

Entrées gourmandes ou à partager

Salade de chèvre chaud croustillant	10.00€
Nectarines caramélisées au miel et oignons pickles	XL 16.00€
Salade César au poulet	17.50€
Salade verte, blanc de poulet rôti, anchois, tomates de couleur, œuf dur, copeaux de parmesan, croûtons et sauce aux anchois	
Fricassée de Chipirons persillée au chorizo et piment d'Espelette	11.00€
Assiette de cochonnailles jambon Duroc, chorizo, lomo ibérique	15.50€
La « chiffonnade » de jambon 100% Duroc – 30mois d'affinage	13.50€
Gaspacho de tomate et poivron jaune	13.50€
Burrata crémeuse à l'huile d'olive, toast de pain aux herbes de Provence, basilic frais et ail noir	
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

Cromesquis de 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	24.50€
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), ventrèche et fromage de Brebis, frites	
Magret de canard à la plancha	23.00€
Fruit de saison poêlé, chutney de cerises noires, artichaut poivrade façon barigoule, jus court	
Cassolette de Chipirons persillée au chorizo et piment d'Espelette, risetti crémeux	19.50€
Merlu de Chalut snacké en croûte de chorizo	23.00€
Courgette ronde farcie de caviar d'aubergine, tomate confite et parmesan, jus court, pesto rosso	
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 (sauce au poivre ou sauce du jour)	
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€
<u>Glaces</u> : vanille, café, rhum-raisins, caramel fleur de sel, chocolat au lait, pistache	
<u>Sorbets</u> : fraise, framboise, citron jaune, noix de coco, pêche, citron vert	
Salade de fraises au basilic et gel balsamique	9.00€
Crèmeux citron jaune sur un sable croquant, goutte de meringue et pousses de shiso vert	
Soupe de pêches jaunes à la fleur d'hibiscus	8.50€
Pêches marinées au gel de baies roses, tuile craquante au sesame noir	
Mille feuilles croustillant au chocolat lacté et noisettes torréfiées	9.00€
Café gourmand	7.50€
Thé / Infusion gourmande	9.50€
Noisette gourmande	7.50€
Supplément Chantilly	1.50€

Menu des petits 9,00€

(au choix Jambon blanc, Steak haché, filet de poisson avec pâtes ou frites / glace)