



## POUR L'APERO

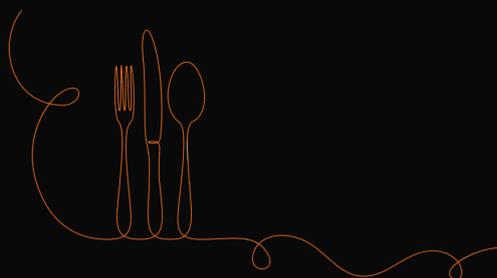
### PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGES 16.00

Jambon béarnais, Chorizo, Saucisson, Guindillas, Saint-Nectaire, Brebis et Tomatade

### PLANCHE TERRE, MER 18.00

Saumon fumé, Charcuterie, Fromages, Guindillas et Tomatade

## NOS ENTRÉES



### LE SAUMON 15.00

Tartare de Saumon fumé, avocat, mangue, oignons rouges, Crème Coco Lime Ginger

### LE FOIE MI-CUIT 23.00

Cuit par nos soins en médaillon, confiture au piment d'Espelette

### LE BUTTERNUT, L'OEUF ET JAMON DE CEBO 15.00

Velouté de Butternut, Oeuf parfait, Crumble de Graines et Jambon de Cebo

### LE TERROIR IBERIQUE 17.00

Jambon de Cebo, brebis, Toasts et Tomatade



## NOS GRANDES SALADES

### LA SALADE BIQUETTE

Noix, Jambon Béarnais, toasts de chèvre chaud miel, tomates cerises, figues séchées et pommes caramélisées

16.00

### LA "CHANTACO"

Salade, Tomates cerise, Poivrons marinés, Oeuf parfait, Padron, Serrano, Chips de Jambon, Arrancini Brebis, Vinaigrette Basque

17.00

### LA SALADE CAESAR HEGOA

Bacon, œuf poché, romaine, poulet pané, croûtons, sauce Caesar maison, tomates

17.00

### LE CURRY DE LEGUMES

Patate douce, Carottes, Tomates, Lait de Coco et Riz

15.00

## NOS POISSONS

### LES GAMBAS

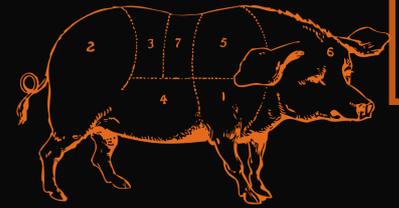
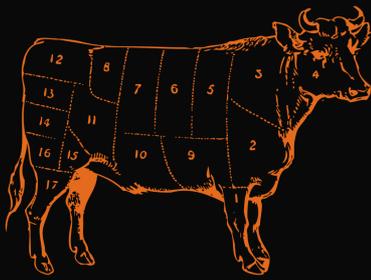
Risotto Piquillos, Chorizo, 5 Gambas, Tuile de Brebis

22.00

### LA LOTTE ET SAINT-JACQUES

Saint-Jacques snackées et Tronçons de Lotte, Crème de Cèpes, Riz crémeux au Butternut

26.00



## NOS VIANDES

### LA TARTARE DE BOEUF

Sauce basque, brebis, chorizo, échalotes, guindillas et jaune d'oeuf

180 gr 360 gr

16.00 25.00

### LE BURGER DU GRINCH

Buns, Romaine, Viande hachée, Cheddar, Mayonnaise aux herbes et Tomates séchées, Oignons confits et oignons frits

17.00

### LE CANARD

Barre taillée dans le Filet, Sauce Miel et Agrumes, Duo de Patatas Bravas aux Piquillos

23.00

### LE SUPREME DE PINTADE

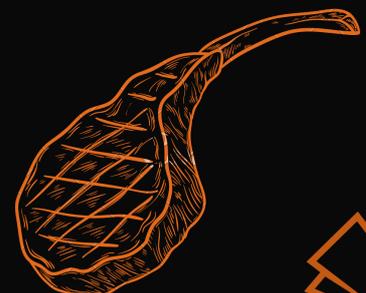
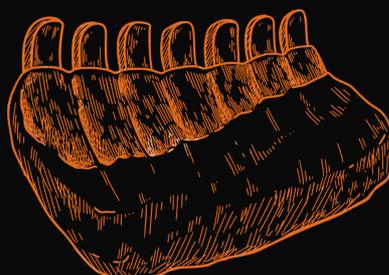
Suprême de Pintade, Vigneronne Irouléguay, Carottes Violettes

21.00

### L'ENTRECOTE

Pièce d'environ 300 grammes, Beurre basque, frites et salade

25.00





## NOS DESSERTS

### LE FROMAGE

Ardoise de Saint-Nectaire et sa Confiture de Piment d'Espelette

7.50

### LE MOELLEUX AU CHOCOLAT

Accompagné de Crème anglaise

5.00

### LE CAFÉ GOURMAND

Boisson chaude accompagnée de mignardises selon les inspirations du moment

7.50

### LE MACARON "FERRET Ô ROCHER"

Gianduja praliné, Coques aux éclats de Noisettes Coulis Mangue Passion

8.50

### LE CHEESECAKE MANDARINE

Dôme de Cheesecake vanillée Mandarine, Sablé breton au Speculoos

8.50





## MENU EGUBERRIAK

37.00

### LE BUTTERNUT, L'OEUF ET LE CEBO

Velouté de Butternut, L'Oeuf parfait,  
Crumble de graines et Chiffonnade de  
Jambon de Cebo

OU

### LE SAUMON FUMÉ

Tartare de Saumon fumé au Piment  
d'Espelette, Avocat, Mangue, Oignons  
rouges et Crème Coco Lime Ginger

### LA BARRE DE CANARD SNACKÉE

Sauce Miel et Agrumes, Duo de Patatas  
Bravas aux Piquillos

OU

### LE RISOTTO AUX GAMBAS

Risotto Piquillos, Chorizo, 3 Gambas et sa  
Tuile de Brebis

### LE MACARON "FERRET Ô ROCHER"

Gianduja Praliné, Coque aux éclats de  
Noisettes, Coulis Mangue Passion

OU

### LE CHEESECAKE MANDARINE

Dôme Cheesecake vanillée à la  
Mandarine, Sablé breton au Speculoos