

## du midi (lunch only) ENTREE + PLAT + DESSERT 25 € \* ENTREE + PLAT / PLAT + DESSERT 21 €

Velouté glacé de courgette, Fromage frais aux herbes, radis et graines de courges ou Gravlax de Truite crème aigre

\*\* \*\* \*\*

Tartare de Bœuf, Pommes de terre « Grenaille », salade verte

Dos de Merlu, Croûte d'herbe et Parmesan, Coleslaw

oи

Plat végétarien **V** 

(Flamenkuche de légumes, épinards, blettes, courgettes, tomates)

\*\* \*\* \*\*

Assiette de fromage du moment ou Nage de Pêche plate et Pastèque ou Profiteroles maison

## Suggestion de vins au verre :

- Blanc :Cheverny, Domaine Sauger, cuvée Tradition 2023 ...6.50 €
- Rouge : Côte d'Auvergne, Domaine Miolanne, agriculture bio 2024 ...7 €
- Rosé : Bordeaux rosé, 100% Merlot, Bourdieu La Valade 2024...6 €

## Les softs:

- Nos Sodas du Pays Basque...Euskola original, Euskola Zéro ou Limonade 33cl...4,50 €
- Bière blonde bio Basque sans alcool « Getaria »...6 €
- Unaju...Délicatement pétillant et produit à Bordeaux en agriculture bio...5.30 €
   (Pamplemousse/Sureau, Framboise/Marjolaine, citron/menthe, Fraise/Basilic, Abricot/Thym)

<sup>\*</sup> Menu 2 plats du midi : du mardi au vendredi (hors jours fériés) et pour les groupes jusqu'à 8 personnes