

**Entrée  
Plat  
Dessert**  
-  
20€

**Entrée  
Plat  
ou Plat  
Dessert**  
-  
18€

**Plat**  
-  
15€

**Menu  
enfants**  
-  
10€

- Uniquement à midi -

## ENTRÉES

Gaspacho maison avec son jambon ibérique et son oeuf cuit

Salade Pipirana

Carpaccio de cecina (jambon de boeuf fumé)

accompagné de copeaux de parmesan, celeri et huile d'olive arbequine

## PLATS

Poulet Baserri Aldabia rôti accompagné de pommes de terre grenailles,  
sauce thaï et jeunes pousses

Filet de dorade sauvage avec un clafouti de courgettes  
et fromage de chèvre, sauce vierge

Menu enfant : Saucisse de chez Montauzer,  
œuf au plat et pommes grenailles

## DESSERTS

Tarte au chocolat et fraises

Duo de fromages et confiture de cerises noires

## LA CARTE DU SOIR

Pavé de boeuf Axuria 220g, pommes de terre grenailles,  
sauce jambon de Bayonne et piment d'Espelette · 15€

Pavé de morue, riz trois couleurs et piperade · 14€

Talo (galette de maïs), piperade et œuf au plat  
accompagné de salade verte pour les végétariens · 12€

Ailes de poulet en deux cuissons marinées  
à la méditerranéenne avec sauce thaï et citron · 9€

Salade mixte · 6€

Poulpe à la galicienne · 14€

Desserts : suggestions du jour · 5.50€

## BRUNCH

- Uniquement le week-end -

Saucisse de chez Montauzer, oeufs au plat,  
tomate rôtie, pommes grenailles et salade · 18€

Le bagel au jambon blanc truffé, pommes grenailles et salade · 18€

Tartine Vinoteka, pain tumaca, saumon fumé, avocat, Edamame,  
tomates cerises, oeufs mollets et sa garniture · 18€

Pancakes chantilly chocolat ou sirop d'érable amandes · 6€

Banana bowl, yaourt à la grecque, granola,  
fruits frais et mixe de graines · 6€

Jus d'oranges pressées et smoothies · 5€

## PINTXOS

- Rillettes de bonito encabollado · 2.5€  
Txaka et crudités de légumes · 2.5€  
Jambon ibérique de Bellota et tomate cerise · 3€  
Gildas · 2€  
Fromage de brebis chorizo cuit au vin rouge · 2.5€  
Tortilla de patatas · 2.50€  
Omelette à l'ail des ours et piment d'Espelette · 2.5€  
Wrap crème de fromage, saumon fumé et crudités · 3€

## PLANCHES

- La mixte :** fromage de brebis et jambon ibérique · 10€  
**L'espagnole :** jambon, saucisson, chorizo, cecina et boudin noir sec, le tout ibérique · 18€  
**La truffée :** jambon blanc truffé et gouda truffé · 13€  
**La fromage :** brebis, bleu basque et comté accompagné de pâte de coing et fruits secs · 12€

*Toute la charcuterie vient de chez Mano a Mano et est accompagnée de guindillas et les fromages proviennent de la fromagerie Assimans à Bayonne.*

## À TARTINER

- Pâté de campagne · 6€  
Pâté basque piquant · 7€  
Rillettes de canard · 7.5€  
Graisserons (rillette de porc) · 7€

*Charcuterie de la maison Montauzer accompagnée de guindillas et de pain grillé*

