

La Carte

A PARTAGER OU PAS...

ENCORNETS CROUSTILLANTS		12€
Aïoli		
JAMBON BODEGA DE LA MAISON GARCIA	les 100gr	19€
CUISINÉ DE TOURTEAUX FAÇON TXANGURRO		15€
OEUF MIMOSA COMME AUTREFOIS		15€
Ventrèche de thon, croûtons dorés		
NOS PETITS POIS À LA FRANÇAISE EN VOILE DE NOIR DE BIGORRE		15€
Jaune d'oeuf confit, fumet réduit légèrement tomate		
GAMBAS CROUSTILLANTES		15€
Sauce agrumes/basilic, mesclun bio		
PÂTÉ EN CROÛTE RUSTIQUE		15€
Cochon / foie gras / compotée d'oignons		
ASPERGES BLANCHES DES LANDES		16€
Saumon gravlax, mayo ail des ours, noisettes, fromage de brebis du pays Basque		
TARTARE DE THON		18€
Anguille fumée, cru de courgette, siphon hollandaise, pois chiches croustillants		
TERRINE DE FOIE GRAS		18€
Crumble noix/sarrasin, chutney fraise/menthe/poivre de Madagascar, brioche toastée		
LES 6 HUÎTRES SPÉCIALES N°3 MARENNES D'OLÉRON		19€
Échalotes vinaigrées		

PLATS

CASSOULET AU COCHON DE LA MAISON GARCIA		26€
CHIPIRONS FINEMENTS PANÉS, TXISTORRAS		27€
Harissa douce, chimichurri, aïoli, biscayenne aux pieds de cochon		
TARTARE DE FAUX FILET DE BOEUF DU PAYS BASQUE AU COUTEAU		27€
Frites maison, salade croquante assaisonnée d'une bonne huile d'olive et noisettes, oignons doux		
FRICASSÉE DE VOLAILLE AUX MORILLES		28€
Gratin de macaronis, asperges vertes, émulsion vin jaune		
CABILLAUD CONFIT		28€
Sauce pil-pil, artichauts, chips d'ail, croquettes pommes de terre / parmesan		
POULPE GRILLÉ		29€
Arroz au chorizo, condiment rouille		
CÔTE DE VEAU CUITE AU SAUTOIR	350 gr	42€
Gratin de macaronis au parmesan, sauce aux morilles		
RIS DE VEAU CUIT AU SAUTOIR		44€
Asperges vertes, croquettes pommes de terre / parmesan, sauce 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		
CÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS	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€

Bûche du Tarn / Saint-Nectaire / 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€

RUSSE À NOTRE FAÇON

Biscuit noisette, crème pralinée, glace chocolat

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