

Nos Entrées

Bavarois d'artichaut, sablé au romarin et coulis de tomate	11,00 €
Saumon confit label rouge, petits pois à la menthe et maki ricotta	11,00 €
Salade d'été aux légumes, poulet, brebis et vinaigrette aux herbes	10,00 €
Houmous pois-chiche et courgette, pois gourmands et crackers maison	11,00 €

Nos Plats

Grande Salade d'été aux légumes, poulet, brebis et œuf mollet	16,00 €
Grande assiette végétarienne	16,00 €
Tournedos de merlu, houmous courgette coriandre, émulsion chorizo	18,00 €
Tataki de thon, citron confit, guacamole et tagliatelles de légumes	23,00 €
Tartare de bœuf à l'italienne, salade, grenailles au sel de Guérande	19,00 €
Pièce de bœuf snackée aux deux roquettes et copeaux de parmesan	18,00 €
Magret de canard grillé IGP Sud-Ouest, miel, tian de légumes de saison	24,00 €

Nos Desserts

Fromage de brebis fermier AOP Ossau-Iraty, ferme ELIXALDEBORDA	14,00 €
Nougat glacé maison aux fruits rouges	11,00 €
Fraises sur un crémeux pistache, financier au sarrasin et jus d'hibiscus	11,00 €
Pavlova, crème mascarpone, fruits de saison et zestes de citron vert	9,00 €
Fondant au chocolat, déclinaison au café	9,00 €
Grande Assiette Gourmande	12,00 €
Grande Assiette Gourmande avec un café, une infusion ou un thé	13,00 €

La cuisine étant faite sur place à partir de produits frais, certains plats peuvent venir à manquer.
Les informations concernant les allergènes et l'origine des viandes bovines sont disponibles à la caisse.

Pour commencer ...

Assortiment de trois charcuteries	16,00 €
Fromage de brebis fermier AOP Ossau-Iraty, ferme ELIXALDEBORDA	14,00 €
Planche mixte : charcuteries et fromage de brebis	16,00 €

Menu du midi

Entrée, Plat et Dessert : 22,00 €

Entrée et Plat ou Plat et Dessert : 18,00 €

Plat du jour : 12,00 €

Menu du soir : 34,00 €

Saumon confit label rouge, petits pois à la menthe et maki ricotta

ou

Salade d'été aux légumes, poulet, brebis et vinaigrette aux herbes

—

Tournedos de filet de merlu aux herbes,
houmous aux courgettes, émulsion au chorizo

ou

Pièce de bœuf grillée aux deux roquettes et copeaux de parmesan

—

Pavlova, crème mascarpone, fruits de saison et zestes de citron vert

ou

Fondant au chocolat, déclinaison au café