

## STARTERS

|                                                                                  |      |
|----------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Octopus Carpaccio</b>                                                         | 24 € |
| Citrus mashed potatoes, piquillo gel, gallega sauce                              |      |
| <b>Duck Liver Palet</b>                                                          | 20 € |
| Duck liver mousse, amaretto & coffee gelatine, almond crumble & spicy mascarpone |      |
| <b>Banka's Trout Gravlax</b>                                                     | 22 € |
| Fennel salad & stracciatella di burrata                                          |      |
| <b>Perfect Egg</b>                                                               | 18 € |
| Basque boudin, parsnip cream & ewe's milk emulsion                               |      |
| <b>Oysters Plates Les Parcs de l'Impératrice (Lège Cap Ferret)</b>               |      |
| 6 unités : 26€ - 9 unités : 36€ - 12 unités : 48€                                |      |

## MAINS

|                                                                                       |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Fish of the Day</b>                                                                | 30 € |
| Fish fillet of the day & braised and roasted seasonal vegetables, chef's sauce vierge |      |
| <b>Cuttlefish Ink Pasta</b>                                                           | 26 € |
| Squid a la plancha                                                                    |      |
| <b>Fish Parillada</b>                                                                 | 32 € |
| Risotto of the sea                                                                    |      |
| <b>Rossini Beef</b>                                                                   | 36 € |
| Sweet potato mousseline & reduced juice                                               |      |

## TO SHARE

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| <b>Beef Fillet</b>              | 85 € |
| Roasted potatoes & pepper sauce |      |

## THE DESSERT CART

|                                           |      |
|-------------------------------------------|------|
| <b>By Laurent Piballeau - Pastry chef</b> |      |
| <b>A Sweet Treat of Your Choice</b>       | 12 € |



---

## OUR SELECTION BY THE GLASS

12cl

### Champagne

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

### White Wine

|                                                                                     |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 2017 - Château Sigalas Rabaud "Les Demoiselles de Sigalas" - <i>Bordeaux</i>        | 9 €  |
| 2023 - Luis Seabra "Xisto Ilimitado" - <i>Douro, Portugal</i>                       | 10 € |
| 2023 - Domaine Joseph Mellot "Le Lorient" - <i>Pouilly-Fumé</i>                     | 12 € |
| 2022 - Domaine Pascal & Fils - <i>Bourgogne-Côte d'Or</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 € |
| 2016 - Château Jean Faux - "Sainte-Radegonde" - <i>Bordeaux</i>                | 13 € |

### Rose Wine

|                                                             |      |
|-------------------------------------------------------------|------|
| 2022 - Domaine Minuty "Prestige" - <i>Côtes de Provence</i> | 9 €  |
| 2023 - Claude Riffault "La Noue" - <i>Sancerre</i>          | 12 € |

---

## 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.*