



# Le midi

## Entrées :

Houmous de petit pois et œuf parfait	9€
Cœurs d'artichauts frits, mousse ricotta, menthe et balsamique	8€
Anchois de Getaria - <i>Maison MAISOR</i>	12€
Gambas panko sauce aigre douce	11€
Planche de Jambon de Bayonne	14€

## Plats :

Salade Burratina, tomate ananas et gaspacho	16€
Salade du moment	14€
Tagliatelles et chipirons à la soubressade	18€
Tartare de saumon frites maison et cœur de sucrose	18€
Filet de bœuf de galice frites maison et cœur de sucrose	26€
Salade tigre qui pleure	20€
(Salade, bœuf de galice mariné, vinaigrette Thaï, herbes et cacahuètes)	
Tataki de thon façon Poke bowl	18€

Frites maison : 5€

Cœur de Sucrose : 5€

## Desserts :

Glace Dézamy	
-1 Boule	3€
-2 Boules	5€
Gâteau Basque (Crème ou confiture de cerise noire)	6€



@maitrerenard\_winebars



## Le soir

Filet de Bœuf de Galice (250 g)	23€
Houmous de petit pois et carpaccio de St Jacques	14€
Frites allumettes maison	5€
Cœurs d'artichaut frits, mousse ricotta et huile de menthe	8€
Anchois de Getaria - <i>Maison MAISOR</i>	12€
Tartare de thon et chips de crevettes	14€
Mozzarella Burrata	9€
Chipirons à la soubressade	12€
Saumon fumé minute	10€
Gambas panko sauce aigre douce	11€
Planche de Jambon de Bayonne	14€
Fromage de brebis	9€

## Le sucré

Glace Dézamy	
-1 Boule	3€
-2 Boules	5€
Gâteau Basque (Crème ou confiture de cerise noire)	6€



@maitrerenard\_winebars