

La Carte du Soir

Le Vendredi et Samedi soir



NOS SUGGESTIONS :

Poisson selon arrivage - Entrée, Plat ou Dessert de saison - Grillades...

Certains de nos plats peuvent se décliner en plat végétarien signalé par ce logo :



A Partager

PLANCHE CHARCUTERIE ARTISANALE : 20.00€

Jambon "Rostello" aux herbes, Serrano 12 mois d'affinage, Saucisson de Lacaune, Chorizo ibérique, Terrine "la Fabiotte" fait maison, cornichons.

CAMEMBERT ROTI : 15.00€

Camembert rôti au four, émincé de lard fumé, oignons caramélisés, vin blanc et nos frites maison.

LE TRIO ASIATIQUE : 16,00 €

Assortiment de nems de porc (4), samoussas de boeuf (4), crevettes tempura (4)

PINSA ROMANA A PARTAGER : 19,00

Pate à pizza épaisse, au choix :

- façon tarte flambée, oignons, lardons, crème fraîche.
- provençale, huile d'olive, herbes provence, tomates
- chorizo, sauce tomate, origan, fromage





Tapas Froid :

BURRATA PESTO : 8,00€

Burrata 120 g. Fromage frais à pâte filée au lait de vache pasteurisé (origine Italie), pesto maison

PAN CON TOMATE : 7,00€

3 Pains Grillés, huile d'olive ail et sauce tomate maison

ASSIETTE JAMBON SERANO : 8,00€

Chiffonnade de jambon serano 12 mois d'affinage (100g)

ASSIETTE FROMAGE BASQUE : 8,00€

Pur Brebis AOC Basque Osso Iraty - Chistera, avec sa confiture de figue (150g)



TARTINADE D'AVOCAT AUX OEUFS ET SES TOASTS : 8.00 €

Petit pot de rillettes d'avocat au citron vert, oeuf dur, herbes fraîches, échalotes servis avec ses toasts de pain grillés.

Tapas Chaud :

CALAMAR FRITS : 8,00€

Calamar pané maison, et sa sauce tartare

CROQUETAS CHORIZO IBERICO : 8,00€

4 Croquetas chorizo iberico, de chez Caudalie Biarritz.

NEMS DE POULET AU FROMAGE FONDANT MAISON : 8,00€

Emincé de poulet, vermicelles, carottes, soja, fromage fondant, fait maison.

PATATAS BRAVAS : 8,00€

Patatas et sa sauce bravas recette maison.

CASSOLE DE COEURS DE CANARD : 9,00€

Cassole de coeurs de canard (env 100g) en persillade (origine france).





Plats

TATAKI DE THON : 18.00 €

Tranches fines de thon mariné au soja, herbes fraîches, menthe, graines de sésame, huile de sésame, servie avec nos frites maison.

CARPACCIO DE BOEUF : 19.00€

Tranches fines de boeuf au pesto maison et ses copeaux de parmesan, mesclun, préparé et servie avec nos frites maison .

CARPACCIO DE BOEUF BURRATA : 26.00€

Tranches fines de boeuf au pesto maison et ses copeaux de parmesan, mesclun sa burrata. préparé servie avec nos frites maison .

LA SALADE FACON CAESAR : 18.00 €

Salade, poulet croustillant, tomates, oeuf dur, croutons, oignons rouges, copeaux de parmesan, sauce vinaigrette.

SALADE VEGÉ : 18,00 €

Mélange de mesclun roquette, aubergines et courgettes marinées, poivrons, oignons frits, burrata au pesto, croutons, vinaigre balsamique.



WOK DE GAMBAS THAÏ : 24.00 €

Gambas mariné grillés, sur son lit de nouilles chinoises et petits légumes croquants marinés.

**Consulter également notre ardoise
"Suggestions"**



Grillades :

Toutes nos viandes sont d'origines Française ou de l'UE



COTELETTES D'AGNEAU GRILLEES AUX HERBES : 20.00 €

Quatre côtelettes d'agneau servie avec nos frites maison

ENTRECÔTE (ENV 300G) : 26.00€

Entrecôte d'environ 300g, servie avec nos frites maison et son beurre maitre d'hôtel.

COTE DE BOEUF AU POIDS : 75.00 € LE KG

Voir l'ardoise pour le poids des côtes servie avec nos frites maison et son beurre maitre d'hôtel.

Burgers :

BURGER DE L'ÉVASION : 18.00€

Burger de boeuf (env 150g), dans un pain brioché, sauce Burger maison, cheddar fondant, bacon, salade, oignons, tomate.

BURGER CROUSTY POULET : 17.00€

Poulet croustillant (env 150g), dans un pain brioché, sauce Cajun* maison, cheddar fondant, salade, oignons, tomate.

*Sauce à base de fromage blanc, oignons, poivre, paprika, piment doux, thym, origan, ail.

Menu Enfants : de 0 à 10 ans

BABY'S BURGER : 12.00€

Burger de boeuf (env 100g), mini pain brioché, sauce mayo-ketchup, cheddar fondant, avec frites maison. Muffin chocolat fondant. Sirop à l'eau ou jus de fruit au verre.

POULET CROUSTILLANT : 12.00€

Blanc de poulet pané, avec frites maison. Muffin chocolat fondant, ou 1 boule de glace Sirop à l'eau ou jus de fruit au verre.

