



A PARTAGER OU PAS...

CROQUETTES AU JAMBON IBÉRIQUE Aïoli, marinade citron	6 pièces	15€
JAMBON BODEGA DE LA MAISON GARCIA	les 100gr	19€
OREILLES DE COCHON CROUSTILLANTES Coeur de laitue, praliné pistache, guindillas		15€
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 figue, brioche toastée		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, panisses au romarin, 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

HOMARD BLEU DE BRETAGNE RÔTI AU BEURRE CORAILLÉ Écrasé de pomme de terre légèrement citronné ou aubergine à la tomate et stracciatella	Demi / Entier	25€/50€
MERLU DE LA CRIÉE DE SAINT-JEAN-DE-LUZ À L'ESPAGNOLE (POUR DEUX PERSONNES) Écrasé de pomme de terre légèrement citronné		64€
TURBOT À L'ESPAGNOLE (POUR DEUX PERSONNES) Écrasé 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 “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

Tarte fine à la tomate, fromage de brebis, oeuf parfait, roquette et pesto basilic

Encornets croustillants, haricots verts, sauce tzatziki, amandes effilées

PLATS

Échine de cochon crousti-fondante, carottes glacées à l'orange et au cumin, frégola sarda

*Saumon à la plancha, riz vénéré, bouillon thaï de girolles,
tomates cerises, pickles de chou pak choï*

DESSERTS

Churros, sauce praliné au chocolat maison

Panna cotta, confit de fruits de saison, pêches fraîches, shortbread, glace fromage blanc

Assiette de fromage de la "Fromagerie"- Montech

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

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