

ENTRÉES

Starters

- Œuf mayonnaise 8,5€ ✓
Hard boiled eggs with mayonnaise
- Tartare avocat guacamole, gravlax de saumon 14€
Guacamole avocado tartare, salmon gravlax
- Burrata au pesto, carpaccio de tomates, caramel balsamique 13€ ✓
Burrata cheese with pesto, tomato carpaccio, balsamic caramel
- Soupe à l'oignon gratinée 16€
French onion soup
- Escargots de Bourgogne persillés — par 6 : 12€ par 12 : 16€
Burgundy snails, parsley butter — by 6 or 12
- Cuisses de grenouilles en persillade 16€
Frog legs
- Foie gras de canard, chutney de rhubarbe et tomate 18€
Duck foie gras, rhubarb and tomato chutney

SPÉCIALITES

Specialties

- Confit de canard maison, haricots verts, pommes sautées en persillade 27€
Duck confit with sautéed potatoes and green beans
- Saucisses confites du Pays Basque, purée de pommes de terre, piperade 21€
Pork sausages (Basque Country) with mashed potatoes and piperade sauce
- Pavé de saumon, sauce teriyaki, émincé d'avocat, riz au jasmin 22€
Roasted salmon with teriyaki sauce, minced avocado, and jasmine rice
- Suprême de volaille, linguine, sauce tomate au basilic 19€
Grilled chicken supreme with pasta, basil and tomato sauce
- Entrecôte (300gr.), frites et salade verte, sauce crème de poivre 30€
Rib eye steak (300gr.), French fries and green salad, creamy pepper sauce
- Truite blanche des Pyrénées, légumes vapeur, beurre persillé 22€
White trout from the Pyrenees, steamed vegetables, parsley butter
- Penne à la crème de champignons parfumée à la truffe blanche, copeaux de parmesan 22€ ✓
Penne with mushrooms and truffles cream, parmesan cheese

TARTARE DE BOEUF / BURGERS

Steak tartare / Burgers

accompagnés de frites maison et salade verte / served with French fries and green salad

- Tartare classique (jaune d'œuf, oignons, câpres, cornichons, persil) 19€
Steak tartare (raw ground beef, raw egg yolk, onions, capers, pickles, parsley)
- Cheeseburger bacon (steak haché, cheddar, bacon, tomate, oignon, cornichon, sauce cocktail) 21€
Bacon cheeseburger (beef, cheddar, bacon, salad, tomato, onion, pickles, cocktail sauce)
- Cheeseburger poulet (poulet pané, cheddar, tomate, oignons, cornichons, sauce cocktail) 19€
Chicken burger (crispy breaded chicken, cheddar, salad, tomato, onion, pickles, cocktail sauce)
- Burger végétarien (steak de soja, cheddar, salade, oignon, cornichons, sauce cocktail) 19€ ✓
Vegetarian burger (soy steak, cheddar cheese, salad, onion, pickles, cocktail sauce)

● * *Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats sont disponibles à la demande du client.*



Plats végétariens

SALADES

Chèvre chaud (Toast de chèvre au miel, tomates cerises, pickles de légumes, mesclun) 17€



Warm goat cheese (Goat cheese toast and honey, cherry tomatoes, pickled vegetable, salad)

César (Poulet à la plancha, œuf dur, croûtons, tomates cerises, parmesan, sauce césar) 18€

Cesar (Grilled chicken, hard boiled egg, cherry tomatoes, parmesan, croutons, Cesar sauce)

Italienne (Burrata, jambon de Pays, focaccia, tomates cerises, parmesan, pesto) 18€

Italian (Burrata cheese, Bayonne ham, focaccia, cherry tomatoes, parmesan, pesto)

Océane (Gravlax de saumon, crevettes, avocat, haricots verts, radis, crème d'aneth) 18€

Ocean (Salmon gravlax, prawns, avocado, green beans, radish, dill cream)

Boeuf thaï (légumes croquants, coriandre, oignons crispy, cacahuètes) 19€

Thai beef (Tender sirloin cut, crunchy vegetables, cilantro, crispy onion, peanuts)

OMELETTES / CROQUES

Accompagnés de frites maison et salade verte / served with French fries and green salad

Fines herbes *Herbs* 17€



Mixte (jambon, emmental) *Ham and cheese* 17€

Champignons *Mushrooms* 17€



Croque-monsieur *Ham and cheese grilled sandwich* 16€

Croque-madame *Ham and cheese grilled sandwich with fried egg* 17€

FOCACCIA

Accompagnée de salade verte / served with green salad

Straciatella, piperade, jambon de Pays, tomate cerise, piment d'Espelette 18€

Straciatella, piperade sauce, Bayonne ham, cherry tomatoes, Espelette pepper

Avocado toast, saumon gravlax, guacamole, tomates cerises 18€

Avocado toast, salmon gravlax, guacamole, cherry tomatoes

PLANCHES — Boards

Planche de charcuteries *Cold cuts board* 18€

Planche de fromages *Cheese board* 18€



Planche mixte *Cold cuts and cheese board* 24€

MENU ENFANT — KIDS MENU — 15€

Steak haché ou Poulet croustillant, frites + 1 boule de glace ou 1 crêpe

Beef patty or Crispy chicken, French fries + 1 scoop of ice cream or 1 crepe

SUGGESTIONS DU JOUR / Today's specials

