
Le midi uniquement

LA CÉSAR : salade romaine / blanc de poulet fondant / sauce César maison / copeaux de parmesan et croûtons - 16€

LA BURRATA : burrata crémeuse et mozzarella fumée / tomates multicolores / pesto au basilic - 15€

LE TARTARE : tartare de boeuf / ketchup maison / olives noires / aneth / pickles de légumes / frites et salade - 19€

LE CHICKEN BURGER : blanc de poulet croustillant / coleslaw maison / cheddar / frites et salade - 18€

LE POISSON ENTIER : bar entier / écrasé de pommes de terre maison / sauce au beurre blanc - 20€

Les fruits de mer

HÛÎTRES DE BRETAGNE N°3 - 6 pièces (13€) / 9 pièces (19€) / 12 pièces (24€)

CREVETTES BIO DE MADAGASCAR - 6 pièces (11€) / 9 pièces (16€) / 12 pièces (21€)

BULOTS - 6 pièces (5€) / 9 pièces (7€) / 12 pièces (9€)

PLATEAU DE FRUITS DE MER (1 PERSONNE) - 27€
6 huîtres / 6 crevettes bio de Madagascar / 6 bulots

PLATEAU DE FRUITS DE MER (2 PERSONNES) - 54€
12 huîtres / 12 crevettes bio de Madagascar / 12 bulots

PLATEAU DE FRUITS DE MER ET VINS (2 PERSONNES) - 95€
Un plateau de fruits de mer pour 2 / une bouteille de vin blanc "L'abeille de Fieuzal, Pessac Léognan, 2016"

Les assiettes à partager

Planche de jambon Manex au piment d'Espelette - 13€

Planche de jambon ibérique - 14€

Planche mixte - 13€
Jambon Manex / fromage de brebis de la Maison Onetik

Assiette de charcuterie ibérique - 14€
Jambon ibérique / lomo / salichon ibérique

Assiette de fromages Basques - 13€
Fromage de brebis / chèvre / bleu des Basques

Chipirons en persillade - 13€

Caviar d'Aquitain / Blinis / Crème d'Issigny - 10 grammes (22€) / 30 grammes (60€)

Les bo-buns

LE ROYAL : boeuf sauté / crevettes et nems de porc / légumes marinés / vermicelles de riz - 19€ *

LE VÉGÉTARIEN : tofu mariné / nems de légumes / légumes marinés / vermicelles de riz - 16€ *

* Présence d'arachides



Les entrées

Poitrine d'agneau fondante / yaourt à la menthe / crispy de falafel - 12€

Tartare de thon rouge / avocat, mangue / feuille de riz croustillante - 14€

Poulpe confit / houmous de lentilles corail au yuzu / aubergine grillée - 13€

Le petit tartare des Baigneuses / aneth, olives noires / tuile au brebis - 11€

Les viandes

Côte de boeuf pour 2 personnes / frites et salade / sauce béarnaise ou sauce bleu des basques - 55€

Entrecôte grillée / frites et salade / sauce béarnaise ou sauce bleu des basques - 22€

Pluma de cochon ibérique / mousseline d'artichauts à l'orange / fenouil grillé / jus à la sauge - 23€

Filet de canette laquée / patates douces épicées / pack choi grillé - 23€

Les poissons

Pavé de thon rouge juste saisi / compotée de figues, pastèque, tomates / riz vénéré - 26€

Pavé de truite d'Ispeguy / soba au thé matcha / oeuf de truite / concombre, céleri / ananas miso - 23€

Merlu pour 2 personnes à l'Espagnol / écrasé de pommes de terre maison - 44€

Curry de gambas black tiger / lait de coco / perles du Japon / légumes estivaux - 25€ *

Les desserts

ÎLE FLOTANTE : brunoise ananas mangue / crème anglaise passion - 8€

LE CHOCOLAT : crémeux / biscuit / sorbet / noix de pécan caramélisées - 10€

DOUCEUR FRAISE : entremet / croustillant chocolat blanc menthe / fraise fraîche - 9€

LE CHOUX : sorbet cassis / fruits rouges / coulis piquillos / chantilly citronnée - 8€

Les suppléments

Frites ou haricots verts frais - 5€ / Écrasé de pommes de terre - 3€ / Salade verte - 3€ / Riz vénéré - 4€

Sauce bleu des basques ou sauce béarnaise - 2€

Le menu enfant

Sirop au choix / Steak haché ou poisson frais servi avec frites ou écrasé de pommes de terre ou haricots verts / Une boule de glace vanille, fraise ou chocolat - 11€

