

Entrées gourmandes ou à partager

Salade de chèvre chaud croustillant	10.00€
Pommes caramélisées à la fleur de miel et oignons pickles	XL 16.00€
Asperges blanches des Landes	14.00€
Légèrement tiédies, sauce gribiche, salade d'asperges crues, jambon séché et fromage de brebis râpé	
Fricassée de Chipirons persillés au chorizo et piment d'Espelette	11.00€
Assiette de cochonnailles jambon de Truie, chorizo, lomo	12.00€
La « chiffonnade » de jambon de truie	11.00€
Risotto de pommes de terre crémeux	12.00€
Œuf parfait cuit à 64°C, mouillette de pain de campagne, chorizo poêlés et crispy, sauce poulet	
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

Ris de veau braisés et croustillants	26.00€
Pommes de terre fondantes, padrones, jus court et salade de pousses d'épinards, mayonnaise relevée épinard et câpres	
Entrecôte grillée à la plancha, sauce au poivre	24.00€
Tartare de bœuf classique , taillé au couteau et préparé par nos soins, frites et salade	18.50€
Tartare de bœuf version iodée (supplément tartare d'algues)	19.50€
Taillé au couteau et préparé par nos soins, frites et salade	
Bask Burger	19.00€
Pain brioché, steak snacké, tomate, salade, compotée d'oignons caramélisés, sauce Mattin (piquillos, mayo, câpres et cornichons), ventrêche et fromage de Brebis, frites	
Magret de canard à la plancha	23.00€
Asperges poêlées, raviolis de duxelles de champignons frits au chorizo, chips d'ail, jus au tamarin	
Cassolette de Chipirons persillée au chorizo et piment d'Espelette, risetti crémeux	19.50€
Sole façon meunière	26.00€
Sauce vierge, artichauts en poivrade, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	
Bo bun (Plat végétarien)	18.50€
Nouilles chinoises, nems de légumes, avocat, concombre, carottes, grenade, sucrose, sésame blanc et noir, coriandre fraîche, cacahuètes, menthe, sauce soja, miel, vinaigre de riz, gingembre et saté	
Côte de bœuf (<i>sauce au poivre ou sauce du jour</i>)	
pour 2 personnes 70.00 €	pour 3 personnes 95.00 €

Supplément frites 3.50€

Fromages et Desserts

Assiette de fromage de brebis et sa confiture de cerises noires	7.50€
Coupe glacée (2 boules)	5.80€
Parfums des <u>glaces</u> : Vanille, Café, Rhum-Raisins, Caramel fleur de sel, Chocolat au lait, Noix de coco	
Parfums des <u>sorbets</u> : Fraise, Framboise, Citron jaune	
Pavlova aux fraises gariguettes revisitée	9.00€
Crème montée à la mascarpone et parfumée au basilic frais, gel menthe, basilic et fraises marinées	
La gourmandise	9.00€
Brioche façon pain perdu, caramel au beurre salé, crème glacée à la vanille, chantilly	
Douceur lactée	8.50€
Ganache montée au gianduja, confiture de lait, sable cacao aux noisettes	
Café gourmand	7.50€
Thé / Infusion gourmande	9.50€
Noisette gourmande	7.50€
Supplément Chantilly	1.50€

Menu des petits (au choix Jambon blanc, Steak haché, filet de poisson avec pâtes ou frites / glace)
9.00 €