

La Carte

A PARTAGER OU PAS...

JAMBON BODEGA DE LA MAISON GARCIA	les 100gr	19€
OEUF MIMOSA COMME AUTREFOIS Ventrèche 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 Crumble noix/sarrasin, chutney fraise/menthe/poivre de Madagascar		19€
LES 6 HUÎTRES SPÉCIALES N°3 MARENNES D'OLÉRON Échalotes vinaigrées		19€

PLATS

CHIPIRONS FINEMENTS PANÉS, TXISTORRAS	27€
Harissa douce, chimichurri, aïoli, aubergine à la tomate et stracciatella	
PILONS DE POULET À LA CORÉENNE	27€
Caviar d'aubergines, tzatziki de concombre, polenta crémeuse, maïs grillé, laquage au sésame	
TARTARE DE BOEUF DU PAYS BASQUE AU COUTEAU	28€
Frites maison, salade croquante assaisonnée d'une bonne huile d'olive et noisettes, oignons doux	
STEAK DE THON AU POIVRE	29€
Croquettes de pommes de terre / parmesan, oignons de Trébons, padròns, marinade barbecue	
POULPE GRILLÉ	29€
Arroz au chorizo, condiment rouille	
NOTRE BOUILLABAISSE	31€
Pommes de terre safranées, pickles de fenouil, condiment rouille	
RIS DE VEAU CROUSTILLANT	44€
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

MERLU DE LA CRIÉE DE SAINT-JEAN-DE-LUZ À L'ESPAGNOLE (POUR DEUX PERSONNES)	64€	
Ecrasé de pomme de terre légèrement citronné		
TURBOT À L'ESPAGNOLE (POUR DEUX PERSONNES)	85€	
Ecrasé de pomme de terre légèrement citronné		
CÔTE DE COCHON DU PAYS BASQUE	400 gr	29€
Sauce au poivre de Madagascar, crumble chorizo		
FAUX FILET DE BOEUF DU PAYS BASQUE	400 gr	36€
Sauce bleu ou sauce béarnaise ou sauce poivre maison		
LA BELLE ENTRECÔTE DE BOEUF DU PAYS BASQUE	400 gr	41€
Sauce bleu ou sauce béarnaise ou sauce poivre maison		
LA BELLE ENTRECÔTE DE BOEUF DU PAYS BASQUE	500 gr	50€
Sauce bleu ou sauce béarnaise ou sauce poivre maison		
CÔTE DE BOEUF DU PAYS BASQUE	1 kg	90€
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)

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*

Gaspacho de tomates, encornets croustillants, pesto, aioli, jambon crispy

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