



## LES PETITS PLATS

Qu'on aime partager !

Charcuteries de Romain Marracq  
boudin, andouille, saucisson  
et chorizo • 12 €

Croquettes de boudin, mayonnaise  
savora et harissa • 9 €

Pastrami de saumon, agrumes  
et cream cheese aux herbes • 12 €

Burrata fumée, caponata  
et siphon de roquette • 11 €

Chipolatas de veau  
et sauce aux cèpes • 12 €

Chipirons déglacés au « Xipister »,  
txistorras et piquillos • 12 €

Tataki de filet de bœuf, mayonnaise  
au wasabi et coriandre • 14 €

Parfait de foie gras cuisiné,  
assaisonné au poivre,  
chutney pommes et pain aux fruits  
par Jean-Baptiste Grangé • 14 €

Finger de polenta au basilic,  
salsa pomodoro et émulsion  
au parmesan • 7 €

Poêlée de légumes  
et grenailles • 7 €

Frites de maïs au paprika  
et sauce barbecue maison • 7 €

Assortiment de fromages  
de la Fromagerie  
Crèmerie d'Ossau • 12 €

## LES PLATS

À partager  
ou pour sa pomme !

Dorade entière à la plancha,  
poêlée de légumes verts  
et sauce vierge • 20 €

Grenadin de veau,  
crèmeux de patates douces  
au café, foie gras poêlé  
et maïs grillé • 26 €

Steak haché du boucher,  
œuf au plat, emmental  
et galette de pomme de terre • 16 €

## LES DESSERTS

Pour sa pomme  
ou pour sa pomme !

Crèmeux chocolat, chantilly  
à la fève tonka, caramel beurre salé  
et gaufre Liège • 8 €

Tarte citron meringuée  
destructurée • 7 €

Tarte aux fraises  
par Jean-Baptiste Grangé • 7 €

Carpaccio d'ananas, framboises  
et crème fouettée au Malibu • 7 €

Tarte aux fraises, sablé  
au sarrasin, crème d'amande,  
compotée de fraises, crème vanille  
et sorbet basilic • 9 €