

MENUS DU JOUR

- Plat du jour **11.00 euros**
- Plat du jour + dessert du jour **14.00 euros**

MENU ENFANT

- plats de la carte en portions réduites
Un sirop avec eau plate ou gazeuse
Deux boules de glaces ou pâtisserie
Du jour **11.00 euros**

A PARTAGER

- Planche de jambon :
Serrano gran reserva duroc **12.00 euros**
- Croquettes de morue **8.00 euros**
- Calamars frits **8.00 euros**
- Padrones frits (piments doux frits) **7.00 euros**
- Assiette combinée (croquettes, jambon,
calamars et padrones) **12.00 euros**
- Portions de frites Maison **4.00 euros**

ENTRÉES

- Verrine de petits pois, coriandre
et légumes croquants **8.00 euros**
- Asperges vertes, fromage frais,
jambon frit et crumble de parmesan **9.00 euros**
- Œuf mollet frit, crème de champignons
et gressins **9.00 euros**

Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place

SALADES DU BISTROT (salade avec légumes de saisons, tomates confites, quinoa, mélanges de graines et un rouleau de printemps)

- Salade Végétarienne :
(Rouleau aux légumes) **10.00 euros**
- Salade sud-ouest :
(Rouleau aux gésiers confit et lardons) **12.00 euros**
- Salade Saumon :
(Rouleau au saumon fumé) **12.00 euros**

PLATS

- Omelette :
cèpes ou piments 1 ou 2 pers **12/20.00 euros**
- Le Fish & chips du bistrot **13.00 euros**
- Merlu rôti, huile de basilic frais
et tagliatelles de légumes **16.00 euros**
- Chipirons à l'encre, pommes grenailles **16.00 euros**
- Cochon de lait mariné de la ferme Cabana,
écrasée de p. de terre à l'huile d'olive **15.00 euros**
- Bavette de bœuf * à l'échalote,
sauce au vinaigre balsamique **14.00 euros**
- Côte de Bœuf * (Minimum 2 personnes) **50.00 euros**
- Portions de frites Maison **4.00 euros**

DESSERT

- Assiette de fromage brebis, pate de coing **7.00 euros**
- Crème brûlée à la fève de tonka **6.00 euros**
- Flan au caramel d'amatxi **6.00 euros**
- Tarte tatin **6.00 euros**
- Cookies aux deux chocolats,
mousse chocolat **6.00 euros**
- Liégeois de mangue et mascarpone **6.00 euros**
- Café gourmand **8.00 euros**

Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place

(*) Viandes de provenances européennes

MENU DU SOIR

A PARTAGER

- Planche de jambon :
Serrano gran reserva duroc **12.00 euros**
- Planche de chorizo **10.00 euros**
- Croquettes de morue **8.00 euros**
- Calamars frits **8.00 euros**
- Padrones frits (piments doux frits) **7.00 euros**
- Assiette combinée (croquettes, jambon,
calamars et padrones) **12.00 euros**
- Portions de frites Maison **4.00 euros**
- Verrine de petits pois, coriandre
et légumes croquants **8.00 euros**
- Assortiment de Pintxo **8.00 euros**
- Assiette de fromage brebis, pate de coing **7.00 euros**

SALADES DU BISTROT (salade avec légumes de saisons, tomates confites, quinoa, mélanges de graines et un rouleau de printemps)

- Salade Végétarienne :
(Rouleau aux légumes) **10.00 euros**
- Salade sud-ouest :
(Rouleau aux gésiers confit et lardons) **12.00 euros**
- Salade Saumon :
(Rouleau au saumon fumé) **12.00 euros**

DESSERT

- Crème brûlée à la fève de tonka **6.00 euros**
- Flan au caramel d'amatxi **6.00 euros**
- Tarte tatin **6.00 euros**
- Cookies aux deux chocolats,
mousse chocolat **6.00 euros**
- Liégeois de mangue et mascarpone **6.00 euros**
- Café gourmand **8.00 euros**

Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place