



## Le soir

Planche de Jambon de Bayonne - Maison GASTELLOU	14€
Planche de Fromages - Fromagerie GAMBETTA	14€
Planche d'Andouille - Maison MANOUX	9€
Ventrèche de Thon MARMAR, sucrine et poivrons goutte	14€
Gravlax de truite des Pyrénées, gelée Patxaran	10€
Tarama au piment d'Espelette de chez BARTHOUIL (100 g), Pain Pita	10€
Anchois de Getaria - Maison MAISOR	12€
Tartare de bœuf de Galice, mangue, basilic et vinaigrette framboise	14€
Cœur de Burrata (120g), tomate ananas, pignons de pin et pickles	11€
St Jacques juste snackées, palet de brioche et crème d'artichaut	14€
Houmous de petits pois, carpaccio de St Jacques huile de sésame torréfié, Pickles	14€
Poêlée de Coques à la crème d'ail noir	11€
Filet de bœuf de Galice (250g)	24€
Gambas panko sauce aigre douce	13€
Pop-Corn de chipirons au saté, mayonnaise au saté	10€
Aubergine confite au Miso, sésame au wasabi	8€
Frites allumettes maison et mayonnaise au piment d'Espelette	6€

## Le sucré

### Glaces Dézamy

-1 Boule	3€
-2 Boules	5€

Glaces : Vanille Bourbon, Café, Noisette, Yahourt Grec

Sorbets : Citron de Syracuse, Chocolat Noir de St Domingue, Fraise, Mangue d'Inde

Pavlova fruits rouges au macaron ADAM	9€
Mousse au chocolat noir, huile d'olive et maïs grillé	9€
Gâteau Basque de chez Paries (cerise ou crème)	7€
THE Colonel (Sorbet Citron de Syracuse et Vodka FAIR)	9€

