

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 Ventrêche 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€
THON MARINÉ AUX ÉPICES DOUCES 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€
TOMATES MARINÉES AUX AGRUMES Mozzarella Barlotti, oignons de Trébons, pissalat, glace 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 Harissa douce, chimichurri, aïoli, aubergine à la tomate et stracciatella	27€
PILONS DE POULET À LA CORÉENNE Caviar d'aubergines, tzatziki de concombre, polenta crémeuse, maïs grillé, laquage au sésame	27€
TARTARE DE BOEUF DU PAYS BASQUE AU COUTEAU Frites maison, salade croquante assaisonnée d'une bonne huile d'olive et noisettes, oignons doux	28€
MAIGRE CONFIT Artichauts, croquettes pommes de terre / parmesan, sauce au vinaigre de vin vieux, pickles de fenouil	28€
THON SNACKÉ À LA PLANCHA Légumes confits, pâtes orzo cuisinées comme une fideuà	29€
POULPE GRILLÉ Arroz au chorizo, condiment rouille	29€
RIS DE VEAU CROUSTILLANT Girolles, tomates cerises grillées, macaronis, sauce au citron confit, jus à la sauge	44€

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) Ecrasé de pomme de terre légèrement citronné	64€
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)

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

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

*Chiffonnade de melon, jambon bodega de la maison Garcia, vinaigrette au curry,
noix de cajou, sorbet roquette*

Lotte marinée au calamansi, guacamole, brocolis, mayo ponzu, glace péquillos, tuile wasabi

PLATS

Tomate et courgette farcies, riz pilaf, pickles de fenouil

Saumon à la plancha, aubergines snackées, panisses au romarin, jus d'une piperade, padròn

DESSERTS

Soupe de fruits rouges, sablé breton, mousse vanille, glace fromage blanc

Maxi cookie dulcèy, cacahuète, praliné, glace vanille

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