

# Menu carte

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 49€**

**ENTRÉES : 18€**

**JAMBON BODEGA DE LA MAISON GARCIA**

les 100gr

**PREMIÈRES TOMATES DE LA MAISON BASTELICA CONFITES**

Tourteaux mayo-citron vert, sablé parmesan, sorbet basilic

**OEUFS MIMOSA COMME AUTREFOIS**

Ventrêche de thon, croûtons dorés

**NOS PETITS POIS À LA FRANÇAISE EN VOILE DE NOIR DE BIGORRE**

Jaune d'oeuf confit, fumet réduit légèrement tomate

**GAMBAS CROUSTILLANTES**

Sauce agrumes/basilic, mesclun bio

**PÂTÉ EN CROÛTE RUSTIQUE**

Cochon / foie gras / compotée d'oignons

**LOTTE MARINÉE AU CALAMANSI**

Coulis de péquillos, pickles, pois chiches croustillants, sorbet roquette

**TARTARE DE BAR ET SAUMON**

Oeufs de poissons, siphon hollandaise, pois chiches croustillants, oignons nouveaux

## **NOS SUGGESTIONS**

PRIX EN SUPPLÉMENT DU MENU CARTE

**LES 6 HUÎTRES SPÉCIALES N°3 MARENNES D'OLÉRON**

Échalotes vinaigrées

+2€

**TERRINE DE FOIE GRAS**

Crumble noix/sarrasin, chutney fraise/menthe/poivre de Madagascar, brioche toastée

+3€

# PLATS : 28€

## CASSOULET AU COCHON DE LA MAISON GARCIA

### THON SNACKÉ À LA PLANCHA

Légumes confits, pâtes orzo cuisinées comme une fideuà

### CHIPIRONS FINEMENTS PANÉS, TXISTORRAS

Harissa douce, chimichurri, aïoli, biscayenne aux pieds de cochon

### TARTARE DE BOEUF DU PAYS BASQUE AU COUTEAU

Frites maison, salade croquante assaisonnée d'une bonne huile d'olive et noisettes, oignons doux

### PILONS DE POULET À LA CORÉENNE

Caviar d'aubergines, tzatziki de concombre, polenta crémeuse, maïs grillé, laquage au sésame

### MAIGRE CONFIT

Artichauts, croquettes pommes de terre / parmesan, sauce au vinaigre de vin vieux, pickles de radis long

### POULPE GRILLÉ

Arroz au chorizo, condiment rouille

### CÔTE DE COCHON DU PAYS BASQUE

400 gr

Sauce au poivre de Madagascar, crumble chorizo

## NOS SUGGESTIONS

PRIX EN SUPPLÉMENT DU MENU CARTE

### CÔTE DE VEAU CUITE AU SAUTOIR

Gratin de macaronis au parmesan, sauce aux morilles

350g

+14€

### RIS DE VEAU CROUSTILLANT

Girolles, tomates cerises grillées, macaronis, sauce au citron confit, jus à la sauge

+16€

### FAUX FILET DE BOEUF DU PAYS BASQUE

Sauce bleu ou sauce béarnaise ou sauce poivre maison

400 gr

+8€

### LA BELLE ENTRECÔTE DE BOEUF DU PAYS BASQUE

Sauce bleu ou sauce béarnaise ou sauce poivre maison

400 gr

+13€

### CÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS (POUR DEUX PERSONNES)

Sauce bleu ou sauce béarnaise ou sauce poivre maison

1 kg

+17€/PERS

### CÔTE DE BOEUF DU PAYS BASQUE (POUR DEUX PERSONNES)

Sauce bleu ou sauce béarnaise ou sauce poivre maison

1 kg

+17€/PERS

### MERLU DE LA CRIÉE DE SAINT-JEAN-DE-LUZ À L'ESPAGNOLE (POUR DEUX PERSONNES)

Ecrasé de pomme de terre légèrement citronné

+2€/PERS

### TURBOT À L'ESPAGNOLE (POUR DEUX PERSONNES)

Ecrasé de pomme de terre légèrement citronné

+15€/PERS

Tous nos viandes cuites à la braise sont garnies de frites maison ou gratin de macaronis au parmesan ou aubergine 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

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

# DESSERTS 12€

## **ASSIETTE DE FROMAGE DE CHEZ XAVIER (MOF)**

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

## **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

## **FRAISES DE SAINT-PORQUIER**

Pavlova, miel au citron vert, glace yaourt, mousse vanille

## **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**

*Crème de courgettes glacée, dés de saumon gravlax, noix de cajou, sorbet basilic*

*Salade de betteraves, grenade, noix, fêta, joue de cochon confite et grillée, coriandre*

## **PLATS**

*Pièce de veau façon viennoise, carottes au cumin et à l'orange,  
gnocchis de pomme de terre, jus à la sauge*

*Daurade Sébaste confite, lumachines, légumes verts,  
bouillon koxkera à la citronnelle, sauce chimichurri*

## **DESSERTS**

*Banoffee, crumble cacao, confiture de lait, glace fromage blanc*

*Crème brûlée à la 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**