

LES FRUITS DE MER

HÙÎTRES FINES DE CLAIRE MARENNE D'OLÉRON N°3

6 pièces - 13€ / 9 pièces - 19€ / 12 pièces - 25€

CREVETTES BIO

6 pièces - 13€ / 9 pièces - 19€ / 12 pièces - 26€

BULOTS

6 pièces - 5€ / 9 pièces - 7€ / 12 pièces - 9€

PLATEAU DE FRUITS DE MER POUR UNE PERSONNE - 31€

6 huîtres / 6 crevettes / 6 bulots

PLATEAU DE FRUITS DE MER POUR 2 PERSONNES - 60€

12 huîtres / 12 crevettes / 12 bulots

PLATEAU DE FRUITS DE MER POUR 2 PERSONNES ET VIN - 100€

Le plateau de fruits de mer est accompagné d'une bouteille de vin blanc "Château L'Abeille de Fieuzal - Pessac-Léognan 2016 (AOC)"

Planche de jambon Serrano - 13€

Planche de jambon ibérique - 14€

Planche mixte - 14€

Jambon Serrano / Fromage de brebis de la Maison Onetik

Assiette de charcuterie ibérique - 15€

Jambon ibérique / Lomo / Salichon ibérique

Assiette de fromages basques - 13€

Fromage de brebis / Chèvre / Bleu des Basques (Maison Onetik)

Chipirons en persillade - 14€

Frites / Haricots verts - 6€

Polenta grand roux - 4€

Risotto thaï - 5€

Salade verte - 3€

Sauce bleu des basques ou sauce béarnaise - 2€

Sirup à l'eau au choix / Steak haché ou poisson frais servi avec frites ou haricots verts / Une boule de glace vanille, fraise ou chocolat - 12€

LES ASSIETTES A PARTAGER

SUPPLEMENTS

LE MENU DES KIDS

LES ENTREES

Filet de maquereau mariné et veau façon "Vittelo tonnato" - 9€

Pastilla de joue de boeuf aux saveurs marocaines, caviar d'aubergines et chutney - 10€

Gnocchis, concassé de tomates, effiloché de homard et bisque émulsionnée - 16€

Ceviche de daurade, leche de tigre, patates douces, kiwi et coriandre - 12€

Ballotine de pintade façon gyoza, risotto thaï, eryngii, broccolini et jus réduit soja sésame - 24€

Entrecôte Black Angus, frites, salade, sauce béarnaise maison ou sauce bleu des basques - 28€

Poitrine de cochon chimichurri, pommes de terre fondantes, avocat et gombo grillé - 23€

Carré d'agneau, polenta grand roux, asperges, petits pois et jus aromatique - 28€

Pavé de Saint-Pierre, conchiglies, sauce puttanesca, artichaut, purée d'oignons caramélisés, beurre noisette et pistache - 28€

Queue de homard snackée, nouilles à l'ail des ours, radis multicolores, mousseline de betteraves et de fraises, bisque au calamansi - 36€

Cabillaud lardé, bouillon umami, mini légumes, kumquat et royal aux algues - 23€

Bar entier grillé, salade de lentilles corail au chou et fruits rouges, sauce vierge - 22€

Ananas mariné aux épices, cake gingembre, lait de coco et perles du Japon - 10€

Sablé diamant, sorbet au citron, basilic, meringue croquante et poivre du Timut - 10€

Biscuit moelleux au chocolat, ganache montée, praliné noisette et crème anglaise - 11€

Pavlova fraise et rhubarbe, chantilly aux agrumes - 9€

LES VIANDES

LES POISSONS

LES DESSERTS