

La Carte

A PARTAGER OU PAS...

CROQUETTES DE JAMBON	les 6 pièces	10€
BOMBA À LA SEICHE / BOMBA À LA CREVETTE	les 4 pièces	10€
ENCORNETS CROUSTILLANTS Aïoli		12€
CROQUE MONSIEUR À LA TRUFFE		15€
JAMBON NOIR DE BIGORRE	les 100gr	19€
OEUF MIMOSA COMME AUTREFOIS Ventrèche de thon, croûtons dorés		13€
OEUF PARFAIT, TAGLIATELLES DE SEICHES Crémeux parmesan, truffe, noisettes, jambon crispy, allumette origan		15€
GAMBAS CROUSTILLANTES Sauce agrumes/basilic, mesclun bio		15€
TARTARE BAR / SAUMON / HUÎTRES Vinaigrette gingembre, avruga		15€
PÂTÉ EN CROÛTE RUSTIQUE Cochon / foie gras / compotée d'oignon		15€
TERRINE DE FOIE GRAS Crumble noix/sarrasin, chutney piquillos, brioche toastée		18€
LES 6 HUÎTRES SPÉCIALES N°3 MARENNES D'OLÉRON Échalotes vinaigrées		19€

PLATS

CASSOULET AU COCHON DE LA MAISON GARCIA		25€
SUPRÊME DE VOLAILLE, FINE FARCE À LA TRUFFE Gnocchis de pomme de terre, marrons, jus de volaille truffé		27€
CABILLAUD EN VOILE DE NOIR DE BIGORRE Frégola sarda croustillante, artichauts, siphon ail noir, soupe de poisson crémée		28€
SAINT JACQUES RÔTIES AU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL Tombée d'épinards et champignons, chips de panais		29€
POULPE GRILLÉ Arroz au chorizo, condiment rouille		29€
SOURIS D'AGNEAU DE L'AVEYRON CONFITE Txistorra, légumes d'hiver cuisinés comme un couscous, harissa douce maison		29€
CÔTE DE VEAU CUITE AU SAUTOIR Gratin de macaronis au parmesan, sauce champignons crémees	350 gr	39€

CUIT SUR LA BRAISE

Tous nos plats cuits à la braise sont garnis de frites maison 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

CÔTE DE COCHON DU PAYS BASQUE 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€
LA BELLE ENTRECÔTE DE BOEUF DU PAYS BASQUE Sauce bleu ou sauce béarnaise ou sauce poivre maison	500g	51€
CÔTE DE BOEUF SIMMENTAL Sauce bleu ou sauce béarnaise ou sauce poivre maison	1 kg	80€
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 / 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€

TARTE AU CITRON MERINGUÉE

Citron confit, glace agrumes

11€

CRÉMEUX CARMEL

Eclats de brownie, siphon et glace 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€

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