

# Bienvenue Chez ANOSTE

Chez nous tout le monde partage, de l'apéro aux desserts, en passant par les plats et le vin.

Partagez le moment.

Prenez le crayon et cochez les plats que vous désirez.

Nous conseillons 2 tapas par personnes.

Pour les groupes, nous proposons un menu dégustation à 45€ par pers.



# WELCOME TO A NOSTE

Here, everybody shares, from the « apéro » to the desserts, the wine and the mains. Sharing is caring.

Grab a pencil and mark down the dishes to your liking.

We recommend 2 tapas per person.

When it come to group, we offer a tasting menu for 45€ per person.

## A NOSTE

Which, in Gascon's dialect, simply means

## OUR HOME

## The Signatures

## On Grignote ?

Planche de charcuterie ibérique 20€ (\_\_\_)

Assiette de jambon Belotta Patta Negra 36 mois 25€ (\_\_\_)

Caviar d'aubergine & piment d'Espelette 10€ (\_\_\_)

Txistorra (saucisse Basque) 9€ (\_\_\_)

Pimentos de padròn à l'ail 12€ (\_\_\_)

Fine taloa, effiloché de cochon braisée, pickles 9€ l'unité (\_\_\_)

Pommes duchesse fromage et crème piquillos 10€ (\_\_\_)

Os à moelle en goutière, ail blanchi fleur de sel 14€ (\_\_\_)

Tartine, pain Kayser, aioli, vinaigre d'Espelette, Ossau-Iraty et jambon blanc 12€ (\_\_\_)

Chou fleur rôti au sumac, sauce curry rouge et pickles d'oignons rouge 11€ (\_\_\_)

Carpaccio de daurade, vinaigrette agrumes et piment d'Espelette 13€ (\_\_\_)

## A NOSTE

Qui, en patois Gascon, veut tout simplement dire

## CHEZ NOUS

## Les classiques

(\_\_\_) Tortilla de pommes de terre à l'ail doux cuite dans la graisse de canard 15€

(\_\_\_) Risotto de lentilles, émulsion parmesan, kadaif et oeuf mollet 21€

(\_\_\_) Poulpe snackée avec une sauce vierge (gingembre, pommes, grenade et soja) 24€

(\_\_\_) Chipirons frits au piment d'Espelette 18€

(\_\_\_) Poulet croustillant mariné, coleslaw, mayonnaise wasabi 18€

(\_\_\_) Coeurs de canard en persillade, déglacé au vieux Xérès 14€

## On Partage !!!

(\_\_\_) Magret de canard grillé aux sarments de vignes, frites 46€

(\_\_\_) Entrecôte, pommes rattes et sauce béarnaise 300g 36€ (supplément 100g 12€)

## Petite douceur pour flatter le palais ...

Tomme de brebis Ossau-Iraty 10€ (\_\_\_)

Finger chocolat, tuile pralinée, biscuit amandes pistache et mousse chocolat 12€ (\_\_\_)

Brioche perdue et glace vanille 11€ (\_\_\_) Supplément sorbet manzana 2€ (\_\_\_)

Dessert citron meringuée 11€ (\_\_\_)

## Nibbling ?

Charcuterie board with Iberian bellota 20€ (\_\_\_)

Belotta Patta Negra 36 months plate 25€ (\_\_\_)

Eggplant caviar 10€ (\_\_\_)

Txistorra (Basque Country sausage) 9€ (\_\_\_)

Padròn peppers with garlic 12€ (\_\_\_)

Taloe flat bread, braised pork shoulder and pickles 9€ (\_\_\_)

Duchess potato ball with cheese and piquillos cream 10€ (\_\_\_)

Bone marrow, garlic purée and sea salt 12€ (\_\_\_)

Tartine ANoste, Kayser bread, Espellete vinegar, Ossau-Iraty and ham 12€ (\_\_\_)

Roasted slice cauliflower with sumac, red curry sauce and pickles 11€ (\_\_\_)

(\_\_\_) Potato tortilla with garlic, cooked in duck fat 15€

(\_\_\_) Lentils risotto, parmesan emulsion, kadaif pastry and egg mollet 21€

(\_\_\_) Grilled octopus with vierge sauce (ginger, apple, soya and kimchi sesame) 24€

(\_\_\_) Fried squid with Espelette pepper 18€

(\_\_\_) Crispy marinated chicken, coleslaw salad and wasabi mayonnaise 18€

(\_\_\_) Duck hearts with parsley and garlic, deglazed with aged Xérès 14€

## To Share !!!

(\_\_\_) Duck breast grilled with vine chards, French fries 46€

(\_\_\_) Beef entrecôte with béarnaise sauce and pan fried potatoes 300g 36€ (add 100g)

## Sweet Tooth

Ewe's milk cheese Ossau-Iraty 10€ (\_\_\_)

Chocolate finger with and almond biscuit, pralin and chocolate mousse 12€ (\_\_\_)

Brioche perdue with vanilla ice cream 11€ (\_\_\_) Add manzana sorbet 2€ (\_\_\_)

Lemon meringue cake 11€ (\_\_\_)