

À PARTAGER

PAIN DE COCA ARTISANAL

RECOUVERT DE TOMATE ET D'HUILE D'ARBEQUINA

6,00 €

JAMBON 100% GLAND IBÉRIQUE

JUAN MANUEL D.O. GUIJUELO

23,00 €

FILETS D'ANCHOIS DU CANTABRIQUE "00"

À L'HUILE D'ARBEQUINA

18,50 €

NOS CROQUETTES DE RÔTI DE VIANDE (6U)

12,00 €

MOULES

À LA BRAISE DE CHÊNE ET AU ROMARIN

17,50 €

NOS CROQUETTES DE GAMBA DE PALAMÓS (6U)

14,00 €

LES OEUFS CASSÉS AVEC PETITES CREVETTES

14,00 €

COQUES XXL DANS LEUR COQUILLE AL PIL PIL

DONOSTIARRA STYLE

20,00 €

PALOURDES

SAUTÉES À L'AIL ET AU PERSIL

15,50 €

CROUSTILLANTS AUX CREVETTES ET LÉGUMES AVEC ASIATIQUE SAUCE (6U)

11,50 €

BEIGNETS DE MORUE, MAYONNAISE AU CITRON VERT ET CANSALADA IBÉRIQUE

12,00 €

ENTRÉES

CRÈME DE CITROUILLE AU FOIE LAMINÉ

CHAMPIGNONS DE SAISON ET BRIOCHE

15,00 €

SÉQUENCE DE CREVETTES

CREVETTE BLANCHE À L'AIL, TARTARE DE CREVETTE, TÊTE DE CREVETTE

29,00 €

CŒURS GRILLÉS AU FROMAGE BLEU

PEPINS ET POMME VERTE

12,00 €

SALADE DE LÉGUMES, POUSSÉS TENDRES, CRÈME AU FROMAGE BAUMA ET ÉMULSION D'AVOCAT

16,00 €

COQUILLES SAINT JACQUES AU GEL D'ALGUE CODIUM, FRAISES ET NOISETTE

29,00 €

MILLEFEUILLE CROUSTILLANT D'AUBERGINE CARAMÉLISÉE

MAQUEREAU FUMÉ ET CRÈME DE FROMAGE ACIDE

15,50 €

CANELLONNIS DE POIREAUX AUX LANGOUSTINES ET BEURRE BLANC

14,00 €

OMELETTE OUVERTE AU JAMBON IBÉRIQUE, CŒURS D'ARTICHAUTS CONFITS, ASPERGES ET SAUCE ROMESCO

14,50 €

AUBERGINE GRILLÉE À LA SOBRASSADA, PARMESAN

ARACHIDES CONFITES ET CITRON VERT

10,00 €

SANDWICH MICUIT AU FOIE AU CHOCOLAT

ET MAÏS

19,50 €

BRIOCHE DE HOMARD GRILLÉ

AVEC SAUCE HOISIN ET MAYONNAISE AU CURRY VERT

22,50 €

TARTARE "CÔTE DE VIEILLE GÉNISSE" DE LA GALICE

AVEC MOELLE ET JAUNE D'OEUF SÉCHÉ

20,50 €

RIZ (Minimum 2 personnes)

RIZ AU POULET ET SAUCISSES RÔTIES

AUX CHAMPIGNONS
15,00 €/PERSONNE

RIZ MOELLEUX

AVEC CARPACCIO DE CREVETTES, COUTEAUX ET COQUES
32,00 €/PERSONNE

FIDEUÀ AUX CREVETTES ROUGES, CANANA, MOULES ET PALOURDES

AVEC ALLIOLI 'NEGAT'
23,00 €/PERSONNE

RIZ AVEC TATAKI DE BOEUF

AVEC PETITS LÉGUMES DE LA SAISON
20,00 €/PERSONNE

RIZ NOIR AUX PETITES SEICHES ET ÉCREVISSES GRATINÉES

À L'AILLOLI AU SAFRAN
22,00 €/PERSONNE

RIZ AUX SAUCISSE AU PÉROL ET CREVETTES BLANCHES

19,00 €/PERSONNE

POISSONS

POULPE À LA BRAISE

AVEC 'MOJO PICÓN' SAUCE VERTE ET ROUGE ET MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE
18,50 €

ROUGET CUIT À BASSE TEMPÉRATURE À LA GRAISSE DE PORC IBÉRIQUE PURÉE DE

FENOUIL ET BEURRE NOISETTE, OLIVE KALAMATA ET CROUSTILLANT DE PORC
26,00 €

TURBOT À LA BRAISE

RECOUVERT DE SAUCE KIMCHI, RÉDUCTION DE POULET FERMIER, PAK CHOI ET MINI POIREAU
26,00 €

BAR GRILLÉ

AU PARMENTIER DE POMMES DE TERRE AU ROMARIN, TOMATES CERISES ET BOLETUS RÔTIS
18,50 €

MORUE CROUSTILLANTE

ACCOMPAGNÉE D'UNE PIPERADE MAISON
24,00 €

SUQUET DE LOTTE

AU BEURRE D'ALGUES ET DE PALOURDES
21,00 €

VIANDES

RAGOÛT DE POULET AUX SALSIFIS

15,00 €

FILET DE VEAU AU BEURRE DE CAFÉ DE PARIS

ET BÂTONNETS DE POLENTA TRUFFÉE

23,00 €

PIED DE PORC AU ÉCREVISSE

ET SA SAUCE

18,50 €

CÔTE DE VIEILLE GÉNISSE DE LA GALICE À LA BRAISE

MATURATION 30 JOURS (MINIMUM 1,5KG)

48,00 €/KG

ÉPAULE DE CHEVREAU LAQUÉE

AVEC PURÉE DE CAROTTES, FROMAGE BAUMA ET CHALETRES MARINÉS

27,00 €

TATAKI DE CÔTE DE BOEUF À LA BRAISE

AVEC LÉGUMES GRILLÉS, MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE ET SAUCE SOJA

23,00 €

CARRÉ DE COCHON DE LAIT À BASSE TEMPÉRATURE ET TERMINER AU FOUR AVEC SON PEAU CROQUANTE

TOMATES ET OIGNONS RÔTIS

24,00 €