

# La Carte

## A PARTAGER OU PAS...

<b>CROQUETTES AU JAMBON IBÉRIQUE</b> Aïoli, marinade citron	6 pièces	15€
<b>JAMBON BODEGA DE LA MAISON GARCIA</b>	les 100gr	19€
<b>OEUFS MIMOSA COMME AUTREFOIS</b> Ventrêche de thon, croûtons dorés		15€
<b>CUISINÉ DE TOURTEAUX FAÇON TXANGURRO</b>		16€
<b>GAMBAS CROUSTILLANTES</b> Sauce agrumes/basilic, mesclun bio		16€
<b>PÂTÉ EN CROÛTE RUSTIQUE</b> Cochon / foie gras / compotée d'oignons		16€
<b>THON MARINÉ AUX ÉPICES DOUCES</b> Coulis de péquillos, pickles, pois chiches croustillants, sorbet roquette		16€
<b>TARTARE DE BAR ET SAUMON</b> Oeufs de poissons, siphon hollandaise, pois chiches croustillants, oignons nouveaux		16€
<b>TOMATES MARINÉES AUX AGRUMES</b> Mozzarella Barlotti, oignons de Trébons, pissalat, glace basilic		17€
<b>TARTARE DE BOEUF AU CRABE</b> Citron vert, mayo cocktail, tuile sésame		19€
<b>TERRINE DE FOIE GRAS</b> Crumble noix/sarrasin, chutney fraise/menthe/poivre de Madagascar		19€
<b>LES 6 HUÎTRES SPÉCIALES N°3 MARENNES D'OLÉRON</b> Échalotes vinaigrées		19€

# PLATS

<b>MOULES MORISSEAU À LA MARINIÈRE</b> Frites maison	<b>25€</b>
<b>CHIPIRONS FINEMENTS PANÉS, TXISTORRAS</b> Harissa douce, chimichurri, aïoli, aubergine à la tomate et stracciatella	<b>27€</b>
<b>PILONS DE POULET À LA CORÉENNE</b> Caviar d'aubergines, tzatziki de concombre, polenta crémeuse, maïs grillé, laquage au sésame	<b>27€</b>
<b>TARTARE DE BOEUF DU PAYS BASQUE AU COUTEAU</b> Frites maison, salade croquante assaisonnée d'une bonne huile d'olive et noisettes, oignons doux	<b>28€</b>
<b>NOTRE BOUILLABAISSE</b> Pommes de terre safranées, pickles de fenouil, condiment rouille	<b>28€</b>
<b>STEAK DE THON AU POIVRE</b> Croquettes de pommes de terre / parmesan, oignons de Trébons, padròns, marinade barbecue	<b>29€</b>
<b>POULPE GRILLÉ</b> Arroz au chorizo, condiment rouille	<b>29€</b>
<b>RIS DE VEAU CROUSTILLANT</b> Girolles, tomates cerises grillées, macaronis, sauce au citron confit, jus à la sauge	<b>44€</b>

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

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**

*Betterave, tomates cerises, praliné cacahuète, noix de cajou aux épices, fêta, oreilles de cochon croustillantes*

*Escabèche de bar, tzatziki de concombre, houmous, crackers au sésame, sorbet roquette*

## **PLATS**

*Fricassée de volaille, étuvée de poivrons doux aux pieds de cochon, grosses frites à l'origan, chimichurri, feuilles de laitue*

*Daurade Sébaste, légumes confits, hilopites, crème de parmesan*

## **DESSERTS**

*Pêches et abricots pochés, mousse fromage blanc, pistache candy, glace verveine, crackers sarrasin*

*Mi-cuit au chocolat, 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**