



A PARTAGER OU PAS...

CROQUETTES AU JAMBON IBÉRIQUE Aïoli, marinade citron	6 pièces	15€
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

MOULES MORISSEAU À LA MARINIÈRE Frites maison	25€
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€
STEAK DE THON AU POIVRE Croquettes de pommes de terre / parmesan, oignons de Trébons, padròns, marinade barbecue	29€
POULPE GRILLÉ Arroz au chorizo, condiment rouille	29€
NOTRE BOUILLABAISSE Pommes de terre safranées, pickles de fenouil, condiment rouille	31€
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)

11€

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

DESSERTS

MI-CUIT AU CHOCOLAT

8€

Glace vanille

TARTE CHOCOLAT

11€

Crème mascarpone, caramel beurre salé

GAUFRE À LA CHANTILLY

11€

Sauce au chocolat ou sauce caramel beurre salé

ILE FLOTTANTE

11€

Pralines roses, caramel beurre salé, crème anglaise à la vanille

PROFITEROLES MAISON

11€

Sauce au chocolat chaud

ABRICOTS CONFITS AU ROMARIN

11€

Mousse et glace fromage blanc, tuile langue de chat

TRADITIONNEL MILLE-FEUILLE

13€

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 aux épices, sorbet roquette*

Crème de fenouil glacée parfumée à l'anis étoilé, encornets croustillants, pesto, aïoli

PLATS

Échine de cochon crousti-fondante, tomates confites, olives, croquettes de pommes de terre / parmesan

Daurade Sébaste, bouillon thaï à la citronnelle, lumachines, carottes, courgettes, shimeji

DESSERTS

Nage de pêche relevée à la verveine du jardin, framboises fraîches, glace fromage blanc

Mousse au chocolat tiède, glace cacahuète, chouchous cacahuètes

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