



ENTRÉES

MINI BURRATINA CRÉMEUSE, tomates cerises et pesto	10
BABY CAESAR SALAD, poulet croustillant et copeaux de parmesan	12
PLANCHE DE CEBO DEL CAMPO, foccacia tomato	16
POELÉE DE CHIPIRONS, persillade et chorizo Ibérique	15
COUTEAUX SAUTÉS MINUTE, ail et cébettes	14
TARTARE DE DAURADE ROYALE, vinaigrette acidulée	18
HUITRES N°3 JOËL DUPUCH du Parc de l'impératrice	les 6 18
	les 9 26

LES INCONTOURNABLES

PLAT DU JOUR <i>du lundi au samedi</i>	15
BURRATINA CRÉMEUSE, tomates cerise et pesto	16
CAESAR SALAD, poulet croustillant et copeaux de parmesan	17
BLUE POKE: Thon mariné, riz blanc, avocat, wakame, radis, concombre, sauce soja-sésame	21
HARAGIA POKE: Filet de boeuf, riz blanc, avocat, radis, concombre, tomate cerise, sauce soja-sésame	22
VEGAN POKE: Avocat, quinoa, riz blanc, tomates cerise, radis, concombre, wakame, sauce soja-sésame	16

PLATS

PAVÉ DE MERLU à la plancha, crème de chorizo	21
FISH AND CHIPS DE CABILLAUD, sauce tartare	22
THON MI-CUIT au sésame, sauce sashimi	24
SUPRÊME DE VOLAILLE fondant, pôlée de champignons	21
BLUE BURGER, steak haché charolais, Ossau-Iraty, paleta ibérique, sauce sakari	21
TARTARE DE BŒUF coupé au couteau	19
ENTRECOTE DE BŒUF « GOYA », béarnaise maison	24
COTES D'AGNEAUX POËLÉES au thym, piquillos	24

POUR DEUX :

LOUVINE A LA PLANCHA, sauce vierge à la tomate et sauce à l'espagnole 29/pers

EPAULE D'AGNEAU DE LAIT D'AXURIA confite au citron et cumin 26/pers

CÔTE DE BŒUF "GOYA" pour 2, béarnaise maison 29/pers

GARNITURE AU CHOIX

Frites soufflées, frites soufflées à la truffe (+ 5 €), purée de pommes de terre, purée à la truffe (+ 5 €),

Poêlée de légumes de saison, mesclun

SUPPLEMENT GARNITURE 5€

Prix nets en euros – Service compris – La direction n'accepte pas les chèques.

La liste des allergènes est disponible sur demande.



PASTA

LINGUINE A LA TRUFFE D'ÉTÉ, pecorino de toscane truffée	24
PIPE RIGATE à la tomate et légumes de saison, straciatella	18

FROMAGES

PLANCHE D'OSSAU-IRATY, confiture de cerises noires	10
--	----

DESSERTS

GÂTEAU BASQUE à la crème	8
TARTE CITRON MERINGUÉE, pâte sablée, crémeux citron	10
LE FRAISIER, crème légère vanille fraise	9
BLUE BABA, bien arrosé	11
FINGER CHOCOLAT, mousseline dulcèe caramel, cacahuètes	9
CAFÉ GOURMAND	11
CHAMPAGNE GOURMAND	16

GLACES

CRAZY FRAISE : <i>Fraises, glace vanille, sorbet fraise, coulis de fraise, chantilly et meringue</i>	10
---	----

GLACE ARTISANALE	
2 BOULES	5
3 BOULES	7
Vanille – Chocolat – Caramel beurre salé – Mangue – Citron – Fraise – Pistache – Framboise – Coco – Café	
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1,5

MENU ENFANT 12

JUSQU' A 12 ANS

NUGGETS DE POULET, frites maison

Ou

PAVÉ DE MERLU, purée maison

Légumes à la demande

1 BOULE DE GLACE