

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 Gratin de macaronis, asperges vertes, émulsion vin jaune		28€
CABILLAUD CONFIT Frégola sarda croustillante, artichauts, siphon ail noir, soupe de poisson crémée		28€
POULPE GRILLÉ Arroz au chorizo, condiment rouille		29€
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE Légumes de printemps, jus d'un navarin		29€
CÔTE DE VEAU CUITE AU SAUTOIR Gratin de macaronis au parmesan, sauce aux morilles	350 gr	42€

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) Ecrasé de pomme de terre légèrement citronné		60€
TURBOT À L'ESPAGNOLE (POUR DEUX PERSONNES) Ecrasé de pomme de terre légèrement citronné		85€
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€
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€

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€

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

*Crème de courgettes parfumée au basilic, accras de saumon, fêta, crumble olive,
citron confit, pignons de pin*

*Salade César à notre façon, volaille croustillante à la coréenne, copeaux de parmesan,
toast melba, anchois, tomate coeur de pigeon bio*

PLATS

*Échine de cochon crousti-fondante, conchiglioni gratinés au parmesan,
mouron des oiseaux, artichaut*

*Filet de lieu noir confit, petits pois à la française, voile de lard,
émulsion asperges vertes*

DESSERTS

Crèmeux vanille, brisure de feuilletage, praliné, cacahuètes caramélisées

Soupe de fruits rouge, glace verveine, sablé breton, siphon vanille

*Assiette de fromage de chez Xavier (MOF) Bûche du Tarn / Comté / Bleu de Séverac /
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