

LES MENUS

Express

du lundi au vendredi
uniquement le midi
hors jours fériés

Entrée ou Plat
Plat ou Dessert

12,00€

Entrée
Plat
Dessert

14,00€

Découverte

24,00€ 20,00 € avec 

Les piquillos farcis au thon
Garbure

Eventail de Serrano et sucrose aux anchois

Côtelettes de canard marinées à l'Espelette

Tranches de lomo grillées

Filet de morue à l'espagnole

Fromage de brebis,
confiture de cerises noires

Tatin aux pommes

Gâteau Basque

Entre Terre et Mer

29,00€ 25,00€ avec 

Tatin de poireaux et St Jacques poêlées

Oeuf cocotte au foie gras, petit pain grillé

Salade d'automne

(endives à l'huile de noix, roquefort, oeuf poché, crêtons)

Râble de lapin à la provençale

Chipirons à la plancha

Palombe rôtie au jus

Moelleux au chocolat, crème pistachée

Nougatine au sésame, glace rhum raisin et mendiants

Assiette 3 fromages (1/2 Rocamadour, brebis, roquefort)

Instant Gourmand

35,00€ 30,00€ avec 

Terrine de foie gras des Landes, brioche toastée

La douzaine d'escargots en persillade

Assiette Océane

(saumon fumé, sardines, rollmops, anchois marinés)

Filet de bœuf, sauce au choix

(Poivre, roquefort, échalote)

Tournedos d'aiguillette rôtie au foie gras

Fricassée de homard, Saint-Jacques, rouget et gambas, sauce vanille

Tartine toastée au St Maur et pommes

Sphère macaronade et chocolat

Trilogie de macarons, coulis de fraises

Le coin de l'écaille

6 huîtres Marennes d'Oléron n°3	12,00€
9 huîtres Marennes d'Oléron n°3	16,00€
12 huîtres Marennes d'Oléron n°3	22,00€
L'assiette de bulots	10,00€

Entrées

Terrine de foie gras de canard des Landes, brioche toastée	14,00€
Garbure	8,00€
Eventail de serrano et sucrine aux anchois	8,00€
Tatin de poireaux et St Jacques poêlées	10,00€
Salade d'automne (endives, roquefort, oeuf poché, croutons)	8,00€
La douzaine d'escargots en persillade	12,00€
Assiette Océane (saumon fumé, sardines, rollmops, anchois marinés)	10,00€
Oeuf cocotte au foie gras, petit pain grillé	10,00€
Les piquillos farcis au thon	9,00€

Salades

Landaïse (Taille XXL) (Salade, tomate, maïs, gésiers confits, asperges, serrano, terrine de foie gras)	13,00€
Marine (salade, morue, chipirons, piquillos, crevettes)	11,00€
Chèvre (salade, tomates, chèvre chaud, pommes fruits, miel)	9,00€

Les combinés

La Paseo (Entrecôte, frites, sauce roquefort, salade, tomate, toasts brebis, asperges)	19,00€
La Palco (Oeuf, ventrèche, frites, salade, piquillos, tomate)	14,00€

Poissons

<i>Chipirons à la plancha</i>	14,00€
<i>Morue à l'espagnole</i>	12,00€
<i>Fricassée de homard, Saint-Jacques, rouget et gambas, sauce vanille</i>	19,00€

Viandes

<i>Rôble de lapin à la provençale</i>	13,00€
<i>Tranches de lomo grillées</i>	9,00€
<i>Palombe rôtie au jus</i>	14,00€
<i>Côtelettes de canard marinées à l'Espelette</i>	15,00€
<i>Tournedos d'aiguillettes rôti au foie gras</i>	17,00€
<i>Filet de boeuf, sauce au choix (poivre, roquefort, échalote)</i>	20,00€
<i>Tartare de bœuf classique cru ou juste poêlé</i>	11,00€
<i>Entrecôte grillée, beurre maître d'hôtel</i>	16,00€



Tagliatelles

<i>Au saumon</i>	12,00€
<i>Au roquefort</i>	10,00€

Desserts

<i>Fromage de brebis des Pyrénées, confiture de cerises noires</i>	6,00€
<i>Assiette fromagère (St Marcellin, brebis, roquefort)</i>	8,00€
<i>Tatin aux pommes</i>	5,00€
<i>Trilogie de macarons, coulis de fraise</i>	6,00€
<i>Gâteau Basque</i>	6,00€
<i>Sphère macaronade et chocolat</i>	6,00€
<i>Nougatine au sésame, glace rhum raisins et mendiants</i>	6,00€
<i>Moelleux au chocolat, crème pistachée</i>	5,00€
<i>Coupe Colonel</i>	7,00€
<i>Coupe 3 boules de sorbet ou crème glacée</i>	5,00€
<i>Café gourmand (Espresso et mignardises)</i>	4,50€

