

Couteaux gratinés au beurre d'escargot 13€
Planche de pintxos 6 pièces 12€ 12 pièces 20€
Piments Padrone 8€
Txistorra grillée 12€
Planche de spianata Romana et speck 13€
Le croque-monsieur revisité par nos soins 10,50€
Carpaccio de magret de canard demi-sel, picodons et vierge provençale 7€
Huître Creuse de Bretagne n°3 2,20€/pièce

Carpaccio de mullet noir à la Grenobloise 12,50€
Thon rouge, jaune d'œuf au vinaigre, piperade et Xipister 12€
Sardines grillées, salicornes, vinaigrette aromates, ricotta et herbes 8,50€
Fricassée d'encornets, chorizo frais, céleri, orange, persillade 16€
Filet de maquereau grillé, betterave, mûres et chèvre frais 9,50€
Poulpe, cèpes en persillade et Xipister 17€
Gnocchis maison, chorizo frais, grosses palourdes, crème marinière, citron confit 15,50€
Toast à l'anchois, portugaise et herbes 5,50€
Saumon demi-sel, vierge d'agrumes et chèvre de la Loire battu 12€
Toast de sardinillas, beurre fermier et salicornes 5,50€
Tarte fine oignons, thym, moelle, anchois fumé 10€
Moules Bouchot à la plancha, lard de Bigorre et Xipister 10€
Salade de poulpe comme à Saint-Jean-De-Luz 10€
Ventrèche de thon rouge mi cuite, eau de tomates, vinaigrette florale, salicorne et baies de sureau 16€
Choux fleur, sarrasin, caviar, huître et andouille 18€
Tartare de bonite, soja, sésame, gingembre, cébettes, tomates cerise 12€
Carpaccio de lotte, chips de riz, citron confit, avocat 13€
Saint-Jacques en coquilles, potimarron, parmesan, agrumes et jus corsé 17€/3 pièces

Salade de tomates anciennes, mozza Di Buffla, pistou et basilic 11,50€
Cèpes grillés, lard, pickles de poires, sauge et jus grassouillet 17€
Salade d'artichauts, lard fumé, basilic et chèvre frais 12€
Chanterelles, œuf, ail, ventrèche de cochon Noir de Bigorre et croûtons 13€



Boudin maison au lard de Bigorre, calamar, pomme verte, jus corsé et piment d'Espelette frais 15€

Fricassée de ris de veau, champignons de Paris, pousses d'épinard, Xipister et persillade 18€

Foie gras confit à la graisse de canard, figue, anguille fumée 18€

Cœurs de canard, maïs, pignons de pin et Xipister 9€

Pressé de cochon, condiment moutarde, guindillas et mesclun 9€

TTORO : merlu, poulpe, moules, pommes de terre vapeur, aioli à l'encre de seiche et Xipister 22€

COTE DE BŒUF (origine : UE), environ 1,2kg 65€

ENTRECOTE LIMOUSINE (origine : France), sélection de l'Argot, petites pommes de terre, ail confit et lard, salade verte et croûtons à l'ail 12€ les 100gr (minimum 250g)

DEMI PIGEON de chez Paul Renault, le coffre rôti rosé, la cuisse confite, girolles, chou Shanghai et jus de chasse 22€

PAVE DE LIEU JAUNE DE LIGNE, courgette, olives, anchoïade au chèvre 23€

PAVE DE BAR, panais, cresson, pickles d'oignon rouge et chanterelles 25€

TURBOT, gnocchi maisons et champignons de saison 38€ pour deux personnes

FILET DE MERLU ENTIER à la navarraise 45€ pour deux personnes

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

Manchego et Idiazabal 11€

Planche de fromages 15€

Le Pastis d'Amélie, glace fromage blanc et caramel salé 5€

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

Chocolat, framboise et thym citron 7€

Figues, Philadelphia, Petit Lu et sangria 7€

Menu du Jour : servi le midi uniquement

Entrée/Plat/Dessert 19,50€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 17€

Plat du Jour 12,50€

Prix nets Service compris