

# La Carte

## A PARTAGER OU PAS...

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

# PLATS

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

## 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

<b>MERLU DE LA CRIÉE DE SAINT-JEAN-DE-LUZ À L'ESPAGNOLE (POUR DEUX PERSONNES)</b> Ecrasé de pomme de terre légèrement citronné		<b>60€</b>
<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 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€**

Bûche du Tarn / 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€**

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**