



Planche de Jambon de Bayonne de chez Gastellou et « Pan con Tomate »	14€
Planche de Fromage de brebis Basques	14€
La Burratina et tomate ananas	14€
Houmous de petits pois et carpaccio de St Jacques	14€
Tarama de la maison « Barthouil »	10€
Anchois de Getaria, <i>Maison Maisor</i>	12€
Filet de Bœuf de Galice 250g	23€
Fleurs de courgettes en tempura, fromage frais aux herbes	12€
Cœurs d'artichauts frits, mousse ricotta, menthe et balsamique	9€
Gambas panko sauce aigre douce	13€
Tartare de thon et chips de crevettes	14€
Chipirons à la soubressade	13€
Frites allumettes « MAISON »	5€

Le sucré

Glace Dézamy	
-1 Boule	3€
-2 Boules	5€
<i>Glaces : Vanille Bourbon, Café, Noisette du Piémont, Yahourt</i>	
<i>Sorbets : Citron de Syracuse, Chocolat Noir de St Domingue, Fraise, Mangue d'Inde</i>	
Chouquette et chantilly vanille maison	7€
Gâteau Basque de chez Pariès (Crème ou confiture de cerise noire)	7€
THE Colonel (Sorbet Citron de Syracuse et Vodka FAIR)	9€



@maitrerenard_winebars