



A PARTAGER OU PAS...

CROQUETTES DE JAMBON	les 6 pièces	10€
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 Crèmeux 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		27€
Gnocchis de pomme de terre, marrons, jus de volaille truffé		
CABILLAUD EN VOILE DE NOIR DE BIGORRE		28€
Frégola sarda croustillante, artichauts, siphon ail noir, soupe de poisson crémée		
SAINT JACQUES RÔTIES AU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL		29€
Tombée d'épinards et champignons, chips de panais		
POULPE GRILLÉ		29€
Arroz au chorizo, condiment rouille		
SOURIS D'AGNEAU DE L'AVEYRON CONFITE		29€
Txistorra, légumes d'hiver cuisinés comme un couscous, harissa douce maison		
CÔTE DE VEAU CUITE AU SAUTOIR	350 gr	39€
Gratin de macaronis au parmesan, sauce champignons crémees		

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

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

11€

Crème mascarpone, caramel beurre salé

GAUFRE 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 FAÇON TATIN

11€

Sablé breton, sarrasin grillé, mousse et glace vanille

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

Pièce de veau rôtie comme un vitello, houmous de pois chiche, siphon tonnato, copeaux de parmesan

*Crèmeux de fenouil parfumé à l'anis étoilé, accras de poisson au chorizo,
fêta, noix de cajou aux épices*

PLATS

Joue de porc cuisinée au vin rouge, purée de pomme de terre, cru d'endives, crumble chorizo

Daurade Sébaste confite, butternut en texture, émulsion dieppoise, siphon clémentine

DESSERTS

*Ganache et mousse légère au chocolat, caramel au beurre salé, glace cacahuètes,
crumble cacao, cacahuètes caramélisées*

Carpaccio d'ananas, sirop au vieux rhum et citron vert, glace yaourt, pavlova, crèmeux citron

*Fromage travaillé : Tête de moine, mousse de comté au piment d'Espelette,
glace piquillos, condiment acidulé*

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