

AUTOUR D'UN VERRE - planches à partager

Jambon Mangalica 30 mois d'affinage

Tartinade d'artichaut et graines de moutarde

Gravlax de saumon, aneth et betteraves

Croquettes par 6 - jambon ou morue

Fromage de brebis et pâte de coings

18 €

11 €

16 €

12 €

15 €

POUR COMMENCER - les entrées

Croq joue de bœuf, carottes et fruits de la passion

--- Pintxo Champion du Monde Valladolid 2019 ---

Oeuf parfait Bio, petits pois et lard

Tataki de thon, sauce vierge et mangue

Filet de rouget, risotto safran et basilic

Fondant de saumon au saté et nori

9 €

8 €

10 €

9 €

8 €

POUR CONTINUER - les plats

Côte de boeuf de Galice, pour deux personnes

Carré d'agneau en croûte d'herbes et légumes confits

Poulpe grillé, aubergines fumées et pommes grenailles

Poisson de la criée de Saint-Jean-de-Luz au thym citron

60 €

28 €

24 €

26 €

POUR TERMINER - les desserts

Sélection de notre affineur "Fromage & Compagnie "

L'assiette des gourmands, trio de desserts

Forêt noire revisitée

Tarte au citron meringuée

10 €

9 €

9 €

9 €

LE MENU SEMAINE

-- MIDI UNIQUEMENT --

Plat du jour - 19 €

Entrée et plat - 24 €

Plat et dessert - 24 €

Formule complète - 29 €

L'ARDOISE DU JOUR

Des suggestions à découvrir

Les tapas du soir de 2 € ou 3 €

LE PETIT CARRÉ (3-11ans)

Plat et dessert - 12 €

LE CHEF S'ADAPTE

Végétariens

Vegans

Allergies

Régimes spéciaux

N'hésitez pas à nous demander.

Fiche allergènes consultable sur demande.

Tarifs TTC et service compris.