

CARTE Restaurant

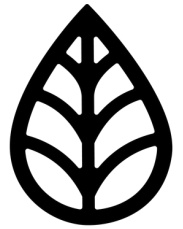


Planche mixte charcuteries diverses des Salaisons Pardon et brebis	19-
Houmous au zaa'tar , pain grillé	8-
Truite gravlax , guacamole et citron vert	12-
Encornets frais , persillés, pêchés en Atlantique	13-
Croquettes de boeuf , ketchup fumé	9-
♥ Carottes rôties au BBQ , coriandre et feta	8-
Terrine de foie gras de Hinx , figues fraîches, confiture piment d'Espelette, brioche	19-
♥ Pain perdu salé , siphon pomme de terre truffée, magret fumé et chips de pain	16-
Gravlax de dorade , huile d'olive et citron, vierge d'aneth, kiwi et granny smith	15-
♥ Filet de pintade , nem croustillant, carottes glacées et jus à la sauge	26-
Pièce de boeuf au BBQ , gratin dauphinois, poêlée de champignons et jus réduit	28-
Poisson de la criée , crème de brocolis, salade de fenouil et beurre citronné	25-
Ravioles de légumes , crème gorgonzola, pesto basilic et noisettes grillées	19-
AU BARBECUE : viande ou poisson du jour avec des pommes de terre et légumes. (<i>prix selon arrivage</i>)	-
Assiette enfant : viande ou poisson avec pommes de terre et légumes rôtis	10-
Brebis Ossau Iraty Irungaraia , noix et confiture cerise, fromagerie Erretega	10-
♥ La poire , mousse vanille, sablé spéculoos, fève de tonka et caramel	9-
Crèmeux citron yuzu , meringue, sorbet aux herbes et agrumes confits	9-
Chocolat et praliné , gavotte noisette, crumble cacao et gel calamansi	10-
Boule de glace : vanille, chocolat, fraise, citron	3-
Pâtisserie maison (voir présentoir)	-

Menu de la semaine

Entrée + plat + dessert : 25-

Menu du dimanche (le midi uniquement)

Entrée + plat de partage + dessert : 34-

NOS PARTENAIRES

Garat - volailles / Maison Aho- viandes / Etxe Nina - viandes / Dima - poissons / Etxe Goxoan - pain
Ferme Pedepouy - oeufs / Famille Bastelica - mesclun et fruits / Orangerie - primeurs
Erretega - fromages / Salaisons Pardon - charcuteries / Ferme Gastigard - piment Espelette