

La Carte

A PARTAGER OU PAS...

JAMBON NOIR DE COCHE DE LA MAISON PARDON	les 100gr	19€
OEUFS MIMOSA COMME AUTREFOIS Ventrêche de thon, croûtons dorés		15€
BISCAYENNE DE PIEDS DE COCHON Spaghettis de chipirons, émulsion parmesan, ail des ours		15€
GAMBAS CROUSTILLANTES Sauce agrumes/basilic, mesclun bio		15€
PÂTÉ EN CROÛTE RUSTIQUE Cochon / foie gras / compotée d'oignons		15€
ASPERGES BLANCHES DES LANDES Saumon gravlax, mayo ail des ours, noisettes, fromage de brebis du pays Basque		16€
TARTARE DE BAR Anguille fumée, asperge verte crue, siphon hollandaise, pois chiches croustillants		18€
TERRINE DE FOIE GRAS Crumble noix/sarrasin, chutney fraise/menthe/poivre de Madagascar, brioche toastée		18€
FRICASSÉE D'ASPERGES VERTES Foie gras poêlé, oeuf mollet croustillant, parmesan, jus de volaille		19€
LES 6 HUÎTRES SPÉCIALES N°3 MARENNES D'OLÉRON Échalotes vinaigrées		19€

PLATS

CASSOULET AU COCHON DE LA MAISON GARCIA		26€
FRICASSÉE DE VOLAILLE AUX MORILLES		28€
Gratin de macaronis, asperges vertes, émulsion vin jaune		
CABILLAUD CONFIT		28€
Frégola sarda croustillante, artichauts, siphon ail noir, soupe de poisson crémée		
POULPE GRILLÉ		29€
Arroz au chorizo, condiment rouille		
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE		29€
Légumes de printemps, jus d'un navarin		
PIGEON DE RACAN RÔTI, CUISSES FARCIES		32€
Petits pois à la française, sauce salmis		
CÔTE DE VEAU CUITE AU SAUTOIR	350 gr	42€
Gratin de macaronis au parmesan, sauce aux morilles		

CUIT SUR LA BRAISE

Tous nos viandes cuites à la braise sont garnies de frites maison ou gratin de macaronis au parmesan ou petits pois à la française 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

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€

FRAISES DE SAINT-PORQUIER

Pavlova, miel au citron vert, glace yaourt, mousse 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

23€

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR 27€

ENTRÉES

Lotte marinée au kalamansi, coulis de péquillos, pickles d'oignons rouge, agrumes, pois chiche croustillants, sorbet roquette

Crème d'asperges au lait de coco et citronnelle, txistorra, oeuf parfait, croûtons dorés

PLATS

Jarret de porc de la maison Garcia, polenta crémeuse au parmesan, tzatziki de concombre, jus au tandoori, crumble chorizo

Saumon confit, caviar d'aubergines, panisses au romarin, sauce au vinaigre de vin vieux

DESSERTS

Choux façon Paris-Brest, praliné noisette, amandes effilées

Fraise melba, glace vanille, meringue, chantilly

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
23€

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR
27€

NOUS SOMMES FERMÉS LE DIMANCHE, LE LUNDI ET MERCREDI SOIR