

## NOS ENTRÉES

---

- Carpaccio de Poulpe** 24 €  
Ecrasé de pommes de terre aux agrumes, gel de piquillos, sauce à la gallega
- Palets de Foie de Canard**  20 €  
Mousse de foie de canard, gélatine amaretto & café, crumble aux amandes & mascarpone épicé
- Gravlax de Truite de Banka** 22 €  
Salade de fenouil & stracciatella di burrata
- Œuf Parfait** 18 €  
Boudin basque, crème de petits pois & émulsion de brebis
- Assiette d'huîtres Les Parcs de l'Impératrice (Lège Cap Ferret)**  
6 unités : 26€ - 9 unités : 36€ - 12 unités : 48€

## NOS METS

---

- Le Poisson du Jour** 30 €  
Filet de poisson & ses légumes de saison braisés et rôtis, sauce vierge du chef
- Pâtes à l'Encre de Seiche**  26 €  
Chipirons à la plancha
- Parillada de Poissons**  32 €  
Risotto de la mer
- Bœuf Rossini**  36 €  
Mousseline de patate douce & jus réduit

## A PARTAGER

---

- Filet de Bœuf**  85 €  
Pommes de terre grenaille, sauce au poivre

## NOTRE CHARIOT DE DESSERTS

---

Par Laurent Piballeau - *Chef Pâtissier*

- Une Gourmandise au Choix**  12 €

 *Gluten*

 *Végétarien*

 *Végétarien possible*



---

## NOTRE SÉLECTION D'APÉRITIFS

Barons de Rothschild Concordia (12cl)	19 €
Barons de Rothschild Rosé (12cl)	25 €

---

## NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

12cl

### Les Vins Blancs

2017 - Château Sigalas Rabaud "Les Demoiselles de Sigalas" - Bordeaux	9 €
2023 - Luis Seabra "Xisto Illimitado" - Douro, Portugal	10 €
2023 - Domaine Joseph Mellot "Le Lorient" - Pouilly-Fumé	12 €
2022 - Domaine Pascal & Fils - Bourgogne-Côte d'Or	12 €
2023 - Oxer Bastegieta "Marko Gure Arbasoak" - Txakoli de Biscaye, Espagne	14 €

### Les Vins Rouges

2021 - Château de Nages "Héritage" - Costières de Nîmes	10 €
2023 - Mas Mellet "Le Chemin des Salines" - Gard	11 €
2023 - Domaine de Balansa "La Vinhota" - Hautes-Corbières	11 €
2022 - Domaine Les Astrelles "En Riottes" - Bourgogne Passe-Tout-Grains	12 €
2016 - Château Jean Faux "St Radegonde" Bordeaux	13 €

### Les Vins Rosés

2022 - Domaine Minuty "Prestige" - Côtes de Provence	9 €
2023 - Claude Riffault "La Noue" - Sancerre	12 €

## LES EAUX MINÉRALES

### Aquachiara : eau de réseau micro filtrée

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

---



## NOS BOISSONS CHAUDES

---

Espresso / Café allongé / Décaféiné	6 €
Café noisette	7 €
Latte Macchiato	8 €
Double espresso	9 €
Cappuccino	9 €
Thés / Infusions	6 €

## NOTRE SÉLECTION D'EAUX DE VIE BRANA

---

	4cl
Poire	17 €
Framboise	17 €
Prune	17 €
Clémentine corse	17 €
Cacao poire	17 €

## NOTRE SÉLECTION DE LIQUEURS

---

	4cl
Izarra vert	12 €
Plante	
Manzana	12 €
Pomme	
Menta	12 €
Menthe	
Patxaka	12 €
Pomme sauvage	
Patxaran	12 €
Prunelle	
Jinkoa	12 €
Goyave	

*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 France & Espagne.*

*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.*

---