

## A PARTAGER

Planche de jambon Manex au piment d'Espelette	11
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	15
Chipirons en persillade	12
Chipirons et chistera	14
Assiette de fromages Basques : brebis, chèvre et bleu des Basques	14

## 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 bio 13

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

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

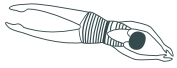
---

## 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
Boeuf façon gravlax, 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	11

## LES POISSONS

Lotte snackée, bouillon de langoustines, royal de courgettes et légumes estivaux	22
Pavé de merlu confit, mousseline de betteraves et fraises, choux rouge mariné et lentille corail	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 300g, sauce béarnaise ou sauce bleu des Basques, frites et salade	21
Côte de veau grillée à l'ail et au thym, gratin dauphinois	22
€	
Poulet sauté au curry coco, légumes croquants et riz basmati	18
€	

## LES SUPPLEMENTS GARNITURE

Salade - 3	Riz basmati - 3	Frites - 4	Haricots verts - 4
Sauce bleu des Basques - 2	Sauce béarnaise - 2		

## LES DESSERTS

Choux Paris-Brest et son coeur praliné	8
Pavlova aux fraises avec sorbet et coulis	8
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