

POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF

Cassolette de Chipirons
Petite..... 9,80 €
Grande..... 14,90 €

Planche de Serrano 9,80 €

Planche tapas petite 11,90 €
2 croquettes de jambon, rabas de calamars,
2 sticks mozzarella, Serrano, guindillas

Planche tapas grande 15 €
4 croquettes de jambon, rabas de calamars, 4
sticks mozzarella, Serrano, guindillas

Planche Serrano brebis 15 €
serrano, brebis, confiture de cerise artisanale,
guindillas

Rations :
Croquette jambon (6 pièces) 5,90 €
Cassolette de rabas de calamars 5,90 €
Stick mozzarella (6 pièces) 6,50 €
Aiguillettes de poulet panées 6,50 €



ENTRÉES

Serrano 4,90 €

Cassolette de chipirons 9,80 €
à la plancha

Gravlax de saumon 12,50 €
julienne de légumes, lait de coco, citron vert

Foie gras maison 14,50 €
Deux tranches, toast, confiture de figues

SALADES

Entrée Plat

Salade de chèvre 8,90 € 12,50 €
Salade, tomate, œuf, croutons, croustillants de chèvre, jambon Serrano

Salade César 9 € 13,00 €
Salade, tomate, œuf, croutons, poulet, copeaux de parmesans, sauce césar

Salade Gésiers et magret fumé 9,50 € 13,50 €

Salade Landaise 19,90 €
Salade, tomate, œuf, croutons, gésiers, magret fumé, foie gras mi-cuit maison, confiture de figue

Assiettes fraîcheur 12,50 €
salade, tomates cerise, oignon rouge, avocat, tomates séchées

Assiettes fraîcheur (+mozzarella) 13,50 €
salade, tomates cerise, oignon rouge, avocat, tomates séchées, mozzarella di bufala (fromage
italien à base de mozzarella garni de crème)

BURGERS & CLUB

CLASSIQUE

Salade, tomate, oignon rouge, steak haché
façon bouchère, cheddar, sauce barbecue,
french mustard

Simple 1 steak haché 13 €
Double 2 steaks hachés 16 €

ROSSINI

Salade, tomate, confit d'oignon, foie gras
poêlé, sauce foie gras, confiture de figue
avec steak haché façon bouchère 17 €
avec magret de canard 18,50 €

GOURMET 16,90 €
Pain brioché, caviar d'aubergine, tomates
séchées, roquette, échine de porc mariné,
mozzarella

POULET 14 €
Salade, tomate, oignon rouge, filet de poulet
pané, cheddar, sauce tartare

BASQUE 15 €
Salade, tomate, steak haché façon bou-
chère, brebis, piquillos, crème chorizo, sauce
basquaise

BIZI 15 €
Salade, tomate, oignons caramélisés, steak
haché façon bouchère, ventrèche, emmental

CLUB SAUMON 13 €
Pain nordique, Cream cheese ciboulette,
crudités, gravlax de saumon

