

## La Carte

### Entrées

La Salade Fraîcheur	11,00 €
<i>Tomates cerises rouges &amp; jaunes, concombre, feta, olives à la grecque, oignons rouges.</i>	
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 et Soupe de concombres & Noix de Coco	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

Filet de Sole, Linguine & Sauce au citron	18,50 €
Saumon, Riz Noir & Crème d'Aneth	19,00 €
Daurade à l'Espagnole	24,50 €
<i>Daurade Royale Entière &amp; écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives</i>	
Pluma de Porc	18,00 €
<i>Puma de Porc, sucrides, tomates cerises &amp; frites</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 <i>(Basque Cheese with black cherry jam)</i>	7,00 €
Tiramisu Mojito	7,00 €
Café Gourmand <i>(Assortment of small desserts with a coffee)</i>	7,00 €
Mousse au Chocolat au Piment d'Espelette et Chantilly Maison <i>(Chocolate Mousse with Espelette Pepper and Homemade Chantilly)</i>	7,00 €
Le Koka <i>(Basque caramel flan)</i>	7,00 €
Le Mystère <i>Glace vanille maison, cœur de meringue &amp; pralin croustillant</i>	7,00 €