

PLANCHE DU SUD-OUEST MIXTE

À partager 19.50 €

Pâté au Piment d'Espelette Lou Gascoun, Jambon Serrano, Saucisson, Chorizo ibérique,
Coppa, Fromages, Cerise Noire

Produits issus du Pays Basque AOP

PLANCHE DU SUD-OUEST

À partager 14.50 €

Pâté au Piment d'Espelette Lou Gascoun,
Jambon Serrano, Saucisson, Chorizo ibérique, Coppa

MENU DES PETITS LOUPS

11€50

1 Sirop à l'Eau

Poulet Croustillant ou Steak Haché / Frites

Glace Smarties selon Marché



Menu à 41€

(Entrée + Plat + Dessert)

Premiers Plaisirs

Le Saumon

Tartare de Saumon Frais à la Mangue
Echalotes, Coriandre, Ciboulette, Aneth, Sauce Soja et Huile de Sésame

Ou

Les Tomates

Arlequin de Tomates au Basilic, Burrata Di Buffala, Jambon Serrano & Condiments

Voyage entre Terre et Mer

Le Bœuf

Tartare de Bœuf à la Toscane Coupé au Couteau
Frites, Brebis Ail des Ours, Piment d'Espelette et Mesclun

Ou

Le Thon

Thon Mi-Cuit, Pesto de Roquette
Tomates Frites et Chips de Spianata

Evasion Sucrée

Tiramisu maison du Moment
Crème Mascarpone, Biscuit du Moment...

Ou

Fruits Rouges

Soupe de Fruits Rouges, Glace Stracciatella et sa Tuile d'Orange et Amandes

Ecrin de Saveurs

UNIQUEMENT A PARTIR DU VENDREDI SOIR
JUSQU'AU DIMANCHE MIDI

Premiers Plaisirs

Le Saumon	18.00 €
Tartare de Saumon Frais à la Mangue Echalotes, Coriandre, Ciboulette, Aneth, Sauce Soja & Huile de Sésame	
Les Tomates	15.00 €
Arlequin de Tomates au Basilic, Burrata Di Buffala, Jambon Serrano & Condiments	
Salade Caesar	16.00 €
Poulet Croustillant, Salade Romaine, Sauce Caesar, Tomates & Condiments	
L'Avocat	16.00 €
Chaud / Froid d'Avocat aux Crevettes, Tomates, Ciboulette, Echalotes & Citron	

Les Délices Marins et L'Art de la Viande

La Daurade	26.00 €
Filets de Daurade snacké Servi avec un Caviar d'Aubergines & Féta Poudre d'Olives Séchées	
Le Thon	26.00 €
Thon Mi-Cuit, Pesto de Roquette Tomates-Frites et Chips de Spianata	
L'Entrecôte	28.00 €
Des dockers 400 grammes environ, et sa Cargaison d'échalotes Cuites ou Crues Frites Dorées et son mesclun	
L'Agneau	27.00 €
Souris d'Agneau au Jus de Thym Frais Servie avec un Taboulé Oriental aux Petits Légumes	
Le Bœuf	24.00 €
Tartare de Bœuf à la Toscane Coupé au Couteau Frites, Brebis Ail des Ours, Piment d'Espelette et Mesclun	

Evasion Sucrée

Fruits Rouges	9.00 €
Soupe de Fruits Rouges, Glace Stracciatella, Tuile d'Orange et Amandes	
Crème Brûlée aux Agrumes	9.00 €
Liqueur de Mandarine, Suprêmes d'Oranges et de Pamplemousses	
La Dame Blanche	8.00 €
Boules de Glace Vanille Bourbon / Sauce Chocolat maison / Amandes Grillées et sa Chantilly	
Tiramisu du Moment	8.00 €
Crème Mascarpone, Biscuit du Moment...	
La Pistache	9.00 €
Mousseline de Pistache avec des Framboises Fraîche, Sorbet Framboise & Son Biscuit	
Liégeois Chocolat ou Café	8.00 €
2 Boules Chocolat ou Café surmontées d'une Chantilly Vanillée Légère Sauce Chocolat maison ou Café nappé d'Amandes Grillées	
✓ ASSIETTE DE 3 FROMAGES	9.50 €

Glaces ou Sorbets

1 BOULE	3.50 €
2 BOULES	5.50 €
3 BOULES	6.50 €

Parfums

Chocolat, Café, Rhum Raisin, Vanille, Fraise, Framboise, Citron Vert, Citron, Cassis, Fruit de la passion...

🚧 TOUS PLATS COMMANDES EN DIRECT, demandera environ 15mn de préparation

La liste des Allergènes peut être consultée sur une simple demande auprès de notre équipe

PRIX NET SERVICE COMPRIS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération