

La Carte

A PARTAGER OU PAS...

CROQUETTES AU JAMBON IBÉRIQUE Aïoli, marinade citron	6 pièces	15€
JAMBON BODEGA DE LA MAISON GARCIA	les 100gr	19€
OEUFS MIMOSA COMME AUTREFOIS Ventrèche de thon, croûtons dorés		15€
CUISINÉ DE TOURTEAUX FAÇON TXANGURRO		16€
GAMBAS CROUSTILLANTES Sauce agrumes/basilic, mesclun bio		16€
PÂTÉ EN CROÛTE RUSTIQUE Cochon / foie gras / compotée d'oignons		16€
LOTTE MARINÉE AU CALAMANSI Coulis de péquillos, pickles, pois chiches croustillants, sorbet roquette		16€
TARTARE DE BAR ET SAUMON Oeufs de poissons, siphon hollandaise, pois chiches croustillants, oignons nouveaux		16€
PREMIÈRES TOMATES DE LA MAISON BASTELICA CONFITES Thon mariné aux épices douces, sablé parmesan, sorbet basilic		17€
TERRINE DE FOIE GRAS Crumble noix/sarrasin, chutney fraise/menthe/poivre de Madagascar, brioche toastée		19€
LES 6 HUÎTRES SPÉCIALES N°3 MARENNES D'OLÉRON Échalotes vinaigrées		19€

PLATS

MOULES DE BOUCHOT À LA MARINIÈRE		25€
Frites maison		
CASSOULET AU COCHON DE LA MAISON GARCIA		26€
CHIPIRONS FINEMENTS PANÉS, TXISTORRAS		27€
Harissa douce, chimichurri, aïoli, biscayenne aux pieds de cochon		
PILONS DE POULET À LA CORÉENNE		27€
Caviar d'aubergines, tzatziki de concombre, polenta crémeuse, maïs grillé, laquage au sésame		
TARTARE DE BOEUF DU PAYS BASQUE AU COUTEAU		28€
Frites maison, salade croquante assaisonnée d'une bonne huile d'olive et noisettes, oignons doux		
MAIGRE CONFIT		28€
Artichauts, croquettes pommes de terre / parmesan, sauce au vinaigre de vin vieux, pickles de radis long		
THON SNACKÉ À LA PLANCHA		29€
Légumes confits, pâtes orzo cuisinées comme une fideuà		
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 CROUSTILLANT		44€
Girolles, tomates cerises grillées, macaronis, sauce au citron confit, jus à la sauge		

CUIT SUR LA BRAISE

Tous nos viandes cuites à la braise sont garnies de frites maison ou gratin de macaronis au parmesan ou aubergines à la tomate et stracciatella 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)		64€
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)

Bûche du Tarn / Saint-Nectaire / Bleu de Séverac / Tome de brebis / Mesclun / Confiture Maison

DESSERTS

TARTE CHOCOLAT

Crème mascarpone, caramel beurre salé

GAUFRE À LA CHANTILLY

Sauce au chocolat ou sauce caramel beurre salé

ILE FLOTTANTE

Pralines roses, caramel beurre salé, crème anglaise à la vanille

PROFITEROLES MAISON

Sauce au chocolat chaud

ABRICOTS CONFITS AU ROMARIN

Mousse et glace fromage blanc, tuile langue de chat

TRADITIONNEL MILLE-FEUILLE

Vanille, caramel beurre salé

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