

Couteaux gratinés au beurre d'escargot 13€

Planche de pintxos 6 pièces 12€ 12 pièces 20€

Txistorra grillée 12€

Planche de charcuteries Abotia 13€

Le croque-monsieur revisité par nos soins 10,50€

Carpaccio de magret de canard demi-sel, picodons et vierge provençale 7€

Padrones grillés à la fleur de sel 8€

Rillettes de canard confit maison, guindillas, 9,50€

Friture d'anchois et sauce tartare 9,50€

Anchois grillés, vierge de tomate, Xipister, salicornes et lomo 9,50€

Toast à l'anchois de Cantabrie, graines de tournesol, beurre fumé et zestes d'agrumes 6€

Toast de sardinillas, beurre fermier aux algues et citron confit 5,50€

Gnocchi maison, jus de soupe de roche, fenouil, croûtons et citron 16€

Fricassée de poulpe, chorizo frais, champignons en persillade 17€

Thon mi-cuit, piperade, jaune d'œuf au vinaigre, cébette, origan et poudre d'olive 14€

Tentacule de poulpe grillé, houmous, grenade, sumac, coriandre 16€

Foie de lotte confit au bouillon, condiment piquillos-citron confit 8€

Filet de maquereau demi-sel, agrumes, algues, toast et beurre fumé 9,50€

Bourguignon de poulpe de roche, salade de mousserons et lard 16€

Saumon gravlax, concombre, fromage grecque et aneth 14€

Anchois frais marinés au vinaigre, huile d'olive et ciboulette 10€

Encornets rouges, salade de haricot lingot, Xipister, encre de seiche et bulagna 10,50€

Moules de Bouchot à la plancha, salicornes, ventrêche Noire et citron confit 8,50€

Mesclun, fleurs de chez Jean-Luc, câpres à queue, Moliterno truffé, croûtons 8€

Ratatouille, pignons de pin, ricotta fumée, basilic et cébettes 9€

Focaccia, cream cheese, ketchup de piquillos, légumes de Printemps 9€

Mozzarella di bufala, tomates cerise, crémeux de pesto et olives Taggiasche 14€

Piquillos farcis à la morue 8,50€

Tranche d'aubergine grillée, avocat, légumes de saison, vinaigrette florale et râpé de feta 9,50€

Poireaux, oseille, orange 9,50€

Brocolis, amandes fraîches, petits pois, moutarde de Chine et bœuf gravlax 10€

Grosses asperges blanches grillées (2 pièces), lard Noir, premières girolles, jus corsé et parmesan 19,50€

Asperges vertes, amandes fraîches, mousserons, petit pois, cébettes, entrecôte de Galice séchée 17€

Risotto de langues d'oiseau, escargot de Quincieux, Manchego, mie de pain toastée, pesto d'ail des ours et beurre noisette 16€

Poêlée de premiers cèpes, œuf de ferme, croûtons, pancetta et jus corsé 25€

Ardi-Gasna, confiture de cerises noires 13€

Tomme de brebis au piment d'Espelette, confiture de cerises noires 13€

Planche de fromages 15€

Les cookies de Pimousse, confiture de lait 8,50€

Planche de madeleines aromatisées et compotée de fruits 8,50€

Le Pastis d'Amélie façon pain perdu, glace et caramel salé 5€

Chocolat, framboise, asperge 7€

Pâte feuilletée, fraises, gaufrette muscovado, crème acidulée, et granité oseille 7,50€

Poêlée de rhubarbe, glace royale, glace huile d'olive et compotée de mangue-citronnelle 7€

Poêlée de fraises, confiture de fraises, crème mascarpone-vanille, granité verveine et glace royale 7€

Riz au lait à partager, abricots, nougat et pistache 6,50€

**COTE DE BŒUF** (origine UE), environ 1,200kg 65€

**ENTRECOTE LIMOUSINE MATUREE**, sélection de l'Argot, petites pommes de terre, ail confit et lard, salade verte et croûtons à l'ail 12€/100gr (minimum 250gr)

**COTE DE COCHON**, pommes de terre Grenaille, ail confit, ventrèche et mousserons 26€

**MERLU ENTIER A LA NAVARRAISE** 45€

**Menu du Jour : servi le midi uniquement**

**Entrée/Plat/Dessert 19,50€**

**Entrée/Plat ou Plat/Dessert 17€**

**Plat du Jour 12,50€**