

La Carte

A PARTAGER OU PAS...

JAMBON BODEGA DE LA MAISON GARCIA	les 100gr	19€
OEUF 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

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)

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€

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 d'asperges au lait de coco parfumée à l'ail des ours, gambas croustillantes, petits pois, oignons nouveaux et croûtons dorés

Beau vitello, siphon tonnato, houmous de pois chiches, parmesan, tomates cerise, mini câpres, crackers

PLATS

Poitrine de cochon crousti-fondante, polenta crémeuse, pickles de cerises, feuilles de laitue

Saumon à la plancha, bouillon marmitako, écrasé de pomme de terre-citron, tomates grillées, aioli, harissa verte

DESSERTS

Soupe de fruits rouge, sablé breton, siphon vanille, glace fromage blanc

Verrine chocolat liégeois, glace vanille, crumble et grué cacao

Assiette de fromage de chez Xavier (MOF) Bûche du Tarn / Saint Nectaire / 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