

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

* ENTREE + PLAT / PLAT + DESSERT 21 €

Emincé de blanc de volaille façon Tonato

ou

Gaspacho Andalou,
Ricotta & anchois fumés


** ** *

Brochette de bœuf mariné au soja,
Salade de choux au sésame & pommes de terre au four

ou

Retour de la criée,
Légumes confits, Epeautre au Pesto, Labné

ou

Plat végétarien 

(Aubergine farcie, Tahineh citronné, pois chiches grillés, légumes croquants)

** ** *

Assiette de fromage du moment

ou

Espuma chocolat, crumble et glace

ou

Ile flottante & Pralines roses

Suggestion de vin au verre :

- Blanc : VDF , Domaine Miolanne, Terroir Volcanique, vin bio certifié 2025 ...7 €
- Rouge : AOC Cahors, Château Les Croisille, cuvée Calcaire 2022...7 €
- Rosé : AOP Côtes d'Auvergne, Domaine Miolanne vin bio certifié 2025...6.50 €

Les softs :

Euskola original (cola Basque), Euskola Zéro ...4,50 €

Bière blonde bio Basque sans alcool « Getaria »...6 €

Limonade artisanale, ou orange pétillante du Pays Basque...4,50 €

Virgin Mojito maison Vitamont certifié bio...5,50 €

Thé glacé maison sans sucre ou au sirop (Agave, Pêche Blanche ou Jasmin) 5 €

**Menu 2 plats du midi : Excepté le samedi midi, jours fériés et groupes à partir de 8 personnes*