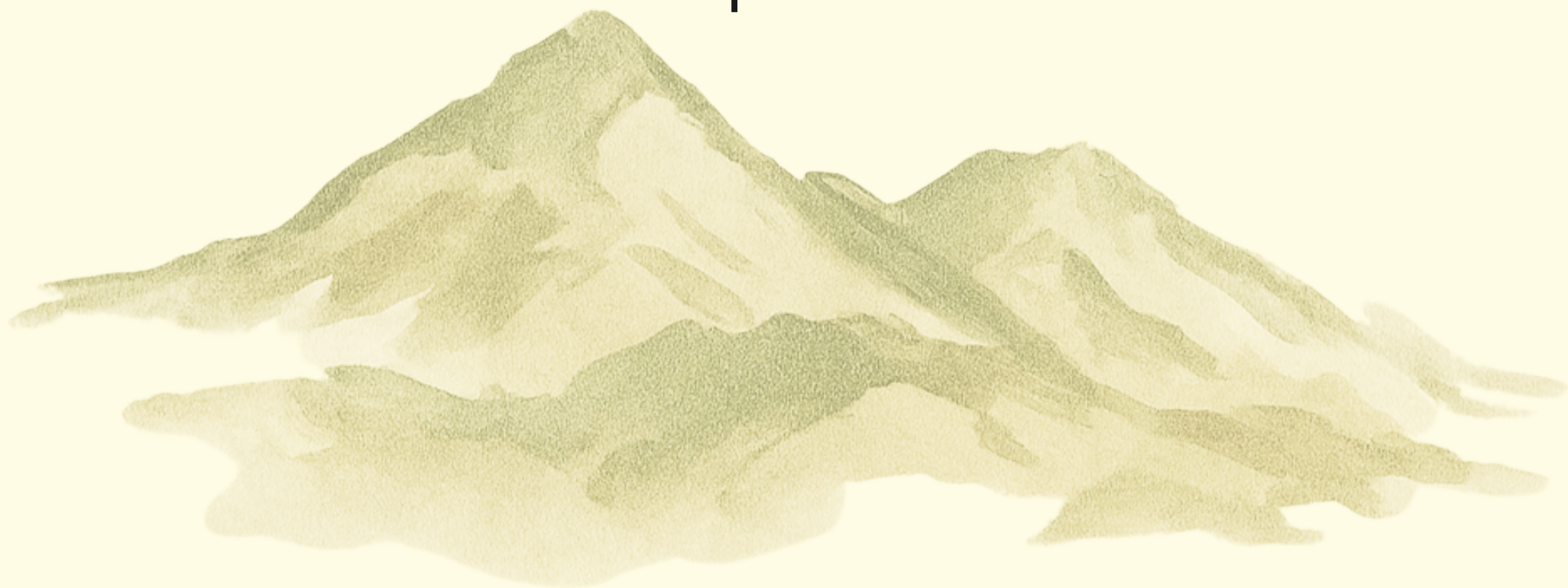




MENU DU RESTAURANT

Cuisine basque au cœur latin



Grignoter avec le cœur

★ Les plats emblématiques sont les chouchous de la maison. Chacun d'eux a été perfectionné pour devenir la version parfaite pour vous.

Poulpe poêlé avec des pommes de terre – 18,20 € ★

Poulpe délicat sauté à la manière caribéenne, accompagné de pommes de terre basques croustillantes sur un lit de houmous d'aubergines. Une délicieuse harmonie entre la terre et la mer à chaque bouchée.

Moules Saint Michel au curry ou au vin blanc – 14,10 € ★★

Moules fraîches de la Baie de Saint Michel préparées à la demande dans la sauce que vous préférez.

Pommes de terre avec sauce – 6,90 €

Croustillant à l'extérieur et tout doux à l'intérieur. Sélectionnez votre mélange favori parmi nos délicieuses sauces maison.

Empanadas colombiennes garnies de viande – 2,70 € ★

La nourriture de rue adorée par les Colombiens, avec de la viande épicée et une pâte de maïs bien croustillante.

Couennes de porc faites maison – 8,80 €

Bacon fumé et cuit doucement pour un croustillant irrésistible. Un hommage aux saveurs véritables.

Fromage Tequeños – 9,20 €

Délices vénézuéliens : de savoureux bâtonnets de fromage blanc enrobés de pâte et frits, accompagnés de leur sauce spéciale.

