

A PARTAGER

Apéritif / Tapas

Les "confinades" 9.00 €

Assortiment de tapenades et houmous, bruschetta à l'huile d'olive

Fritures

- Beignets de jambon et chorizo ibériques (6 pièces) 9.00 €
- Pescada frita "éperlans, calamars" sauce aioli 13.00 €
- Acras de morue, sauce aioli (6 pièces) 9.00 €
- Crevettes nobashi au riz soufflé, sauce aigre-douce (6 pièces) 12.00 €

Charcuteries

- Saucisses Txichittoa du Pays Basque sur pain 12.00 €
- Charcuteries de boeuf sélection Carnivale et de porc sélection Luigi Salomone 23.00 €
- Véritable Pata Negra Bellota 25.00 €

Poissons

- Moules de bouchot 10.00 €
- Sardines grillées 15.00 €
- Chipirones au chorizo et tomates 15.00 €

Les "sous huile" de la Mer Cantabrique

- Anchois de la maison Maisor, vinaigre de Pedro Ximenez 18.00 €
- Ventrèche de thon à l'huile d'olive, grosses câpres

Assortiment de différentes tapas pour 2 personnes 25.00 €

PETITS GOURMANDS

Burger maison 15.00€

Petite entrecôte 18.00€

Nous pouvons également adapter les portions de certaines viandes pour les enfants (sauf plats pour 2 personnes)

LE PLAT VEGETARIEN

Mix de légumes grillés et galette de lentilles 18.00€

Certains plats de la carte peuvent être proposés en version végétarienne sur demande

LES ENTRÉES

Tomate Mozzarella Burrata	16.00 €
Véritable salade niçoise, ventrèche de thon, thon snacké, olives Taggiasche, tomates, anchois, œuf cuit dur	18.00 €
Seiches grillées, beurre à l'ail, salade grecque, feta, olive, chou mariné	18.00 €
Grosses gambas grillées, sobrassada, salade croquante	21.00 €
Soupe de poisson, rouille et croûtons	17.00 €
2 os à moelle grillés au feu de bois (supplément caviar 30 gr + 50€)	14.00 €
Poulpe laqué à la japonaise façon teriyaki, piment et échalote grillée	18.00 €

LES PLATS DE POISSON

Filet de saumon grillé sur peau sauce choron, salade de pommes de terre	21.00 €
Burger focaccia façon pain bagnat au thon rouge et condiment olive	19.00 €
Grosse sole grillée et beurre à l'ail, salade mixte (suivant arrivage)	38.00 €
Parillada de poissons et crustacés grillés sauce romesco, aioli, légumes grillés	35.00 € par personne

Pour minimum. 2 csts

LES PLATS DE VIANDE

Jarret d'agneau cuit basse t° et grillé façon tajine, légumes et citron confit	23.00 €
Pluma de porc ibérique, condiments à la provençale, tomates confites	22.00 €
Épaule de porcelet cuite basse t° pendant 18 heures, laquée à la japonaise, échalote, piment et chou kimchi	45.00 € à partager
Magret de canard mariné aux mille épices, grillé sur peau	24.00 €

LE BOEUF TXOGITXU SÉLECTION CARNIVALE

La viande Txogitxu de Galice est déclarée comme une des meilleures du monde. C'est une viande extrêmement persillée, goûteuse et tendre. Originale d'une race à viande du Pays Basque, elle est considérée à hauteur du wagyu.

Faux filet avec os 500gr	33.00 €
Ribeye (entrecôte) de boeuf 350gr	29.00 €
Côte à l'os 1kg <i>Pour 2 csts</i>	75.00 € /2personnes

Accompagnements : Béarnaise façon choron, salade et frites

AUTRES VIANDES

Chaque semaine des viandes d'exception seront proposées, voir prix du jour

LES DESSERTS ET FROMAGES

Tarte gianduja façon Snickers, caramel cacahuètes	11.00 €
Véritable dame blanche, crème rabache chocolat 60%	11.00 €
Ananas mariné au thé samba, glace Piña Colada	15.00 €
Entremets fraise citron, crémeux yuzu	12.00 €
Assiette de fromages sélectionnés par Jacquy Cange	15.00 €

Vous êtes allergique ? Demandez conseil à notre équipe de salle