Nos burgers et club sont servis
avec frites maison et salade

POISSONS

Nos poissons sont servis avec les légumes du jour

Moules 12,90 €
marinières ou sauce au bleu, frites

Merlu, sauce vin blanc 16,50 €

Gravlax de saumon 16,90 €
julienne de légumes, lait de coco, citron vert

Chipirons à la plancha 18,50 €

VIANDES

Nos viandes sont servies avec frites maison et salade

Poulet rôti label rouge 9,90 €

Bavette sauce échalote 12,90 €

Lomo Gasna 12,90 €

Cuisse de canard confite 13,90 €

Entrecôte Black Angus 300 g 22,50 €

Travers de porc (pays basque) 17,90 €
cuisson basse température, sauce au miel

Onglet de bœuf 400g 18,90 €
sauce au choix

Côte de bœuf de Galice 48 €/kilos

Demandez les poids aux serveurs

Sauce au choix 0,80 €
bleu, échalote, poivre, cèpes

*Demandez à voir
les suggestions du Chef*

MENU 15 €

**Jambon Serrano
ou Croquettes de jambon
(x6)
ou Rabas de calamars**

**Bavette échalotes
ou Poulet rôti
ou Moules marinières**

**Glace 2 boules
ou Crêpe
(nutella / sucre / confiture)
ou Pannacotta
coulis framboise maison**

Uniquement le midi,
hors dimanche et jours fériés

MENU 26 €

**Foie-gras maison
et sa confiture de figues (+ 2,00 €)
ou Gravlax de saumon
ou Salade césar**

**Entrecôte 250g, sauce au choix
ou Burger Gourmet
ou Burger Basque
ou Merlu sauce vin blanc**

**Dessert au choix
(café gourmand + 1,50 €)
ou Glace deux boules**

MENU ENFANT 7,90 €

Steak haché ou jambon blanc ou lomo ou croquettes avec frites

**1 boule de glace (vanille, fraise ou chocolat)
ou Calippo Coca ou Push up Haribo
ou Crêpe (sucre, confiture, nutella)**

FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de brebis 5,90 €
confiture de cerise noire

Assiette trois fromages 6,50 €
Brebis, chèvre, bleu

Fondant au chocolat 5,50 €

Brioche perdue 6,90 €
caramel beurre salé, glace vanille

Crème brûlée 5,50 €

Profiterole 6,90 €

Salade de fruits frais 5,50 €

Pannacotta 5,50 €

Café gourmand 8,90 €

Glaces et crêpes demandez la carte

VINS

LES ROUGES

	Verre 15 cl	pichet 50 cl	75 cl
Vin pays d'oc, Les petites ballades	3,80 €	9,50 €	13,90 €
Tursan l'Impératrice, Sud Ouest			18,50 €
Saint Nicolas de Bourgueil, les Échaillons			20 €
Pays d'Hérault, Le loup dans la bergerie			20 €
Côte de Blaye, Petit secret	4,80 €	13,50 €	20 €
Côte du Rhône, La Galetière (vin biologique)	4 €	13,50 €	20 €
Rioja, Lopez des Haro, crianza	4,80 €	13,50 €	20 €
Irouléguy, Mignaberry			23,50 €
Graves, Château de Respide	5,90 €		28 €
Côtes du Rhone, Crozes Hermitage			30 €
Pessac Léognan Château Haut l'Artigue			30 €
Saint Estèphe Château Petit-bocq			40 €
Moullis, Château Maucaillou			55 €

LES ROSES

Vin pays d'oc, Les petites ballades	3,80 €	9,50 €	13,90 €
Rioja, Casa primicia	4,50 €		18,50 €
Tursan l'Impératrice, Sud Ouest			18,50 €
Côtes de Provence, Saint Béatrice	4,50 €	13,50 €	20 €
Gris blanc	4,50 €	13,50 €	20 €
Côte de gascogne, Les fumées blanches	4,50 €	13,50 €	20 €
Irouléguy, Mignaberry			22 €
Champagne			49 €

LES BLANCS

Tursan l'Impératrice, Sud Ouest			18,50 €
Irouléguy, Mignaberry			20 €
Côtes de Gascogne, Les fumées blanches	4,50 €	13,50 €	20 €
Jurançon sec, Bordenave	4 €		20 €
Jurançon moelleux, Bordenave	4,90 €		22 €
Rueda, Bodegas Reina de castilla			20 €
Txakoli, Rezabal			25 €
Champagne			49 €

EAUX MINÉRALES

Evian	50 cl : 3,20 €	1 Litre : 4,20 €
Gazeuse	50 cl : 3,50 €	1 Litre : 4,50 €
(San Pellegrino ou Perrier fines bulles)		

NOS DIGESTIFS

Manzana	3,50 €	Armagnac	5,50 €
Patxaran	3,50 €	Poire William	4,90 €
Baileys	5,00 €	Rhum supérieur (Don papa, Diplomatico, bumbu)	7,90 €
Get 27 ou Menta (St Pée/Nivelle)	5,00 €	Irish coffee	6,90 €
Cognac	4,90 €		