

A PARTAGER

Planche de jambon Manex au piment d'Espelette	12
Planche de jambon ibérique	14
Planche Basque : jambon Manex et fromage de brebis de la Maison Onetik	13
Planche de charcuterie ibérique : jambon ibérique, chorizo, lomo et salichon ibérique	14
Chipirons en persillade ou au chorizo	12 ou 14
Assiette de fromages Basques : brebis, chèvre et bleu des Basques	13

LES FRUITS DE MER

Huîtres de Bretagne : 6 pièces - 12 9 pièces - 18 12 pièces - 23

Crevettes bio : 6 pièces - 9 9 pièces - 13,50 12 pièces - 18

Bulots : 6 pièces - 4 9 pièces - 6 12 pièces - 8

Plateau 1 personne : 6 huîtres, 6 crevettes, 6 bulots, 6 palourdes, 3 langoustines, crevettes grises et bigorneaux 36

Plateau 2 personnes : 12 huîtres, 12 crevettes, 12 bulots, 12 palourdes, 6 langoustines, crevettes grises et bigorneaux 70
€

LES SALADES ET LES PLATS VEGETARIENS

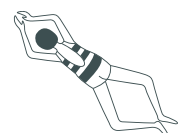
Falafels de pois chiches, pistache, menthe, sauce tzatziki maison et pain pita 13

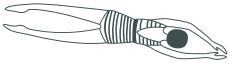
Méli-mélo de légumes verts, pousses d'épinards, féta, graines de tournesol, chou kale, champignons blancs et olives noires 15

Wok de légumes sautés, curry, coco et riz basmati 13

LE MENU ENFANT

Sirop au choix - Steak haché ou poisson et frites ou pâtes - Une boule de glace au choix : chocolat, vanille ou fraise 11





LES ENTREES

Poêlée de pleurotes, œufs 64°C, crémeux de marrons et jambon ibérique	8
Gravlax de bœuf, légumes croquants, choux marinés et sauce tataki	9
Tartare de daurade, kiwi et basilic	9
Queues de gambas panées panko, noix de coco et sauce aigre douce à l'ananas	12

LES POISSONS

Lottes snackées, bouillon de langoustines, royal de courgettes et légumes estivaux	20
Darne de merlu confite, déclinaison de choux colorés, lomo, chorizo poêlés et sauce au citron confit et jambon	19 €
Cabillaud en croute de thé matcha, broccolinis et poireaux grillés, ail noir et sauce coquillage aux algues	21 €
Turbotin grillé au four, sauce grenobloise et pommes de terre ratte	24

LES VIANDES

Épaule d'agneau confite, mousseline de haricots tarbais, pois chiches et petits légumes avec jus réduit	19 €
Entrecôte 300 grammes, sauce béarnaise, frites et salade	20
Côte de veau grillée à l'ail et au thym, gratin dauphinois	24 €
Poulet sauté au curry coco, légumes croquants et riz basmati	18 €

LES SUPPLEMENTS GARNITURE

Salade - 3	Frites - 4	Haricots verts - 4
Sauce béarnaise - 3		

LES DESSERTS

Choux Paris-Brest et son coeur praliné	8
Pavlova sorbet pamplemousse et coulis passion	7
Croustillant au chocolat noir, tuile à l'orange et mousse à la fève de Tonka	8
Banoffee de Baigneuses : mousse et glace banane, crumble au chocolat et noix de pécan caramélisées	8