

la Mer

Autour de la Mer

Rillettes de saumon frais aux baies roses, accras de morue maison, crème de brandade et batonnets de légumes crus, truite fumée de Banca et pommes à l'huile, moules à l'escabèche
 Planchounette (pour 1) 19.00€ Planche (pour 3) 52.00€

Bacalau

Filet de morue grillé, huile d'olive et ail, pommes de terre écrasées
 Planchounette (1 filet) 17.00€ Planche (3 filets) 46.00€

Crustacées

Noix de Saint Jacques, gambas, queues de crevettes papillons, beurre de soja, riz parfumé & brochette de légumes grillés
 Planchounette (pour 1) 25.00€ Planche (pour 3) 70.00€

Calamars à la plancha

Calamars grillés, huile d'olive et ail, riz parfumé, brochette de légumes
 Planchounette (pour 1) 19.00€ Planche (pour 3) 52.00€

Boeuf

Carpaccio de boeuf 14.00€
Boeuf finement tranché, parmesan et huile d'olive au basilic

Entrecôte

Boeuf origine argentine, servie avec un beurre de montpellier
 Planchounette (220g) 18.00€ Planche (660g) 52.00€

Tartare

Boeuf origine UE, déjà préparé
 Planchounette (250g) 16.00€ Planche (750g) 45.00€

Canard

Autour du Canard

Carpaccio à l'huile de noisette, foie gras maison, magret fourré au foie gras, magret fumé, confiture d'oignons
 Planchounette (pour 1) 25.00€ Planche (pour 3) 70.00€

Carpaccio de canard 14.00€
Canard finement tranché, pistache et huile de noisette

Magret de canard

Canard magret entier émincé, compote de figue au miel & épices
 Planchounette (1 magret) 23.00€ Planche (3 magrets) 66.00€

Cochon

Autour du Cochon

Chorizo, jambon des Aldudes, jésus, saussice, saussisson, terrine maison, confiture d'oignons
 Planchounette (150g) 15.00€ Planche (500g) 40.00€

Jambon de la vallée des Aldudes

Jambon cru du pays basque
 Planchounette (100g) 10.00€ Planche (300g) 29.00€

Jambon de porc Basque

Jambon cru du pays basque
 Planchounette (100g) 15.00€ Planche (300g) 39.00€

Jabugo "Pata Nègre"

Jambon cru espagnol
 Planchounette (100g) 36.00€ Planche (300g) 99.00€

Les 3 Jambons

Assortiment des 3 jambon ci-dessus
 Planchounette (100g) 22.00€ Planche (300g) 61.00€

Cochon de lait porc basque grillé

à planchounette 28 €

Pizzas & Calzones

Dalida Anchois, câpres, fromage rapé 12.00 €
 Marcello Jambon cru, oeuf, mozzarella, fromage rapé 14.00 €
 Mezzo Forte Chèvre, mozzarella, fromage rapé, roquefort 14.00 €
 Sophia Champignon, jambon cru, fromage rapé 12.00 €

Salade banca 14.00€
truite fumée de Banca, crevettes, tomates, champignon

Salade César 14.00€
suprême de volaille grillée marinée au thym et citron, copeaux de brebis

suggestions

du 29 sept au 5 oct

ENTREES.....7 €
 Lentilles du Puy au balsamique, Feta & émincé de truite de Banca
 Terrine de Foies de volaille maison, confiture d'oignons & girolles au vinaigre
 Salade d'oranges, oignons rouges, olives noires & cannelle

PLATS14 €

Tomates farcies à l'ancienne, risotto aux courgettes & parmesan
 Fetuccini aux anchois, câpres, tomate et basilic frais

DESSERTS 7 €

Tome de brebis, figues fraîches
 Panna cotta au thé et petit financier à la châtaigne
 Mousse au chocolat blanc & fruits rouges
 Faisselle & confiture maison de quetches

La Planche

Trinque-Fougasse

une seule planche qui comprend tout :
Duo tapenade-brandade, calamars plancha, tartare de boeuf, frites, émincé de magret, pélaridon, gâteau maison à l'orange



25 €
 20 € le midi

la planche de l'automne,

30 €
 25 € le midi

La Planche

*Lapin en persillade
 salade frisée aux croutons
 cervettes papillon
 confit de canard, pommes
 sautées
 tome de brebis figue fraîche
 pana cotta au thé petit
 financier à la chataigne*



autour du

Fromage

Pélaridon nature du château de bibieures 8.00€
 Pélaridon Hortus affiné aux herbes *merisier, romarin, salette, thym* 9.00€
 Pé lardon Château enrobé *ciboulette, sésame, noix de pécan, poivre* 10.00€

Assortiment (1/8 des 9 pélaridons) 9.00€ Planchette (1/2 des 9 pélaridons) 34.00€
 Planchounette (1/4 des 9 pélaridons) 18.00€ Planche (1 des 9 pélaridons) 60.00€

Tome de brebis basque, confiture de cerises noires 7.00€
 Tome de chèvre 7.00 €
 Roquefort 8.00€

Assortiment de Fromages 1/2 pélaridon, tome de brebis, roquefort, vieux gouda
 Planchounette 15.00€ Planche 39.00€

autour des

Desserts

Brownies maison 6.00€
 Café gourmand 7.00€
 Crème brûlée maison 7.00€
 Gâteau à l'orange, huile d'olive et safran 7.00€
 Profiteroles maison 9.00€
 Tarte Tatin maison, crème épaisse 9.00€

autour de

autour du

autour du

autour du

Salades