

# CARTE Restaurant



## Formule du midi (en semaine uniquement)

Entrée + plat + dessert : 25-

Entrée + plat OU plat + dessert : 20-

## Menu du dimanche (le midi uniquement)

Entrée + plat de partage + dessert : 34-

**Assiette enfant** : viande ou poisson avec pommes de terres et légumes rôtis 10-

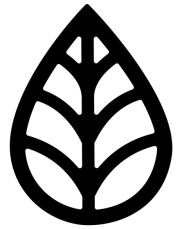
<b>Planche mixte</b> diverses charcuteries des Salaisons Pardon	18-
<b>Ajo blanco</b> , huile d'olive	9-
<b>Encornets persillés</b>	12-
<b>Falafels et labneh</b> à la menthe	10-
<b>Truite gravlax</b> , guacamole et citron vert	12-
<b>Focaccia</b> , feta, olives noires et herbes	9-
<b>Foie gras poêlé</b> , ventrèche porc noir de Bigorre, pommes pailles et sauce bordelaise	18-
♥ <b>Encornets en persillade</b> , ajo blanco à l'encre de seiche, gel citron et pignons grillés	15-
<b>Gravlax de boeuf</b> , siphon soja, salade de daikon façon kimchi et sésame grillé	14-
<b>Poisson de la criée</b> , fenouil rôti aux agrumes, crème pois cassé et sauce calamansi	25-
♥ <b>Epaule d'agneau confite</b> , falafels, labneh à la menthe et jus de dattes Medjoul	28-
<b>Filet de cochon Manex</b> , salsifis rôtis au barbecue, potimarron, condiment pruneaux	25-
<b>Pâtes à la truffe</b> , oignons confits, crème et copeaux de Brebis	19-
<b>AU BARBECUE</b> : viande ou poisson du jour avec des pommes de terre et légumes. (prix selon arrivage)	-
<b>Assiette de 3 fromages</b> de la fromagerie Erretegia	10-
<b>Poire confite au miel de Bidart</b> , glace pain d'épices et biscuit chocolat	9-
♥ <b>Sticky toffee pudding</b> , aux dattes Medjoul, caramel et glace vanille	10-
<b>Pavlova aux agrumes</b> , zestes confits, sorbet mandarine et chantilly vanille	9-
<b>Boule de glace</b> : vanille, chocolat, fraise	3-
<b>Pâtisserie maison</b> (voir présentoir)	

## NOS PARTENAIRES

Garat - viandes / Canard de chez Jules - foie gras / Boucherie AHO Bidart - viandes / Dima - poissons  
Ferme Pedepouy - oeufs / Famille Bastelica - mesclun et fruits / Orangerie - primeurs  
Erretegia - fromages / Ithurria - Miel / Ferme Gastigard - piment espelette

# Boissons

CARTE



## **Boissons Fraiches**

Coca Cola, Coca zéro, Perrier 33cl	4-
Indian tonic, Ginger beer 20cl	4-
Kombucha :	6,5-
<i>Thé vert, Basilic smash, Mûre lavande</i>	
Sirop (diabolo +0,5€)	2-
<i>Grenadine, menthe, citron, pêche, violette</i>	
Thé glacé maison 33cl / 50cl	4-/7-
Jus de fruits OLATU :	3,5-
pomme / tomate	
Jus frais :	4,5-
orange / détox (pomme, kiwi)	
Eau OGEU : plate ou gazeuse 75cl	5,5-

## **Boissons chaudes**

Espresso /Allongé	1,8-
Noisette	1,9-
Double espresso / Double allongé	3,4-
Cappuccino	4-
Flat-White	4-
Mochaccino	4-
Chai latte / Dirty Chai	4,5- / 6-
Matcha latte	4,8-
SUPP Iced : + 0,2-	
SUPP frappé : +0,5-	
SUPP lait végétal : +0,7-	
Chocolat chaud / Baby chocolat	4- / 2-
Thé	3,5-
<i>Vert-menthe / Ceylan / Earl Grey / Fruits rouges / Vert / Vanille-passion</i>	
Infusion	3,5-
<i>Verveine-menthe / Camomille</i>	
Virgin Grog / Grog*	5- / 7-
<i>Cannelle, romarin, clou de girofle, miel, citron, gingembre *(+rhum)</i>	

## **Champagnes**

Prosecco coupe	6-
Pol Roger coupe / bouteille 75cl	10-/50-
Henriot Brut	70-
Henriot Blanc de Blanc	95-
Laurent Perrier Rosé	120-

## **Bières**

Abarratia Blonde 25cl/50cl	3,5-/7-
Abarratia Blanche 25cl/50cl	3,5-/7-
Abarratia IPA 25cl/50cl	3,5-/7-
Cidre Kupela 25cl/50cl	3,5-/7-
Guinness 25cl/50cl	5,5/9,5
Picon	+0,5-
1664 0% 33cl	5-

