



## A PARTAGER

PLANCHE DE BELLOTA, pan con tomato, guindillas	16
RILLETTES DE SARDINES DE BIARRITZ, wakame	12
HOUMOUS, pain pita maison	12
BOUQUET DE LÉGUMES CROQUANTS, tapenade à l'anchois	13
GROS ARTICHAUT et sa crème d'artichaut	12
LOBSTER ROLL, pain viennois, homard mayonnaise, céleri, chips de grenailles, coleslaw	21

## ENTRÉES

CHIPIRONS au chorizo Ibérique	15
COUTEAUX SNACKÉS au blé et aux agrumes	17
CEVICHE de poisson blanc, lait de coco, guacamole, pop-corn	17
BURRATINA & TOMATES ANCIENNES, crumble de thym citron	16
TERRINE DE FOIE GRAS de canard au jambon Ibérique, pickles de melon	19

## POISSONS

LOBSTER MAC&CHEESE, macaroni de homard dans sa carapace et béchamel d'Ossau Iraty	35
PAVÉ DE MERLU DE LIGNE, vierge de légumes, purée de carottes au curcuma	21
CABILLAUD de Saint-Jean-de-Luz, petits pois et croustilles de pommes de terre	24
PÊCHE DU JOUR pour 2 ou 3	prix selon arriavge

## VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE, façon basquaise, pommes de terre grenailles	21
MAGRET DE CANARD aux cerises, carottes fondantes, pommes grenailles	24
ONGLET DE BŒUF, échalottes, sauce bordelaise, potatoes maison	22
TARTARE DE BŒUF, trompettes de la mort, servi sur son os a moelle, potatoes maison	23
FILET DE VEAU cuit basse température, pressé de pommes de terre au comté et jus corsé	26
CÔTE DE BŒUF "GOYA" pour 2, cassolette de légumes, pommes grenailles	29/pers



## PASTA

ORECCHIETTE à la tomate pimentée, burratina	19
LINGUINE AUX COQUILLAGES, curry rouge, beurre d'algues et yuzu	21
RISOTTO DE HOMARD, petit pois frais	25

CASSOLETTE DE BLÉ ET LÉGUMES D'ÉTÉ, bouillon vegan	17
--	----

## FROMAGES

GROS MACARON de bleu de pays et groseille	10
ASSIETTE DE FROMAGES	10
LEGERETÉ IRATY, tuile de lait de brebie et algues	10

## DESSERTS MAISON

PETITS BEIGNETS SUR LA PLAGE fruits rouges, pommes, Nutella	8
PARIS – BLUE CARGO pralin, piment d'Espelette	9
DOUCEUR DE FRUITS glace passion, condiment citron, fruits frais, espuma Manzana	9
TARTE CITRON MERINGUÉE sablé breton, crème citron, cœur citron-menthe	10
BABA AU PATXARAN griottes, glace cerise et crème vanillée	10
CAFÉ GOURMAND	10
CHAMPAGNE GOURMAND	15

## GLACES

GLACE ARTISANALE 3 BOULES	7
Vanille – Chocolat – Caramel beurre salé – Mangue/Passion – Citron – Fraise – Cerise - Framboise	
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1,5

## MENU ENFANT 12

JUSQU'À 12 ANS

NUGGETS DE POULET, frites maison  
Ou  
PAVÉ DE MERLU, purée de pommes de terre  
Légumes à la demande

1 BOULE DE GLACE