

# **À PARTAGER**

- <b>MINI CROQUE MAISON AU JAMBON BLANC TRUFFÉ</b>	<b>10 €</b>
- <b>CROQUETAS DE JAMBON &amp; PIMENT D'ESPELETTE</b> MAYONNAISE À L'AIL NOIR	<b>11 €</b>
- <b>PANIER ASIATIQUE</b> NEMS CREVETTES, NEMS LÉGUMES, SAMOSSAS POULET CURRY COCO (6 PIÈCES)	<b>12 €</b>
- <b>SASHIMI DE THON ET SAUMON</b> RETOUR DE MARCHÉ, MAYONNAISE THAÏ	<b>14 €</b>
- <b>FOIE GRAS MI-CUIT AU PIMENT D'ESPELETTE EXTRA</b> CONFITURE DE FIGUES	<b>17 €</b>
- <b>ENCORNETS SNACKÉS À LA PLANCHA &amp; CRÈME DE CHORIZO</b>	<b>17 €</b>
- <b>PLANCHE DE CHARCUTERIES IBÉRIQUE "À LA COUPE" &amp; LOU GASCOUN</b>	<b>21 €</b>

# **ENTRÉES**

- <b>NEMS DE LÉGUMES</b> (PAR 4) & FEUILLES DE MENTHE ET SALADE	<b>8 €</b>
- <b>NEMS AUX CREVETTES</b> (PAR 4) & FEUILLES DE MENTHE ET SALADE	<b>9 €</b>
- <b>ŒUF COCOTTE AU FOIE GRAS</b> ET SES MOUILLETES	<b>11 €</b>
- <b>CARPACCIO DE BŒUF À L'ITALIENNE</b> CRÈME DE PARMESAN ET MESCLUN	<b>11 €</b>
- <b>CAMEMBERT RÔTI AU MIEL ET NOIX</b> (PIMENT OISEAU)	<b>13 €</b>
- <b>ESCARGOTS DE BOURGOGNE SERVIS EN COQUILLE</b> BEURRE PERSILLÉ (PAR 6)	<b>14 €</b>
- <b>BRIOCHE PERDUE ET SON GRAVLAX DE SAUMON MAISON</b> CRÈME FOUETTÉE CITRONNÉE	<b>14 €</b>

# **POISSONS**

- **TARTARE DE SAUMON AVOCAT SALADE & FRITES MAISON** **21 €**
  - **LINGUINE DE SAINT-JACQUES ET GAMBAS À LA CRÈME DE HOMARD MAISON** **24 €**
  - **LE VENT EN POULPE** GRILLÉ À LA PLANCHA, CRÈME DE MAÏS AU LAIT DE COCO & PURÉE TRADITION **26 €**
  - **TURBOT RÔTI AU FOUR** JUS DE COQUES FRAICHES, CAROTTES RÔTIÉES AU MIEL & RISOTTO CRÉMEUX **28 €**
  - **MI CUIT DE THON ROSSINI** ESCALOPE DE FOIE GRAS & PURÉE TRADITION **29 €**
- 
- **RISOTTO VÉGÉ CRÉMEUX** PARMESAN & WOK DE LÉGUMES GRILLÉS **20 €**

# **VIANDES**

- **RISOTTO DE COQUILLETTES JAMBON BLANC TRUFFÉ ET SON ŒUF POCHÉ** **19 €**
- **TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL OU POËLÉ ALLER/RETOUR, FRITES & SALADE** **21 €**
- **TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE** FRITES & SALADE **22 €**
- **BURGER BASQUE** BŒUF HACHÉ, OSSAU IRATY, VENTRÈCHE & GELÉE DE PIMENT D'ESPELETTE **23 €**
- **LA FORMULE VIANDE** SALADE, ÉMINCÉ DE BŒUF AVEC LA FAMEUSE SAUCE DE LA SUITE & FRITES **25 €**
- **MAGRET DE CANARD SAUCE MIEL OU CRÈME D'OSSAU IRATY** FRITES MAISON **25 €**
- **CÔTE DE COCHON À LA PLANCHA** JUS CROSÉ & PURÉE TRADITION **27 €**
- **RIS DE VEAU DORÉS AU SAUTOIR** PURÉE TRADITION **30 €**
- **CÔTE DE BŒUF À LA PLANCHA (1,2 KG) POUR 2 PERS** **89 €**
- **MENU ENFANT : STEAK HACHÉ DU BOUCHER OU SAUMON FRAIS DU MARCHÉ, GLACE** **12 €**

# LA DESSERTERIE

- <b>CRÈMES GLACÉES &amp; SORBETS, <i>LA BOULE</i> :</b> CAFÉ, CHOCOLAT, VANILLE, NOIX DE COCO, CITRON, CITRON VERT, RHUM-RAISIN, PISTACHE, SPÉCULOOS, CARAMEL BEURRE SALÉ, FRAISE, MANGUE, PASSION.	3 €
- <b>CAFÉ CHOUQUETTE</b>	5 €
- <b>CAFÉ COOKIE</b>	5 €
- <b>DAME BLANCHE</b> GLACE VANILLE, MERINGUE, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY	8 €
- <b>CAFÉ AFFOGATO</b> GLACE VANILLE NOYÉ DANS UN EXPRESSO, AMARETTO & MENTHE FRAÎCHE	8 €
- <b>BABA AU RHUM ARRANGÉ</b> CHANTILLY VANILLE CITRONÉE	9 €
- <b>FRUITS ROUGES MERINGUE CHANTILLY</b>	9 €
- <b>TIRAMISU AU NUTELLA</b> ET DES NOISETTES CONCASSÉES (BAILEY'S)	9 €
- <b>BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU</b> GLACE VANILLE, FRAMBOISES, SPÉCULOS & CARAMEL BEURRE SALÉ	10 €
- <b>Mi-CUIT AU CHOCOLAT</b> ET SA BOULE DE GLACE VANILLE « 15 MINUTES »	10 €
- <b>CAFÉ GOURMAND</b> ASSORTIMENT DE PETITES PÂTISSERIES	10 €
- <b>GUIGNARDISES CHOUQUETTES CHANTILLY « ALAIN GUIGNARD »</b> ET LEUR VERRINE DE CHOCOLAT CHAUD (EN SOLO OU À PARTAGER)	12 €

## FROMAGES

- <b>OSSAU IRATY, CONFITURE DE CERISES NOIRES &amp; SALADE AUX NOIX</b>	8 €
- <b>BRIE DE MEAUX TRUFFÉ &amp; SALADE AUX NOIX</b>	10 €
- <b>MIXTE OSSAU IRATY &amp; BRIE DE MAUX TRUFFÉ &amp; SALADE AUX NOIX</b>	14 €

## CAFETERIE

- <b>CAFÉ EXPRESSO – DÉCA</b>	2,5 €
- <b>GRAND CAFÉ</b>	5 €
- <b>THÉ – INFUSION</b>	5 €
- <b>IRISH COFFEE (WHISKY, CAFÉ, CHANTILLY)</b>	12 €
- <b>JAMAÏCAN COFFEE (RHUM, CAFÉ, CHANTILLY)</b>	12 €
- <b>FRENCH COFFEE (ARMAGNAC, CAFÉ, CHANTILLY)</b>	14 €
- <b>MEXICAN COFFEE (TEQUILA, CAFÉ, CHANTILLY)</b>	14 €
- <b>DIPLO COFFEE (RHUM DIPLOMATICO, CAFÉ, CHANTILLY)</b>	16 €