

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€ |
| LOTTE MARINÉE AU KALAMANSI Coulis de péquillos, pickles d'oignons rouge, agrumes, pois chiche croustillants, sorbet roquette | | 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 | | |
| MAIGRE RÔTI | | 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

| | | |
|---|---------------|------------|
| MERLU DE LA CRIÉE DE SAINT-JEAN-DE-LUZ À L'ESPAGNOLE (POUR DEUX PERSONNES) | | 60€ |
| Ecrasé de pomme de terre légèrement citronné | | |
| TURBOT À L'ESPAGNOLE (POUR DEUX PERSONNES) | | 85€ |
| Ecrasé de pomme de terre légèrement citronné | | |
| 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€

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