIT SUR LA BRAISE

Tous nos plats cuits à la braise sont garnis de  
pommes de terre grenaille bio de la maison Bastelica rôties au beurre demi-sel ou  
gratin de macaronis au parmesan ou tombée d'épinards et champignons légèrement crémees  
et nos viandes sont aussi accompagnées d'une salade croquante assaisonnée d'une bonne huile d'olive et noisettes, oignons doux

<b>CÔTE DE COCHON DU PAYS BASQUE</b> Sauce au poivre de Madagascar, crumble chorizo	<b>400 gr</b>	<b>29€</b>
<b>FAUX FILET DE BOEUF DU PAYS BASQUE</b> Sauce bleu ou sauce béarnaise ou sauce poivre maison	<b>400 gr</b>	<b>36€</b>
<b>LA BELLE ENTRECÔTE DE BOEUF DU PAYS BASQUE</b> Sauce bleu ou sauce béarnaise ou sauce poivre maison	<b>400 gr</b>	<b>41€</b>
<b>CÔTE DE BOEUF SIMMENTAL</b> Sauce bleu ou sauce béarnaise ou sauce poivre maison	<b>1 kg</b>	<b>80€</b>
<b>CÔTE DE BOEUF DU PAYS BASQUE</b> Sauce bleu ou sauce béarnaise ou sauce poivre maison	<b>1 kg</b>	<b>90€</b>

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 / Bleu de Séverac / Tome de brebis / Mesclun / Confiture Maison

## **DESSERTS**

### **TARTE CHOCOLAT**

Crème mascarpone, caramel beurre salé

**11€**

### **GAUFRE À LA CHANTILLY**

Sauce au chocolat ou sauce caramel beurre salé

**11€**

### **ILE FLOTTANTE**

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

**11€**

### **PROFITEROLES MAISON**

Sauce au chocolat chaud

**11€**

### **POMME FAÇON TATIN**

Sablé breton, sarrasin grillé, mousse et glace vanille

**11€**

### **TRADITIONNEL MILLE-FEUILLE**

Vanille, caramel beurre salé

**13€**

# 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

*Crème de fenouil parfumée à l'anis étoilé, accras de poisson au chorizo, fêta, chimichurri, noix de cajou*

*Vitello Tonnato, houmous de pois chiche, siphon tonnato, copeaux de parmesan, mini câpres, tuile au sésame*

## PLATS

*Lasagnes à notre façon, béchamel, truffe, mesclun BIO de la maison Bastellica*

*Daurade Sébaste confite, bouillon kha kai, pak choi, riz vénéré, chicoré*

## DESSERTS

*Maxi-cookie chocolat blanc, praline rose, mousse vanille, glace praline rose*

*Finger ananas, pamplemousse, passion, mousse huile d'olive citron, glace fromage blanc, meringue*

*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**