

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€
TARTARE DE BOEUF AU CRABE Citron vert, mayo cocktail, tuile sésame		19€
TERRINE DE FOIE GRAS PIMENTO / AIL NOIR Chutney péquillos, pain feuilleté au thym-citron		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€
STEAK DE THON AU POIVRE Croquettes de pommes de terre / parmesan, oignons de Trébons, padròns, marinade barbecue	29€
POULPE GRILLÉ Arroz au chorizo ou pâtes orzo 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

Nage de pêche parfumée à la verveine, glace fromage blanc

Maxi cookie dulcey, 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