## **Apéritifs**

Ricard 4cl	3,5-
Sangria 20cl	3,5-
Kir	5,5-
Martini blanc/rouge 8cl	4-
Suze 8cl	6-
Lillet 8cl	6-
Porto 8cl	8-

## **Whisky**

Jameson - Irlande	8-
Benriach- Ecosse	10-
Caol Ila 12 ans - Ecosse.	14-

## **Digestifs**

Bailey's	6-
Menta / Patxaran / Manzana	4-
Poire William	6-
Amaretto	6-
Bas armagnac	12-
Rhum Santa Teresa	12-
Rhum Smith & Cross	12-
Rhum Plantation barbadas	14-
Tequila Reservado	8-

# CARTE Cocktails



## COCKTAIL SIGNATURE

- WINTER SOUR** Gin infusé gingembre, jus citron et mandarine, orgeat, blanc d'œuf ou végan **11-**
- ♥ **LA P'TITE POIRE** Cognac, Amaretto, citron, purée de poire et vanille **11-**
- VELVET SHAMROCK** Whisky, rhum infusé cannelle, crème ou végétal, sirop vanille **11-**
- ♥ **PALOMA PEPPER** Mezcal, téquila, jus citron, piment frais et d'Espelette, sirop agave **11-**
- Cocktail du moment** demandez notre suggestion **11-**

## COCKTAIL CLASSIQUE

- Hugo Spritz **10-**
- Aperol Spritz **10-**
- Espresso Martini **10-**
- Irish Coffee **10-**
- Porn Star Martini **10-**
- Mojito **10-**
- Negroni **10-**
- Margarita Long Drink / Alcool + soft **9.5-**

## GIN & TONIC

- Citadelle** Fever-tree Indian tonic, citron, citron vert **11-**
- Normindia** Gin infusé fève tonka, Fever-tree Indian tonic, orange **11-**
- ♥ **Bartolomeo** Fever-tree Indian tonic, poivre Itchuli **11-**

## MOCKTAIL

- La Rosa 0%** Purée de fraises, jus cranberries, jus citron, basilic **8-**
- ♥ **Virgin winter sour** Gin Tanqueray 0% infusé gingembre, jus de citron, jus mandarine **8-**



## LES VINS BLANCS

<b>Camas, Cabernet Sauvignon, côte de Languedoc</b> Fruité et léger	4- / 18-
<b>Txakoli</b> Minéral, légèrement pétillant	24-
<b>Faugères, Bordeaux, Cabernet Sauvignon</b> Sec, floral, zestes d'agrumes	5- / 26-
<b>Maubet, Gros Manseng, Maison Fontan</b> , doux aux arômes de fruits secs	5- / 26-
<b>Domaine Cady, Chenin, Anjou</b> Gourmand et fruité	6- / 29-
<b>Pantagruel, Chardonnay</b> Rond, fruité, idéal pour l'apéritif	35-
<b>Ametzia, Irouleguy, Pays Basque</b> Rond et fruité, avec des touches acidulées	39-
<b>Pouilly Fuissé, Domaine Bourdon, 2015-2017</b>	59-
<b>Puligny-Montrachet, Domaine Faiveley, 2017</b>	79-
<b>Cuvée G.C, Jean Max Roger, Sancerre 2010</b>	138-

## LES VINS ROUGES

<b>Camas, Merlot, IGP Pays d'Oc</b> Élégant, arômes épicés et fruits rouges	4- / 18-
<b>Saint croix, Côtes du Rhône</b> Grenache Fruité, gourmand, facile à boire	5- / 26-
<b>Arbalètes et Coquelicots, Grenache, Minervois</b> Léger, fruité à boire frais	7- / 34-
<b>Pantagruel, Bourgogne, Pinot noir</b> fruité et épicé, persistant en bouche	38-
<b>Hirondelle Faugères, Saint Emilion</b> , notes de fruits rouges, round et agréable	38-
<b>Katalina, Irouleguy, Pays Basque</b> Equilibré et léger au tempérament fruité	39-
<b>Mise en bouche, Crozes Hermitage, E.Darnaud</b> Doux et fruité avec tanins légers	48-
<b>Luis Canas Familia, Tempranillo</b> Puissant, structuré aux tanins bien présents	59-
<b>Pauillac, Réserve la comtesse, 2017</b>	89-
<b>Bourgogne, Pommard Charmots, 2009</b>	92-
<b>St Julien, Petit Lion de las cases, 2018</b>	110-
<b>Beaune 1er cru, Domaine Giboulot, 2021</b>	119-
<b>St Emilion, Vieux Taillefer, 2011</b>	210-
<b>Pauillac, grand cru classé, Pontet-Canet, 2018</b>	225-
<b>St Estèphe, Château Montrose, 2012</b>	237-
<b>St Emilion grand cru classé, Larcis Ducasse, 1990</b>	268-

## LES VINS ROSÉS

<b>Les Hauts de Masterel, AOC, Côtes de Provence</b> Léger et souple, fruité	4- / 23-
--	----------