

LA CARTE

BRINDOS

ENTRÉES

Dégustation de charcuterie	20€
Ceviche de daurade, Condiment thecha, pain pita au piment	19€
Chou-fleur caramélisé, 	16€
Aux sésames et tahini	
Chèvre frais de la ferme Hirigoingo, 	16€
Croustillants miel et noix	
Maki de thon fumé, Mangue, coriandre, citron vert	19€

PLATS

Salade Brindos, Poulet pané, laitueromaine, sauce César, anchois, oeuf poché, guindillas et croûtons	24€
Poitrine de porc Manex, miel & romarin, carottes maraîchères glacées	26€
Merlu à la plancha, Courgettes de plein champ	26€
Burger de Brindos Rossini	28€
Linguine à la truffe de Saint-Jean, 	26€
Copeaux de parmesan	

A PARTAGER 90€

Txuletta de bœuf à la braise (1 kg) Frites
maison et légumes de notre maraîcher

LE SIGNATURE 69€

Prémices

ENTRÉE

Tomate Marmande et rhubarbe
Glace à la fleur de sureau et caviar osciètre

PLAT

Cabillaud en cuisson douce,
Biscayenne à l'ail rose

DESSERT

Délice au sésame noir, framboise et
poivre cubèbe

DESSERTS

Ananas caramélisé au citron vert, Coco et cardamome, façon panna cotta	12€
Fondant au chocolat, Chantilly praliné noisette	12€
Choux à la crème vanille Bourbon, Caramel au beurre salé	12€

Menu enfant disponible sur demande, au tarif de 26€

 Option végétarienne

Prix nets TTC, service compris. Origine de nos viandes : France et Espagne.
Une carte mentionnant les allergènes est disponible sur demande.