DÉJEUNER

SERVI TOUS LES JOURS JUSQU'À 15H ET PARFOIS PLUS

LES PLATS

Une cuisine faite maison, avec des légumes BIO et une place de choix pour les produits locaux

DWICH SIGNATURE — 15

Pain de mie au piment d'Espelette maison, jambon blanc Montauzer, tomme de vache, béchamel et caramel à la truffe blanche d'été, batavia BIO

Incontournable, croustillant et délicieusement truffé.

GNOCCHIS MAISON — 15

Crème de champignons, Ossau Iraty de la ferme Tambourin, noisettes de Saint-Sardos, caramel maison au beurre d'ail

Crémeux, fondant, croquant : la totale

PULLED PORC D'AUTOMNE — 15.5

Bun burger, épaule de cochon Montauzer (cuisson 12h), mayo noisette/sauge, oignons confits, tomme de vache, PDT rôties, batavia BIO

Un burger généreux, fondant et de saison

MEZZE GOZO — 15.5

Hummus maison BIO aux herbes, légumes BIO du moment rôtis, amandes BIO des Bardenas, toast de brioche maison

Une assiette fraîche, végé et généreuse

MENU DE LA SEMAINE — 20

Un nouveau menu cuisiné chaque semaine, selon les produits et nos envies. Demandez-nous ce qui mijote aujourd'hui !

LES SIDES

Des petites portions pour compléter votre plat mais pas pour le remplacer

OEUF AU PLAT — 2

Les Oeufs de Maritxu à Barraute Camu

PDT RÔTIES — 2.5

Avec notre mayo sauge/noisettes

PDT DOUCES RÔTIES — 3

Avec notre mayo au curry

CHAMPIGNONS GRILLÉS — 3.5

Au caramel de beurre d'ail

VENTRÈCHE MONTAUZER — 3.5

Crème de piment d'Espelette, sirop de feuille de figuier

GRAVLAX FUMÉ DE TRUITE MAISON — 4

Crème miso citrons, caramel citron bergamote

LES DESSERTS

Des desserts maison, pour finir en douceur ou faire une pause gourmande.

COEUR COULANT CHOCOLAT — 9

Au chocolat Valrhona, crème glacée à la fleur de sel, crème fouettée maison, crumble noisettes et praliné cacahuètes

Cuisson minute et franchement, il est trop bon !

BRIOCHE PERDUE SIGNATURE — 9

Avec au choix :

-Praliné cacahuète, caramel et crème glacée

-Praliné noisettes, caramel et crème glacée

-Classique, sirop de feuille de figuier, beurre

-Confit de poires, praliné noisettes et crème glacée

Le plus dur, c'est de choisir

CHEESECAKE CRÉMEUX — 7.5

Sablé sarrasin et confit de myrtilles

Inspiré du meilleur cheesecake qu'on ait jamais goûté, rien que ça

COOKIE À CHOISIR EN VITRINE — 5

Réalisé avec du sucre vergeoise brune, les fruits à coque sources au plus près, du chocolat de chez Valrhona et surtout fait avec amour, comme toujours

Pour pousser la gourmandise, ajoutez une boule de crème glacée fleur de sel + 2€

SINCE 2021 — Des pâtissiers qui cuisinent

Taxes et services compris. Prix net en euro TTC. Chèques non-acceptés. En cas d'allergies, merci de nous en informer.

GOÛTER

SERVI TOUS LES JOURS À PARTIR DE 15H

LES GOURMANDISES

Le saviez-vous? GOZO, ça veut dire gourmand en basque et pour nous c'est la recherche du plaisir!

COEUR COULANT CHOCOLAT — 9
Au chocolat Valrhona, crème glacée à la fleur de sel, crème fouettée maison, crumble noisettes et praliné cacahuètes

Cuisson minute et franchement, il est trop bon !

BRIOCHE PERDUE SIGNATURE — 9
Avec au choix :

-Praliné cacahuète, caramel et crème glacée

-Praliné noisettes, caramel et crème glacée

-Classique, sirop de feuille de figuier, beurre

-Confit de poires, praliné noisettes et crème glacée

Le plus dur, c'est de choisir

LES BRIOCHES COMME CHEZ MAMIE — 6
3 tranches de brioche maison toastées, du beurre salé au miel et confiture de fruits noirs

Le goûter de notre enfance, tout simplement

CHEESECAKE CREMEUX — 7.5
Sablé sarrasin et confit de myrtilles

Inspiré du meilleur cheesecake qu'on ait jamais goûté, rien que ca

COOKIE À CHOISIR EN VITRINE — 5
Réalisé avec du sucre vergeoise brune, les fruits à coque sources au plus près, du chocolat de chez Valrhona et surtout avec amour, comme toujours

Pour pousser la gourmandise, ajoutez une boule de crème glacée fleur de sel + 2€

GRANOLA D'AUTOMNE — 8
Fromage blanc, granola à l'avoine bio, confit de poires, praliné noisettes de Saint Sardos, huile d'olive

Un bol frais, généreux et de saison

BOISSONS

À TOUTE HEURE

BOISSONS FROIDES

Basilic pétillant maison (33cl)	4.5
Ginger détox (33cl) Jus frais de pomme, gingembre et citron	4.5
Citronnade ou Thé glacé maison (33cl)	4
Jus de pomme OLATU (25cl)	4
Jus d'orange bio (25cl)	4
Vins blanc, rouge, rosé (12.5cl)	4
Bière locale blonde, blanche / IPA (33cl)	5/5.5

BOISSONS FRAPÉES GOURMANDES

Smoothie GOZO (33cl) Pomme, myrtilles, citron et pointe de cannelle	5
Milkshake (33cl) Fruits rouges, lait de vache, crème fouétée maison	6
Chocolat frappé (25cl) Spécialité de la maison, assaisonné à la fleur de sel	5.5

BOISSONS CHAUDES

Espresso, allongé/double	2/3.5
Long Black	3.5
Cappuccino/ Latte	4
Flat White	4.5
Thés et Infusions DEUZA	4

BOISSONS CHAUDES ET GOURMANDES

Chaï latte GOZO Blend maison d'épices chaï, lait, créme fouettée maison	4.5
Matcha GOZO Matcha à la crème de coco, crème fouétée maison	4.5
Chocolat GOZO Spécialité de la maison, assaisonné à la fleur de sel	5.5
Mocaccino Chocolat GOZO au café Maison Deuza, chantilly cacao	6
Chocolat Épicé Chocolat GOZO aux épices chaï, chantilly maison	6
Lait végétal	+0.5

Taxes et services compris. Prix net en euro TTC. Chèques non-acceptés. En cas d'allergies, merci de nous en informer.