



MENU DU  
RESTAURANT  
Cuisine basque au cœur latin



# Des collations qui ont du cœur

★ Les plats avec une étoile sont les spécialités de la maison. Chacun d'eux a été amélioré au fil du temps pour vous proposer la meilleure version possible.

## Crevettes à l'ail – 22,20 ★★

Crevettes poêlées à l'ail avec une touche de piment.

## Poulpe poêlé avec des pommes de terre – 18,20 ★

Poulpe délicat sauté à la manière caribéenne, accompagné de pommes de terre basques croustillantes sur un lit de houmous d'aubergines. Une explosion de saveurs marines et terrestres à chaque bouchée.

## Casserole de champignons et d'asperges poêlés – 14,80 NEW

Champignons frais et asperges sauvages poêlés au vin, accompagnés de délicates tranches de fromage Idiazabal.

## Moules Saint-Michel au curry ou au vin blanc - 15,80

- *Un curry crémeux au lait de coco, au gingembre et avec une touche d'épices.*
- *Avec du vin blanc, de l'ail, de l'oignon et du persil tout frais.*

## Empanada colombienne à la viande – 2,70 ★

*La cuisine de rue la plus appréciée en Colombie, avec de la viande savoureuse et des galettes de maïs croustillantes.*

## Tequeños au fromage – 9,20

*Spécialités vénézuéliennes : de délicieux bâtonnets de fromage blanc enrobés de pâte et frits, accompagnés de leur sauce spéciale.*

## Notre méthode pour préparer des chips de plantain – 9,50 ★

*Avec du guacamole tout frais et des croustillantes couennes de porc, de petits trônes tropicaux pleins de saveurs.*

## Mini arepas 7 et – 8,80 €

*Croustillantes à l'extérieur et tendres à l'intérieur, elles sont remplies de joue de porc cuite lentement dans son propre jus et ses épices, effilochée et juteuse.*

# Vert, comme je t'adore vert

*Salades croquantes et plats concoctés avec des ingrédients frais*

## Verger métis – 13,90

*Laitue, fromage de chèvre, petites tomates, oignons dorés et noix.*

## Salade de poulpe – 16,00

*Un mélange de laitue et de roquette, de tomates, d'oignons, de poulpe haché et de quinoa croustillant qui fait craquer ! Oh là là !*

## Quinoa tropical – 13,90 ★

*Salade saine avec du quinoa, des épinards, des oranges, des tomates cerises, des oignons et une vinaigrette légère qui vous fait sentir proche de la nature.*



### Remarques :

**Le service de pain est à 0,70.**

**Si vous décidez d'emporter les produits ou de les déguster en terrasse, un petit supplément de 0,30 € sera ajouté.**

# Des plats pleins d'histoires

Avec des racines basques, des saveurs latines et une touche d'émotion dans chaque plat.

## Entrecôte de 400 g – 25,00

Un gros morceau de bœuf, accompagné de pommes de terre et de chimichurri à la manière traditionnelle. Une touche basque, un feu latin.

## Bol de poulet aux légumes teriyaki – 17,50

Riz à grains longs servi avec des légumes sautés et du poulet mariné dans une sauce teriyaki, le tout avec notre petite touche latine.

## Côtes de porc – 18,50 ★

Cuites doucement dans du cidre basque, avec une belle caramélation à l'extérieur et une jutosité à l'intérieur.

Plat emblématique de la maison.

## Pêche fraîche du jour – PVR

Poisson frais de saison, comme le recommande le chef.

## Riz onctueux aux champignons de saison – 16,50

Riz crémeux cuisiné avec un choix de champignons frais de saison et décoré de délicates tranches de fromage Idiazabal.

## Riz crémeux avec du poulpe – 21,50.

Un riz crémeux rehaussé par du poulpe sauté et des touches d'aïoli qui font briller sa saveur. Élégant et savoureux.



