

NOS ENTRÉES

- Vitello Bonito**  24 €
Carpaccio de veau Axuria et bonite, algues confites & pickles
- Gravlax de Truite de Banka** 22 €
Fenouil confit, brebis
- Nem d'Agneau**  18 €
Petits pois, menthe, tzatziki
- Asperges Blanches et Vertes Grillées**  22 €
Emulsion d'olive, sauce gribiche, sarrazin grillé
- 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
- Linguine de la Mer**  26 €
Escabèche, olives Kalamata
- Parillada de Poissons**  32 €
Risotto au fumet de poisson, aioli, sauce vierge
- Boeuf Rossini**  36 €
Mousseline de patate douce & jus à la tartuffata
- Petits Légumes de Saison**  36 €
Rôtis dans un beurre aillé, mousseline de petits pois, crumble d'amande
- Salade de Tomates et Bonites**  22 €
Tapenade d'olive Kalamata, pickles d'oignons rouges & pesto

NOTRE CHARIOT DE DESSERTS

Par Laurent Piballeau - Chef Pâtissier

Une Gourmandise au Choix  12 € 

Glace et Sorbet de la Maison Bargeton

1 boule : 4€ - 2 boules : 8€ - 3 boules : 12€



NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

12cl

Champagne

| | |
|---------------------------------------|------|
| Barons de Rothschild <i>Concordia</i> | 19 € |
| Barons de Rothschild <i>Rosé</i> | 25 € |

Les Vins Blancs

| | |
|---|------|
| 2024 - Domaine Grand Chêne <i>Parcelle de l'Ortolan</i> - Gaillac | 8 € |
| 2022 - Luis Seabra <i>Xisto Illimitado</i> - Douro, Portugal | 10 € |
| 2023 - Ozer Bastegieta <i>Marko Gure Arbasoak</i> – Txakoli de Biscaye, Pays Basque | 14 € |
| 2022 - Domaine Pascal & Fils - Bourgogne-Côte d'Or | 12 € |

Les Vins Rouges

| | |
|--|------|
| 2022 - Aseginolaza & Leunda <i>Birak</i> - Navarre, Espagne | 10 € |
| 2021 - Château de Nages <i>Héritage</i> - Costières de Nîmes | 10 € |
| 2016 - Château Jean Faux <i>Sainte Radegonde</i> - Bordeaux | 13 € |
| 2022 - Domaine les Astrelles <i>En Riottes</i> - Bourgogne Passe-Tout-Grains | 15 € |

Les Vins Rosés

| | |
|--|-----|
| 2024 - Domaine de Minuty <i>Prestige</i> - Côtes de Provence | 9 € |
|--|-----|

LES EAUX MINÉRALES

Aquachiara : eau de réseau micro filtrée

| | |
|---|---------|
| Aquachiara plate ou gazeuse (50cl/75cl) | 4 €/6 € |
| Vittel (50cl/100cl) | 5 €/8 € |
| San Pelligrino (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 & en 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.*
