



## A PARTAGER OU PAS...

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

# PLATS

|                                                                                                                                                       |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>MOULES MORISSEAU À LA MARINIÈRE</b><br>Frites maison                                                                                               | <b>25€</b> |
| <b>CHIPIRONS FINEMENTS PANÉS, TXISTORRAS</b><br>Harissa douce, chimichurri, aïoli, aubergine à la tomate et stracciatella                             | <b>27€</b> |
| <b>PILONS DE POULET À LA CORÉENNE</b><br>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><br>Frites maison, salade croquante assaisonnée d'une bonne huile d'olive et noisettes, oignons doux | <b>28€</b> |
| <b>LES 6 CREVETTES BLACK TIGER CUISINÉES AU VINAIGRE ET À L'AIL</b><br>Aubergine à la tomate et stracciatella                                         | <b>28€</b> |
| <b>STEAK DE THON AU POIVRE</b><br>Croquettes de pommes de terre / parmesan, oignons de Trébons, padròns, marinade barbecue                            | <b>29€</b> |
| <b>POULPE GRILLÉ</b><br>Arroz au chorizo, condiment rouille                                                                                           | <b>29€</b> |
| <b>NOTRE BOUILLABAISSE</b><br>Pommes de terre safranées, pickles de fenouil, condiment rouille                                                        | <b>31€</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><br>Ecrasé de pomme de terre légèrement citronné |               | <b>64€</b> |
| <b>TURBOT À L'ESPAGNOLE (POUR DEUX PERSONNES)</b><br>Ecrasé de pomme de terre légèrement citronné                                 |               | <b>85€</b> |
| <b>CÔTE DE COCHON DU PAYS BASQUE</b><br>Sauce au poivre de Madagascar, crumble chorizo                                            | <b>400 gr</b> | <b>29€</b> |
| <b>FAUX FILET DE BOEUF DU PAYS BASQUE</b><br>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><br>Sauce bleu ou sauce béarnaise ou sauce poivre maison                         | <b>400 gr</b> | <b>41€</b> |
| <b>CÔTE DE BOEUF DU PAYS BASQUE</b><br>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 “LA FROMAGERIE” - MONTECH**

**11€**

Bûche du Tarn / Saint-Nectaire / Fourme d'Ambert / Tome de brebis / Mesclun / Confiture Maison

## **DESSERTS**

### **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**

*Rillettes de thon, caviar d'aubergines au cumin, eau de tomates en gelée*

*Coeur de laitue, dés de saumon gravlax, guindillas, praliné pistache, aigrettes, herbes*

## **PLATS**

*Suprême de volaille, panisses au romarin, pastèque, tzatziki de concombre,  
chimichurri, siphon hollandaise*

*Filet de truite à la plancha, tomates snackées, bouillon de girolles à la citronnelle,  
pickles, frégola sarda croustillante*

## **DESSERTS**

*Cheesecake reine-claude, sorbet citron vert, shortbread*

*Tiramisu, glace café*

*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