



A PARTAGER

SUCETTES D'OSSAU IRATY – JAMBON IBÉRIQUE	16
PLANCHE DE BELLOTA, foccacia tomato	18
PLANCHE IBÉRIQUE, cebo del campo, chorizo, boudin noir, lomo au piment d'Espelette et Ossau-Iraty	29
AUTOUR DE LA MOZZARELLA, <i>Burratina crémeuse, fumée, stracciatella truffée et foccacia à la fleur de sel</i>	29
BLUE SELECTION	39
<i>Foie gras, cebo del campo, strataciella truffée, sucette Ossau Iraty, chipirons au chorizo</i>	

ENTRÉES

LA POELÉE DE CHIPIRONS CHORIZO DU BLUE CARGO	16
COUTEAUX SAUTÉS MINUTE, ail et cébettes	14
L'ARTICHAUT DANS TOUS SES ÉTATS	17
ŒUFS MAYONNAISE A LA TRUFFE D'ÉTÉ du Blue Cargo	18
BURRATA CRÉMEUSE, asperges vertes crues et cuites aux baies de la passion	18
FOIE GRAS DE CANARD, chutney de cerises noires	19
HUITRES N°3 JOËL DUPUCH du Parc de l'impératrice	les 6 les 9
	18 26

POISSONS

PAVÉ DE MERLU A LA PLANCHA, crème de chorizo	21
AIGLE-BAR SAUVAGE RÔTI SUR LA PEAU, émulsion pommes vertes	25
NOIX DE ST JACQUES POÊLÉES, écume de crustacés	26
THON MI-CUIT au sésame, miel, soja et citrons verts	26
POUR DEUX :	
LOUVINE A LA PLANCHA, sauce vierge à la tomate et sauce à l'espagnole	29/pers

VIANDES

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS coupé au couteau	21
FILET DE BŒUF FACON ROSSINI, jus truffé	36
PLUMA BELLOTA, padrones et émulsion de chorizo	26
BURGER A LA TRUFFE D'ÉTÉ, steak Angus, mayonnaise truffée	29
MAGRET DE CANARD RÔTI, crumble amandes noisettes	24
POUR 2 :	
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE, citron, cumin et romarin	26/pers
CÔTE DE BŒUF MATUREE, béarnaise maison	31/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, pâte à la crème

SUPPLEMENT GARNITURE 5€

PASTA/RISOTTO

COQUILLETES A LA TRUFFE D'ÉTÉ, jambon blanc, Ossau-Iraty	26
RISOTTO ESTIVAL, asperges vertes, petits pois, pois gourmand, herbes fraîches	25
RISOTTO DE HOMARD ET ARTICHAUT, bisque de crustacé	32

FROMAGES

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

DESSERTS

GÂTEAU BASQUE à la crème	8
TARTE CITRON MERINGUÉE, sablé breton, crémeux citron, meringue et chantilly	10
LE FRAISIERS, crème légère vanille fraise	9
BLUE BABA, bien arrosé	10
FINGER CHOCOLAT, mousse dulcey caramel, cacahuètes	9
CAFÉ GOURMAND	10
CHAMPAGNE GOURMAND	16

GLACES

CRAZY FRAISE <i>Fraises, glace vanille, sorbet fraise, coulis de fraise, chantilly et meringue</i>	10
BLUE BOUNTY, <i>Glace coco, chocolat fondu, crème vanille, biscuit</i>	10
POIRE CARAMEL <i>Poire pochée, glace macadamia, caramel beurre salé, crumble amande, chantilly</i>	10

GLACE ARTISANALE

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

MENU ENFANT 12

JUSQU'À 12 ANS

NUGGETS DE POULET, frites soufflées

Ou

PAVÉ DE MERLU, purée maison

Légumes à la demande

1 BOULE DE GLACE