

LA CARTE

Nous cuisinons pour vous des produits de qualité émanant de différents producteurs, chacun d'eux soigneusement retenu pour sa spécialité. Ainsi, selon le marché, notre Chef vous propose ses suggestions, puisque au gré des saisons, vous pourrez savourer nos saint-Jacques fraîches à la provençale, nos chipirons à la plancha, notre morue Basquaise, etc. Pour finir en douceur, difficile de contourner nos desserts et pâtisseries maison, aux goûts authentiques.

ENTRÉES FROIDES

Tartine Euskadi, Mesclun <i>Basquaise, jambon Mangalica, fromage de brebis, œuf mollet</i>	12,00
Planche de charcuterie « Oteiza » <i>Saucisson, chorizo, jambon, pâté</i>	16,00
Assiette de Jambon Mangalica reserva - 24 mois	13,00

ENTRÉES CHAUDES

Alcachofas con jamón <i>Cœurs d'artichauts sautés, serrano</i>	8,50
Œuf cocotte Basquaise <i>Chips de ventrèche et mouillette de brebis</i>	8,50
Omelette aux cèpes	12,00
Croustillant de pieds de cochon aux noisettes	10,50

SALADES

Berger <i>Salade verte, chèvre chaud, pomme, noix, tomates, compotée d'échalote et piquillos</i>	12,00
Sud-Ouest <i>Salade verte, gésiers, champignons, lardons, croûtons, brebis, œuf mollet</i>	12,00
Assiette végétarienne <i>Quinoa, légumes grillés, tomates, avocat, huile au basilic, mesclun</i>	12,00

POISSONS

Merlu plancha - Sauce au beurre blanc, piquillos, tagliatelles	16,00
Chipirons sautés à l'espagnole - Jambon, piquillos, purée maison	19,00

VIANDES

Bavette d'Aloyau à l'échalote - <i>Frites maison</i>	14,50
Tartare de bœuf charolais - <i>Coupé au couteau, frites maison</i>	15,00
Magret de canard gras fermier « Maison Paris » <i>Sauce Patxaran, frites maison</i>	16,90
Epaule d'agneau braisé - <i>Jus ail et thym, purée maison</i>	16,50

DESSERTS

Ardi Gasna AOC - <i>Fromage de brebis AOC, confiture de cerises noires</i>	6,00
Crème brûlée maison	5,50
Pâtisserie maison	5,50
Dessert du jour	5,00
Baba au rhum maison - <i>Tartare de fruits exotiques, chantilly</i>	7,00
Café gourmand	7,00

GLACES

Glaces à découvrir sur notre carte sélection dessert

LES FORMULES

Tous les midis sauf week-end et jours fériés

<u>Plat du jour</u>	<u>Entrée du jour + Plat du jour</u>	<u>Plat du jour + dessert du jour</u>
10,90 €	14,90 €	14,90 €

Prix nets - Service compris

LA CARTE des VINS

Grand choix de vins au verre. Sélection du vin du mois et bonnes bouteilles pour les amateurs. Prix en euros.

ROUGES

Château Laronde - AOC <i>1ère Côte de Bordeaux</i>	3,20	12,00	16,50
Monjardin - Crianza - AOC <i>Navarra</i>	3,20	12,00	16,50
Chinon - Les Romances - AOC	3,50	13,00	18,50
Morgon - Domaine de la Bêche - AOC <i>Cuvée Vieilles Vignes - Beaujolais</i>	3,80	14,00	19,50
Château Rieufret - AOC <i>Graves</i>	3,80	14,00	19,50
Luis Cañas - Crianza <i>Rioja</i>	4,00	15,60	23,00

ROSÉS

Monjardin - AOC <i>Navarra</i>	3,00	11,00	15,00
Château Pigoudet - AOP <i>Coteaux d'Aix en Provence</i>	3,50	13,50	19,00

BLANCS

Marqués de Riscal <i>Rueda</i>	3,20	12,50	18,50
Jurançon Sec - AOP <i>Domaine Montesquiou - Cuvée L'Estela</i>	3,50	13,50	19,00
Domaine de Laxé - Moelleux <i>Côte de Gascogne</i>	3,50	13,50	19,00

Nos Vins Coup de Coeur

- Consulter notre ardoise en salle -

APÉRITIFS

Apéritif maison "Sangria"	3,00
Américano	6,00
Kir	3,00
Porto rouge "Finest réserve"	3,30
Ricard	2,70
Martini Rouge/Blanc	3,00
Bière pression - Pelfort 25 cl	3,00
Bière pression - Affligen 25 cl	4,00
Aquarium <i>Lallier</i>	8,00
Mojito <i>Lallier</i>	8,00
Mojito Basque <i>Lallier</i>	8,00

CHAMPAGNE

Delamotte - Brut	7,00	49,00
------------------	------	-------

EAUX

San Pelegrino, Vittel	3,80	5,50
<i>En bouteilles de 1/2 litre et de 1 litre</i>		

CAFÉS

Café	1,60
Décaféiné	1,60
Café écossais - <i>Café, glace vanille, whisky</i>	7,00
Irish Coffee	7,00
"Carajillo"	7,00

Prix nets