



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 bleu des basques	

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 VERRE12cl

Les Vins Blancs

2024 - Badenhorst Family « Sécateurs » - Swartland, Afrique du Sud	9 €
2023 - Luis Seabra “Xisto Illimitado” - Douro, Portugal	10 €
2022 - Domaine Pascal & Fils - Bourgogne-Côte d’Or	12 €
2023 - Oxer Bastegieta “Marko Gure Arbasoak” - Txakoli de Biscaye, Espagne	14 €

Les Vins Rouges

2021 - Domaine Brana “Harri Gorri - Pierre Rouge” - Irouléguy	9 €
2021 - Château de Nages ” Héritage” - Costières de Nîmes	10 €
2023 - Mas Mellet “Le Chemin des Salines” - Gard	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 BRANA4cl

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

NOTRE SÉLECTION DE LIQUEURS4cl

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.