Patacones à notre manière – 9,50€ ★

Avec du guacamole tout frais et du torrezno bien croustillant, de petits trônes tropicaux débordants de saveur.

Mini arepas 7 pièces – 9,20 € ★

Croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur, garni de joue de porc cuite lentement dans son jus et ses épices, effilochée et juteuse.

Xtilites 10 unités..–12,00 €

Des ailes de poulet moelleuses, cuites doucement et enrobées d'un mélange sucré et épicé de piment rouge, de cassonade et d'une touche d'agrumes.

Assortiment de beignets de mer – 12,00 € ★

Une sélection de fruits de mer frits, croustillants et dorés, présentés sur un lit crémeux de sauce tartare et décorés de roquette fraîche.

Casserole de champignons dorés et d'asperges sauvages – 13,80 € NEW

Champignons frais et asperges sauvages poêlés à l'ail et à l'huile d'olive.

Vert, je t'adore le vert.

*Salades croquantes et plats préparés avec des ingrédients frais
et vivants*

Jardin mixte – 13,90 €

Laitue, fromage de chèvre, tomates cerises, oignons dorés et noix.

Salade de poulpe – 16,00 €

Un mélange de laitue et de roquette, de tomate, d'oignon, de poulpe en dés et de quinoa croustillant qui fait « crack ! »

Quinoa tropical – 13,90 € ★

Salade saine avec du quinoa, des épinards, une orange, des tomates cerises, des oignons et une vinaigrette légère qui vous rapproche de la nature.



Remarques :

- Le service du pain est à 0,70 €.
- Si vous décidez d'emporter ou de déguster les produits en terrasse, un petit supplément de 0,30€ sera ajouté.

Plats remplis d'histoires

Racines basques, saveurs latines et sensations dans chaque plat

Entrecôte 400g – 23,00 €

Une délicieuse pièce de bœuf tendre, accompagnée de pommes de terre et d'un chimichurri traditionnel. Une touche basque, avec un petit goût latin.

Bol de poulet aux légumes teriyaki – 14,50 €

Riz long accompagné de légumes sautés et de poulet mariné dans une sauce teriyaki, le tout avec notre petite touche latine.

Côtes de porc – 16,50 €★

À basse température dans du cidre basque, croustillant à l'extérieur et juteux à l'intérieur.

Le plat emblématique de la maison.

Prise du jour – PVR

Poisson frais de saison, comme le suggère le chef.

Lingot de porc – 17,50 €★NEW

Lingot de porc accompagné d'une purée de pomme verte, de fenouil et de croustillants de pommes de terre violettes. 🔥

-
-



Burgers avec notre propre touche

Tous avec 100 % de viande de bœuf, servis avec des pommes de terre.

La Melosa – 12,90 €

Fromage de chèvre, oignons dorés et sauce balsamique réduite

Paysan – 14,40 €

Poivron grillé, bacon, oignon croustillant, fromage hollandais.

Burger au porc – 15,20 €

Bœuf et porc effiloché avec sauce BBQ, tomates et fait maison.

Tropikalean – 15,50 €

Ananas rôti, bacon, jalapeños 🌶️ et sauce maison spéciale.

Le Bleu – 15,50 €

Sauce au fromage bleu, bacon croustillant et roquette fraîchement cueillie.

Txerry King – 20,90 €

Bœuf grillé deux fois, cheddar fondant, croustillant de porc saupoudré et notre sauce secrète.

Pour ceux qui arrivent avec une grande faim de rois. 👑



Une fin sucrée avec des racines

Desserts faits maison avec une touche personnelle

Cheesecake aux fruits rouges – 8,00 €

Crèmeux et doré au four, accompagné d'un coulis de fruits rouges fait maison. Le classique revisité.

Mousse à la mangue – 6,00 €

Léger, rafraîchissant et tropical. Un dessert ensoleillé et délicieux.

Coulant au chocolat – 8,00 €

Un cœur de chocolat fondant servi chaud. Un vrai délice.

Banane flambée – 10,00€^{NEW}

Banane flambée au rhum accompagnée d'un gâteau à la banane, de pépites de chocolat et d'une boule de glace.

Brownie au chocolat accompagné de glace – 8,00 €

Génoise tiède au chocolat noir avec un cœur fondant, servie avec une boule de glace. Un incontournable délicieux pour une note sucrée.



i Remarques

Service : 0,70 € Supplément pour la terrasse/à emporter : 0,30 € Pensez à

• demander des informations sur les allergies et intolérances.

•