

# La Carte

## A PARTAGER OU PAS...

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

# PLATS

<b>MOULES DE BOUCHOT À LA MARINIÈRE</b>		<b>25€</b>
Frites maison		
<b>CASSOULET AU COCHON DE LA MAISON GARCIA</b>		<b>26€</b>
<b>CHIPIRONS FINEMENTS PANÉS, TXISTORRAS</b>		<b>27€</b>
Harissa douce, chimichurri, aïoli, biscayenne aux pieds de cochon		
<b>PILONS DE POULET À LA CORÉENNE</b>		<b>27€</b>
Caviar d'aubergines, tzatziki de concombre, polenta crémeuse, maïs grillé, laquage au sésame		
<b>TARTARE DE BOEUF DU PAYS BASQUE AU COUTEAU</b>		<b>28€</b>
Frites maison, salade croquante assaisonnée d'une bonne huile d'olive et noisettes, oignons doux		
<b>MAIGRE CONFIT</b>		<b>28€</b>
Artichauts, croquettes pommes de terre / parmesan, sauce au vinaigre de vin vieux, pickles de radis long		
<b>THON SNACKÉ À LA PLANCHA</b>		<b>29€</b>
Légumes confits, pâtes orzo cuisinées comme une fideuà		
<b>POULPE GRILLÉ</b>		<b>29€</b>
Arroz au chorizo, condiment rouille		
<b>CÔTE DE VEAU CUITE AU SAUTOIR</b>	<b>350 gr</b>	<b>42€</b>
Gratin de macaronis au parmesan, sauce aux morilles		
<b>RIS DE VEAU CROUSTILLANT</b>		<b>44€</b>
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

<b>MERLU DE LA CRIÉE DE SAINT-JEAN-DE-LUZ À L'ESPAGNOLE (POUR DEUX PERSONNES)</b>		<b>64€</b>
Ecrasé de pomme de terre légèrement citronné		
<b>TURBOT À L'ESPAGNOLE (POUR DEUX PERSONNES)</b>		<b>85€</b>
Ecrasé de pomme de terre légèrement citronné		
<b>CÔTE DE COCHON DU PAYS BASQUE</b>	<b>400 gr</b>	<b>29€</b>
Sauce au poivre de Madagascar, crumble chorizo		
<b>FAUX FILET DE BOEUF DU PAYS BASQUE</b>	<b>400 gr</b>	<b>36€</b>
Sauce bleu ou sauce béarnaise ou sauce poivre maison		
<b>LA BELLE ENTRECÔTE DE BOEUF DU PAYS BASQUE</b>	<b>400 gr</b>	<b>41€</b>
Sauce bleu ou sauce béarnaise ou sauce poivre maison		
<b>CÔTE DE BOEUF DU PAYS BASQUE</b>	<b>1 kg</b>	<b>90€</b>
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€**

### **ABRICOTS CONFITS AU ROMARIN**

Mousse et glace fromage blanc, tuile langue de chat

**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**