## Burgers à notre façon unique

*Tous les plats sont cuisinés avec du bœuf 100% pur et accompagnés de délicieuses pommes de terre.*

### **Burger au porc – 15,20**

*Bœuf et porc effiloché avec une délicieuse sauce barbecue, des tomates et une sauce maison.*

### **Tropical – 15,50**

*Bœuf avec ananas grillé, bacon, jalapeños et notre sauce maison secrète.*

### **Le bleu – 15,50**

*Sauce au fromage bleu, bacon croustillant et roquette fraîchement cueillie.*

### **Txerry King – 20,90**

*Steak haché grillé double, cheddar fondant, poudre de couenne de porc et notre sauce secrète.*

*Pour ceux qui arrivent avec une grande faim de rois.*



# Une fin sucrée avec des racines

*Des douceurs maison avec une personnalité*

## Rencontre tropicale – 9,00 NEW

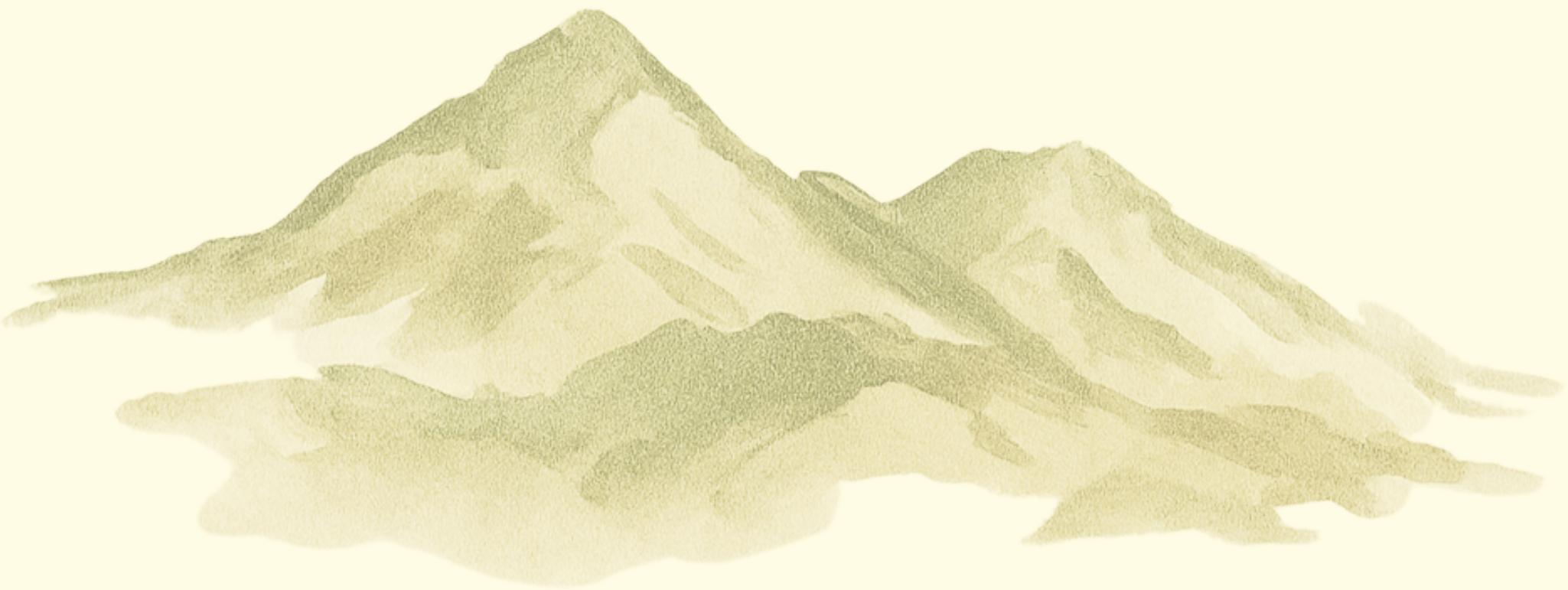
*Mousse légère à la mangue, servie avec des fruits du jour flambés à la liqueur, agrémentée de feuilles de menthe fraîche et accompagnée de glace.*

## Coulant au chocolat – 8,00

*Un cœur de chocolat fondant servi chaud. Un vrai délice.*

## Banane flambée – 10,00

*Banane flambée au rhum, accompagnée d'un gâteau à la banane, de pépites de chocolat et d'une boule de glace.*



### i Remarques

**Service de pain : 0,70 € Supplément pour la terrasse/à emporter : 0,30 €**

**N'oubliez pas de vous informer sur les allergies et intolérances.**

•