

Les Prémices

Velouté glacé de pois frais,
Quenelle de chèvre frais à l'anis vert

20 €

6 huîtres de Marennes n°3

Sur lit d'algues glacées

22 €

Pressé de lapin confit au foie gras poêlé,
Carottes des sables, salade de lentilles à la moutarde

25 €

Carpaccio de dorade

En Biscayenne, frissons de jambon Manex

26 €

Entrée du marché

20 €

Ardoises

Charcuteries Basques

Chorizo, Lomo sec, Jambon de Pays, Longanisse

18 €

Fromages Basques

*Ossau Iraty, Bleu des Basques,
Ardi Gasna, Tomme de chèvre*

18 €

Pâtes et Risottos

Linguine All à la Puttanesca

*Tomate, ail, anchois, câpres,
olives et piment d'Espelette*

20 €

Lasagne minute

Tourteau Txanguro, fenouil confit

25 €

Risotto aux asperges vertes

Cœur de saumon fumé snacké, gingembre frais

25 €

Prix nets service compris.



Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits bruts.

Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées en France ou Europe.

— Les Plats —

Les Poissons

Dos de cabillaud
*Poché dans un bouillon thaï,
chou pak choï, coquillages ouverts minute*
27 €

Filet de bar
*En vapeur de citron vert, mousse de lait au romarin,
côtes de blettes, boulgour*
27 €

Filets de rouget
À l'unilatéral, piquillos farcis au caviar d'aubergine
28 €

Les Viandes

Tartare de veau au couteau
*Snacké, noisettes torrifiées,
pommes nouvelles, salade d'herbes*
25 €

Carré d'agneau
*Rôti, gros poivre noir,
polenta crémeuse aux fèves, jus court*
28 €

Blanc de volaille des Landes
Asperges dorées à l'Ardi Gasna, jus corsé
29 €

Création du marché
30 €



Nos burgers sont préparés avec du bœuf pur muscle européen et sont hachés comme chez le boucher. Il ne vous reste plus qu'à choisir la sauce de votre choix parmi la sélection afin de mettre en valeur ce haché d'exception et lui apporter une saveur unique.

TRUFFLE
Burger chic et gourmand nappé de sa sauce
Truffe & Parmesan
18 €

FLAME GRILLED
Le goût grillé, digne des grillades estivales,
accompagné de Bacon grillé et Cheddar fondu
18 €

PARADISE PEPPER
Un mariage subtil de 7 poivres exotiques
et de crème onctueuse
18 €

Accompagnés de pommes allumettes et salade

Gourmandises

Le Miel de nos ruches

Sponge cake au miel et agrumes, sorbet citron

14 €

La Rhubarbe

Tarte mirliton, sa compote rhubarbe et fraise

14 €

La Fraise

En mousse, en salpicon et en sorbet

14 €

La Cerise façon Forêt Noire

Biscuit moelleux au chocolat, confit de cerise

14 €

Dessert du marché

14 €

Le Monde de la Torréfaction

Café Espresso « Illy »

*Assemblage unique composé de 9 Arabicas premium.
Un espresso avec un équilibre parfait entre force et douceur, avec des arômes de pain grillé et des notes florales, de chocolat et de caramel.*

4,50 €

Café Espresso Lungo « Illy »

Un espresso Illy allongé pour un goût plus doux

4,50 €

Café Décaféiné « Illy »

Un espresso Illy dans sa version décaféinée

4,50 €

Nos Spécialités de Café

Cappuccino

6,50 €

Café ou Chocolat Viennois

5,90 €

Irish Coffee

14 €

L'Instant d'une Infusion

Infusions DAMMANN

*Tilleul, Tilleul Menthe, Verveine, Verveine Menthe,
Camomille, Menthe Poivrée*

4,90 €

Thés DAMMANN

Thés Noirs :

*Earl Grey Yin Zhen, 4 fruits rouges, Déthéiné Ceylan,
Darjeeling, Breakfast, Ceylan*

Thés Verts :

Yunnan, Menthe Touareg, Gunpowder

4,90 €