



ENTRÉES

JAMBON BELLOTA "30 MOIS", PAIN DE CAMPAGNE	17
CHIPIRONS AU PIMENT D'ESPELETTE, TOMATES CERISES	14
COUTEAUX A LA PLANCHA, AIL ET PERSIL	13
CEVICHE DE CABILLAUD, TOMATES, CORIANDRE	15
TARTARE DE SAUMON, LÉGUMES CROQUANTS, VINAIGRETTE CEVICHE	14
BURRATINA CRÉMEUSE, TOMATES ANCIENNES	16
SALADE CAESAR SUPREME DE POULET, COPEAUX DE PARMESAN, TOMATES CONFITES, ANCHOIS	16

PLAT DU JOUR 14.00

PATES

RAVIOLES ÉPINARD, RICOTTA PARFUMÉES AU THYM	17
---	----

POISSONS

CABILLAUD FAÇON FISH&CHIPS, SAUCE TARTARE	20
PAVÉ DE MERLU A LA PLANCHA, SAUCE ESPAGNOLE	21
PAVÉ DE THON ROUGE MI-CUIT, SAUCE VIERGE	24
LOUVINE ENTIÈRE POUR 2, SAUCE VIERGE OU SAUCE ESPAGNOLE	27/PERS.

VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE FACON BASQUAISE	19
CÔTELETTES D'AGNEAU A LA PLANCHA, AIL ET THYM	23
BLUE BURGER, CONFIT D'OIGNONS, OSSAU IRATY, BELLOTA	19
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU	19
ENTRECÔTE SIMMENTAL, BEARNAISE	24
CÔTE DE BOEUF BÉARNAISE, POUR 2	28/PERS.

UNE GARNITURE AU CHOIX

FRITES SOUFLÉES – MESCLUN – PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON, WOK DE LÉGUMES	
SUPPLÉMENT GARNITURE	5



COQUILLAGES & FRUITS DE MER

6 HUITRES SPÉCIALES N°3, Joël DUPUCH	18
CREVETTES ROSES, MAYONNAISE MAISON	16
ASSIETTE DE LA MER (3 HUITRES, BULOTS, CREVETTES ROSES)	26

DESSERTS MAISON

ASSIETTE D'OSSAU IRATY, CONFITURE DE CERISES NOIRES DU PAYS BASQUE	10
CAFÉ GOURMAND	9
TIRAMISU	8
FINGER CHOCOLAT CAMEL	8
VERRINE FRAISES ET MENTHE, POIVRE DE SECHUAN	9
TARTE CITRON MERINGUÉE	8
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS	12

GLACES

DAME BLANCHE	8
COLONEL	9
FRAISE MELBA	9
COUPE DE GLACE ARTISANALE : LA BOULE	2,5
VANILLE – CHOCOLAT – CAFÉ - CAMEL BEURRE SALÉ - PISTACHE - YAOURT	
MANGUE – PASSION – CITRON – FRAISE - FRAMBOISE	
SUPPLÉMENT CHANTILLY OU SAUCE CHOCOLAT	1,5

MENU ENFANT 12.00

JUSQU'À 12 ANS

STEAK HACHÉ FRAIS OU NUGGETS DE POISSONS

Garniture au choix

FRITES SOUFFLÉES, PURÉE OU LÉGUMES

1 BOULE DE GLACE