



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 pour 45€/pers.

On Grignote ?

Planche de charcuteries ibérique 24€ ()

Panisses au chorizo et romarin 13€ ()

Asperges vertes pochées et hollandaise à l'ail des ours 15€ ()

Croustillants de polenta de maïs bio au magret fumé 14€ ()

Rillettes de sardines 16€ ()

Pimentos de padròn 12€ ()

Camembert pané, crème fumée 16€ ()

Crème piquillos & piment d'Espelette 13€ ()

Tomme de Brebis du Pays Basque 10€ ()

Fenouil rôti, Féta, biscuit et réduction à l'orange 13€ ()

Tartare de dorade, Céleri branche, Granny smith et ail noir 19€ ()

A NOSTE

Qui, en patois Gascon, veut tout simplement dire

CHEZ NOUS

On Partage !!

() Ceviche de thon rouge 19€

() Tortilla de pommes de terre à l'ail doux cuite dans de la graisse de porc 16€

() Chipirons frits au piment d'Espelette 18€

() Curry de gambas crémeux, pomme verte et coriandre fraîche 19€

() Croustillant de poulet mariné, cacahuètes et sauce légèrement épicée 16€

() Wok de légumes de saison, coriandre fraîche 15€

() Rougail de lentilles corail, cébette et noix de coco 14€

() Tentacule de poulpe snackée et chimichurri 24€

() Cœurs de canard en persillade, déglacé au vieux Xérès 15€

() Boudin noir caramélisé et compote de pommes canada 14€

() Épaule d'agneau confite aux épices, pommes de terre rattes en persillade 44€

() Magret de canard grillé aux sarments de vignes 46€

Petite douceur pour flatter le palais...

Brownie au muscovado et glace café 11€ ()

Poire pochée au vin rouge, mascarpone vanille et biscuit à l'orange 12€ ()

Panna-cotta au citron et coulis de framboise 11€ ()



Welcome to A NOSTE

Here, everybody shares, from the "apéro" to the dessert, the wine and the tapas. Share the moment.

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

We recommend 2 tapas per person.

When it comes to groups, we offer a tasting menu for 45€/pers.

Nibbling ?

Charcuterie board with Iberian bellota 24€ ()

Chorizo and rosemary "panisses" 13€ ()

Poached green asparagus with a garlic hollandaise sauce 15€ ()

Crispy polenta, with smoked duck 14€ ()

Sardine rilette 16€ ()

Padròn pimentos 12€ ()

Camembert croquettes, with smoked cream 16€ ()

Piquillos cream & Espelette chili 13€ ()

Ewe's milk "Tomme" from Basque Country 10€ ()

Roasted Fennel, biscuit, Feta and orange reduction 13€ ()

Sea Bream tartar, celery, Granny Smith and black garlic 19€ ()

A NOSTE

Which, in Gascon's dialect, simply means

OUR HOME

To Share !!

() Red tuna ceviche 19€

() Potato tortilla with garlic cooked in porc fat 16€

() Fried squid with Espelette chili 16€

() Creamy gambas Curry, green potatoes and fresh coriander 19€

() Crispy marinated chicken with peanut and lightly spicy sauce 16€

() Seasonal vegetables Wok, fresh coriander 15€

() Lentils "Rougail", spring onions and coco nut 14€

() Grilled Octopus and chimichurri 24€

() Duck hearts with parsley and garlic garnish, deglazed with aged Xérès 15€

() Caramelized black pudding with canada apple compote 14€

() Slowly cooked lamb shoulder with spices and rattes potatoes persillade 44€

() Duck breast grilled with vine chards 46€

Sweet Tooth

Muscovado brownie and coffee ice cream 11€ ()

Poached pear in red wine, vanilla mascarpone and orange biscuit 12€ ()

Lemon panna-cotta and raspberries coulis 11€ ()