

Entrées Gourmandes ou à partager

Truite façon Gravlax en Millefeuille	14.00€
Fromage Frais aux condiments, pain au piment d'Espelette, et gel de citron vert rafraichissant	
Asperges blanches des Landes gratinées au vieux parmesan	14.00€
Finger aux échalotes confites, jus de viande légèrement acidulé et chips de jambon	
Fricassée de Chipirons persillés au chorizo et piment d'Espelette	9.50€
Assiette de cochonnailles jambon de Truie, chorizo, lomo	12.00€
La « chiffonnade » de jambon de truie	11.00€
Frisée aux lardons et son œuf parfait	12.00€
Salade frisée et mesclun, lardons, croûtons et vinaigrette relevée au vinaigre de vin	
Grande salade de Monsieur Jean	18.50€
Confit de canard, gésiers, tomates, magret fumé, xingar, œuf poché, salade verte, pignons de pin, croûtons, oignons frits, Ardi Gasna	

Plats

Sot-l'y-laisse de dinde marinés au saté et snackés	20.00€
Étuvée de légumes de saison, sauce poulet corsée et ventrèche poêlée	
Entrecôte grillée à la plancha, sauce au poivre	24.00€
Tartare de bœuf taillé au couteau et préparé par nos soins, frites et salade	18.00€
Bask Burger	18.50€
Pain brioché, steak snacké, tomate, salade, compotée d'oignons caramélisés, sauce Mattin (piquillos, mayo, câpres et cornichons), ventrèche et fromage de Brebis, frites	
Cassolette de Chipirons persillés au chorizo et piment d'Espelette, risetti crémeux	19.50€
Queue de lotte rôtie	25.00€
Condiment aux saveurs basques, mousseline de petits pois, chips de jambon, sauce safranée	
Légumes croquants à la Thaï (Plat végétarien)	18.00€
Avocat, carotte, chou chinois, tomate cerise, cébettes, basilic thaï, noix, fromage frais pané aux graines torrifiées de lin, courge et tournesol	
Magret de canard à la plancha	23.00€
Pommes boulangères, pétales d'oignons rouges, salade printanière, jus court au xérès	
Côte de bœuf	pour 2 personnes 65.00 € pour 3 personnes 90.00 €
Supplément frites	3.50€

Fromages et Desserts

Assiette de fromage de brebis et sa confiture de cerises noires	7.00€
Coupe glacée (2 boules)	5.80€
Parfums des <u>glaces</u> : Vanille, Café, Rhum-Raisins, Caramel fleur de sel, Spéculoos, Yaourt Bulgare, Chocolat au lait, Noix de coco, Pistache, Menthe-Chocolat	
Parfums des <u>sorbets</u> : Cassis, Poire, Fraise, Pêche, Framboise, Citron jaune, Abricot	
Tarte citron et fraises meringuée inverse , parfumée au basilic	8.50€
Gel au citron et basilic, pâte sucrée croquante	
Brioche perdue , Caramel au beurre salé, crème glacée au yaourt bulgare et Chantilly	8.50€
Moelleux au chocolat noir 64% (cuisson 8min)	7.50€
Coeur coulant au piment d'Espelette, et glace yaourt au lait de brebis	
Café gourmand	7.50€
Supplément Chantilly	1.50€

Menu des petits (au choix Jambon blanc, Steak haché, filet de poisson / glace) 8.00 €