

# À PARTAGER

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

# ENTRÉES

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

# 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 RÔTIES 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 COQUILLETES JAMBON BLANC TRUFFÉ ET SON ŒUF POCHÉ** 19 €
- **TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL OU POÊLÉ 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 CORSÉ & 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

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

## FROMAGES

- OSSAU IRATY, CONFITURE DE CERISES NOIRES & SALADE AUX NOIX	8 €
- BRIE DE MEAUX TRUFFÉ & SALADE AUX NOIX	10 €
- MIXTE OSSAU IRATY & BRIE DE MAUX TRUFFÉ & SALADE AUX NOIX	14 €

## CAFETERIE

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