

La Carte

Entrées

Veloutés de Butternut et de Marron	10,50 €
Salade Urtoise	12,50 €
<i>Salade, tomates cerise, Magret, Lomo et Coppa séchés, et dés de pomme. (Cured meat salad with diced apple)</i>	
Gambas & Chorizo à la crème de chorizo	13,50 €
Trio de Chèvre	13,90 €
<i>Bonbon de Chavignol en feuille de brick, palet de Chavignol pané, Chavignol en nid de Kadaïf, salade, et miel (Goat's cheese salad)</i>	

Plats

Merlu, Riz Noir et Crème de Laitue au Wasabi	18,50 €
Saumon aux Cacahuètes	19,00 €
<i>Pavé de Saumon aux Cacahuètes, Linguines et sauce secrète miel & moutarde</i>	
Duo Terre & Mer	20,50 €
<i>Gambas, Boudin Noir de la Ferme des Acacias, purée de Patate Douce et condiment.</i>	
Magret d'Oie	18,00 €
<i>1/2 magret d'oie, Purée de pomme de terre Maison, Poêlée et Sauce aux Champignons</i>	
Tartare de Bœuf au couteau	21,50 €
<i>(Knife sliced Beef tartare)</i>	
Pastilla de Canard	22,50 €
<i>Émietté de confit de canard et pignons de pin en feuille de brick, sauce aux pruneaux, pommes de terre Grenailles et légumes du moment. (Duck baked in a fine pastry case with new potatoes and vegetables)</i>	
Côte de Bœuf pour 2 personnes	62,00 €
<i>Env. 900 gr. Accompagnée de frites maison et salade verte. Supplément sauce poivre ou Bleu des Basques. + 2.00€ (Rib of Beef for 2 people served with chips and salad / sauce + 2€)</i>	
Entrecôte	21,50 €
<i>Env. 180 à 200 gr., accompagnée de frites maison et salade verte. Supplément sauce poivre ou Bleu des Basques. + 2.00€ (Beef steak served with chips and salad / sauce + 2€)</i>	
L'Assiette Végétarienne	16,50 €
<i>Salade Verte, tomates cerises, riz et assortiment de légumes du Moment (Vegetarien dish :Green salad, cherry tomatoes and assortment of seasonal vegetables)</i>	

Desserts

Assortiment de Gasna et confiture de Cerise Noire	7,00 €
<i>(Basque Cheese with black cherry jam)</i>	
Tiramisu aux Epices de pain d'épices et à l'Orange	7,00 €
Café Gourmand	7,00 €
<i>(Assortment of small desserts with a coffee)</i>	
Mousse au Chocolat au Piment d'Espelette et Chantilly Maison	7,00 €
<i>(Chocolate Mousse with Espelette Pepper and Homemade Chantilly)</i>	
Le Koka	7,00 €
<i>(Basque caramel flan)</i>	
Le Moelleux Chocolat et cœur coulant de Caramel	7,00 €