



STARTERS

- Octopus carpaccio** 24 €
Citrus mashed potatoes, piquillo gel, gallega sauce
- Duck liver palet** 20 €
Duck liver mousse, amaretto & coffee gelatine, almond crumble & spicy mascarpone
- Banka trout gravlax** 22 €
Fennel salad & stracciatella di burrata
- Perfect egg** 18 €
Basque boudin, parsnip cream & ewe's milk emulsion
- Oysters plates Les Parcs de l'Impératrice (Lège Cap Ferret)**
6 unités : 26€ - 9 unités : 36€ - 12 unités : 48€

MAINS

- Fish of the day** 30 €
Fish fillet of the day & braised and roasted seasonal vegetables, chef's sauce vierge
- Cuttlefish ink pasta** 26 €
Squid a la plancha
- Fish parillada** 32 €
Risotto of the sea
- Rossini beef** 36 €
Sweet potato mousseline & reduced juice

TO SHARE

- Beef fillet** 85 €
Roasted potatoes & pepper sauce

THE DESSERT CART

By Laurent Piballeau - Pastry chef

- A sweet treat of your choice** 12 €
-



OUR SELECTION BY THE GLASS

12cl

Champagne

Barons de Rothschild Concordia	19 €
Barons de Rothschild Rosé	25 €

White Wine

2023 - Domaine Joseph Mellot "Le Lorient" - <i>Pouilly-Fumé</i>	12 €
2022 - Domaine Les Astrelles - <i>Côteaux Bourguignons</i>	12 €
2021 - Domaine Luneau-Papin "Terre de Pierre" - <i>Muscadet Sèvre et Maine</i>	12 €
2022 - Domaine Pierre Jean Villa "Nuances de l'Aube" - <i>Collines Rhodaniennes</i>	14 €
2022 - Domaine Valentin Zusslin "Les Chapelles" - <i>Alsace</i>	15 €

Red Wine

2021 - Château de Nages "Héritage" - <i>Costières de Nîmes</i>	10 €
2023 - Domaine du Mas Mellet "Chemin de Salines" - <i>Gard</i>	11 €
2023 - Domaine de Balansa "La Vinhota" - <i>Hautes-Corbières</i>	11 €
2022 - Domaine Les Astrelles "En Riottes" - <i>Bourgogne Passe-Tout-Grains</i>	12 €
2020 - Château Tour de Miraval "Cuvée Rachel" - <i>Cahors</i>	12 €
2016 - Château Jean Faux - "Sainte-Radegonde" <i>Bordeaux</i>	13 €

Rose Wine

2022 - Domaine Minuty "Prestige" - <i>Côtes de Provence</i>	9 €
---	-----

MINERAL WATER

Aquachiara : micro-filtered tap water

Aquachiara still ou sparkling (50cl/75cl)	4 €/6 €
Vittel (50cl/100cl)	5 €/8 €
Perrier (50cl/100cl)	5 €/8 €



HOT DRINKS

Espresso / Americano / Decaffeinated	6 €
Macchiato	7 €
Latte Macchiato	8 €
Double espresso	9 €
Cappuccino	9 €
Teas / Infusions	6 €

BRANA'S BRANDY

	4cl
Pear	17 €
Raspberry	17 €
Plum	17 €
Corsican clementine	17 €
Pear cocoa	17 €

LIQUORS

	4cl
Izarra vert	12 €
Plants	
Manzana	12 €
Apple	
Menta	12 €
Mint	
Patxaka	12 €
Wild apple	
Patxaran	12 €
Plum	
Jinkoa	12 €
Guava	

Prix nets en euros TTC, service compris.

Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts. L'origine des viandes bovines, porcines, ovines et de volaille : né, élevé, abattu en Nouvelle Aquitaine & Pays Basque Espagnol.

*Tous nos vins sont d'appellation (AOC, DO, DOC...) sauf indication contraire
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

*Une liste des allergènes présents dans les plats de la carte est à votre disposition.
Pour tout régime alimentaire, n'hésitez pas à vous rapprocher de nos équipes.*