

Entrées Gourmandes ou à partager

La tomate	13.50€
Tomate rôtie et semi confite au four, tartare de tomate fraîche, burratina et pesto vert au basilic et roquette	
Houmous de pois chiche	11.00€
Réalisé par nos soins, toast de pain de mie aux herbes de Provence, huile de sésame	
Fricassée de chipirons persillés au chorizo et piment d'Espelette	11.00€
Assiette de cochonnailles jambon Duroc, chorizo, lomo ibérique	15.50€
La « chiffonnade » de jambon 100% Duroc – 30 mois d'affinage	13.50€
Salade César au poulet	16.50€
Salade verte, aiguillettes de poulet panées aux corn flakes et croustillantes, anchois, tomates de couleur, œuf dur, copeaux de parmesan, croûtons et sauce aux anchois	
Grande salade de Monsieur Jean	18.50€
Manchon de canard confit, gésiers, tomates, magret fumé, xingar, œuf poché, salade verte, pignons de pin, croûtons, oignons frits, Ardi Gasna	

Plats

Magret de canard rôti	23.00€
Condiment olive noir Taggiasca, segments d'orange, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, tomates confites et jus court	
Entrecôte grillée à la plancha, sauce au poivre, frites	26.00€
Tartare de bœuf taillé au couteau et préparé par nos soins, frites et salade	19.00€
Bask Burger	19.50€
Pain brioché, steak snacké, tomate, salade, compotée d'oignons caramélisés, sauce béarnaise, ventrèche et fromage de Brebis, frites	
Suprême de volaille de la maison Aldabia	22.00€
Farci au mascarpone, parmesan et tomates confites puis cuit à basse température, haricots verts, oignons gelots, abricots confits, verveine, amandes et sauce poulet	
Cassolette de chipirons persillés au chorizo et piment d'Espelette, risetti crémeux	19.50€
Merlu de chalut à la plancha	23.00€
Tomates anciennes juste grillées et déglacées au vieux Xeres, artichaut poivrade, chips d'ail et sauce tartare	
Légumes croquants à la Thaï (Plat végétarien)	18.00€
Avocat, radis, haricots verts, betterave chiogga, carottes, chou chinois, tomates, coriandre, sauce Thaï, fromage frais pané aux graines de lin et de courge	
Côte de bœuf Frites, salade, sauce béarnaise ou poivre ou sauce du jour	
	pour 2 personnes 75.00 € pour 3 personnes 100.00 €

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	
Parfums des <u>sorbets</u> : Fraise, Noix de Coco, Citron jaune	
Supplément Chantilly	1.50€
La pêche jaune dans tous ses états	8.00€
Rôtie, marinée, en coulis, et en granité, servie sous un sable Breton au romarin	
La fraise parfumée à la verveine	9.00€
Fraises fraîches et en gelée sur une crème mascarpone à la verveine, goutelettes de meringue croquantes	
Ganache chocolat au lait	9.00€
Gianduja à la cacahuète, caramel au beurre salé, tuile crouillante à la crêpe dentelle, chocolat et piment d'Espelette	
Café gourmand	8.50€
Thé / Infusion gourmande	9.50€
Noisette gourmande	8.80€

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

9.00 €