

N° TABLE :

PAX :



QU'ES AQUÒ? DES PETITS PLATS CONVIVIAUX À PARTAGER (OU PAS...)

LES NHACS

LES TAPAS EN GASCON



L'OS À MOELLE (15 minutes d'attente)

Os de bœuf fendu, sel du Béarn, ail frais, persillade, toasts grillés

11,50 €

CEVICHE DE POISSON

Poisson du moment à la péruvienne, sauce lait de coco gingembre, grenade, citron

11,50 €

CŒURS DE CANARD

Cœurs de canard, ail, persil, déglçage au vinaigre Balsamique

11,50 €

TATAKI DE BOEUF À L'ASIATIQUE

Pièce de boeuf juste saisie, marinade soja, gingembre, huile de sésame, coriandre.

11 €

QUESADILLAS GASCONNES

Tortillas de blé, viande effilochée du moment et épices douces.

10 €

XISTORAS GRILLÉES & GUINDILLAS

Saucisses de porc au pimentón, piments verts doux au vinaigre

9,50 €

LES CHIPIRONS

Accompagnés d'un persillade un point c'est tout...

10,50 €

FOIE GRAS MAISON 45g

Mi-cuit mariné, fleur de sel du Béarn et poivre choisi

10 €

TAPAS SUGGESTION DU GG

8,50 €

LES RECETTES VEGÉ'

ASPERGES GRILLÉES

Asperges blanches, mélange de graines, huile verte fumée

8 €

SALADE FATTOUCHE

Salade de pois chiches syrienne, concombre, tomate séchées, radis, oignons nouveaux herbes fraîches

7 €

GASPACHO DE SAISON

Soupe glacée de légumes de saison à siroter

7 €

BURRATA & PESTO

Coeur de mozzarella, pesto maison de légumes du moment, pain noir

8 €

N° TABLE :

PAX :



QU'ES AQUÒ? DES PETITS PLATS CONVIVIAUX À PARTAGER (OU PAS...)

LES NHACS

LES TAPAS EN GASCON



L'OS À MOELLE (15 minutes d'attente)

Os de bœuf fendu, sel du Béarn, ail frais, persillade, toasts grillés

11,50 €

CEVICHE DE POISSON

Poisson du moment à la péruvienne, sauce lait de coco gingembre, grenade, citron

11,50 €

CŒURS DE CANARD

Cœurs de canard, ail, persil, déglçage au vinaigre Balsamique

11,50 €

TATAKI DE BŒUF À L'ASIATIQUE

Pièce de bœuf juste saisie, marinade soja, gingembre, huile de sésame, coriandre.

11 €

QUESADILLAS GASCONNES

Tortillas de blé, viande effilochée du moment et épices douces.

10 €

XISTORAS GRILLÉES & GUINDILLAS

Saucisses de porc au pimentón, piments verts doux au vinaigre

9,50 €

LES CHIPIRONS

Accompagnés d'un persillade un point c'est tout...

10,50 €

FOIE GRAS MAISON 45g

Mi-cuit mariné, fleur de sel du Béarn et poivre choisi

10 €

TAPAS SUGGESTION DU GG

8,50 €

LES RECETTES VEGÉ'

ASPERGES GRILLÉES

Asperges vertes, mélange de graines, huile verte fumée

8 €

SALADE FATTOUCHE

Salade de pois chiches syrienne, concombre, tomate séchées, radis, oignons nouveaux herbes fraîches

7 €

GASPACHO DE SAISON

Soupe glacée de légumes de saison à siroter

7 €

BURRATA & PESTO

Coeur de mozzarella, pesto maison de légumes du moment, pain noir

8 €

LES PLANCHES

QUANTITÉ

PLANCHE CHARCUTERIES 220g 19,50 €

Jambon, saucisson, chorizo et terrine de campagne, guindillas, beurre

PLANCHE MIXTE 220g 19,50 €

Sélection de charcuterie, 2 fromages du moment, confiture et condiments de saison

CROQ EN SEL DE SAISON 9 €

Légumes de saison, crus et cuits, sauce aux épices douces

DOUBLE PLANCHE 440g 38 €

DEMI PLANCHE 110g 9,50 €

LES GARNITURES

FRITES SAUCE À L'AIL 4 €

Frites maison, arrosées d'une huile marinée à l'ail et cuites au gras de boeuf

CHOU-FLEUR BANG BANG 4,5 €

Chou fleur mariné curry madras, légèrement frit à l'huile végétale, sauce au yaourt, zaatar et méléasse de grenade

LES DESSERTS

PLANCHE DE GAUFRES 7 €

Sauces au choix : Chocolat maison, caramel beurre salé maison ou sucre

LA COUPE DU GG 8 €

Selon l'inspiration tordue de nos cuisiniers

SMOOTHIE DU MOMENT À SIROTER 7 €

Fruits du moment glacés mixés et shakés énergiquement au lait/ crème

FERMETURE DE LA CUISINE À 22 HEURES

Allergies ou intolérances, à noter ici

LES PLANCHES

QUANTITÉ

PLANCHE CHARCUTERIES 220g 19,50 €

Jambon, saucisson, chorizo et terrine de campagne, guindillas, beurre

PLANCHE MIXTE 220g 19,50 €

Sélection de charcuterie, 2 fromages du moment, confiture et condiments de saison

CROQ EN SEL DE SAISON 9€

Légumes de saison, crus et cuits, sauce aux épices douces

DOUBLE PLANCHE 440g 38 €

DEMI PLANCHE 110g 9,50 €

LES GARNITURES

FRITES SAUCE À L'AIL 4 €

Frites maison, arrosées d'une huile marinée à l'ail et cuites au gras de boeuf

CHOU-FLEUR BANG BANG 4,5 €

Chou fleur mariné curry madras, légèrement frit à l'huile végétale, sauce au yaourt, zaatar et méléasse de grenade

LES DESSERTS

PLANCHE DE GAUFRES 7 €

Sauces au choix : Chocolat maison, caramel beurre salé maison ou sucre

LA COUPE DU GG 8 €

Selon l'inspiration tordue de nos cuisiniers

SMOOTHIE DU MOMENT À SIROTER 7 €

Fruits du moment glacés mixés et shakés énergiquement au lait/ crème

FERMETURE DE LA CUISINE À 22 HEURES

Allergies ou intolérances, à noter ici