



## Bienvenue chez A NOSTE

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 de ibérique 17€
- Panisses au chorizo et romarin 11€
- Les incontournables bouchées de salade landaise 13€
- Croustillants de polenta de maïs bio au magret fumé 11€
- Tarama aux piquillos 13€
- Pimentos de padròn 10€
- Croquetas de maïs, crème citronnée fumée 13€
- Crème d'artichaut 9€
- Tomme de Brebis du Pays Basque 10€

**A NOSTE**  
Qui, en patois Gascon,  
veut tout simplement  
dire  
**CHEZ NOUS**

### On Partage !!

- Tomate cœur de bœuf et scamorza fumée 12€
- Ceviche de thon rouge 15€
- Tortilla de pommes de terre à l'ail doux 11€
- Chipirons frits au piment d'Espelette 15€
- Curry de gambas crémeux, pomme verte et coriandre fraîche 16€
- Croustillant de poulet mariné et sauce légèrement épicé 14€
- Wok de légume de saison, coriandre fraîche 12€
- Tentacule de poulpe snacké et chimichurri 20€
- Cœurs de canard en persillade, déglacé au vieux Xérès 12€
- Pluma de bellota ibérique, frites maison 26€

### Petite douceur pour flatter le palais...

- Brownie moscovado et glace café 10€
- Fraises fraîches marinées, sorbet menthe poivrée 10€
- Granité abricot et verveine 7€

**PRIX NET EN EURO - PROVENANCE DES VIANDES FRANCE & UE - CAHIER ALLERGÈNE**



## Welcome to A NOSTE

Here, everybody shares, from the "apéro" to the dessert, the wine and the mains. 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 17€
- Chorizo and rosemary "panisses" 11€
- The must-try salad of the Landes' bites 13€
- Crispy polenta, with smoked duck breast fillet 11€
- Piquillos tarama 13€
- Padròn pimentos 10€
- Corn croquetas, with smoked lemon cream 13€
- Artichoke cream 9€
- Ewe's milk tomme from Basque Country 10€

**A NOSTE**  
Which, in Gascon's  
dialect, simply means  
**OUR HOME**

### To Share !!

- Tomatoes and smoked scamorza 12€
- Red tuna ceviche 15€
- Potato tortilla with garlic 11€
- Fried squid with Espelette chili 15€
- Creamy gambas Curry, green potatoes and fresh coriander 16€
- Crispy marinated chicken and lightly spicy sauce 14€
- In-season vegetables wok, fresh coriander 12€
- Grilled squid tentacle and chimichurri 20€
- Duck hearts with parsley and garlic garnish, deglazed with aged Xérès 12€
- Iberian bellota pluma, homemade fries 26€

### Sweet Tooth

- Moscovado brownie and coffee ice cream 10€
- Marinated fresh strawberries, peppermint sorbet 10€
- Apricot and verbena granita 7€

**PRICES NET IN EUROS - MEATS SOURCED FROM FRANCE & EU - NOTEBOOK FOR ALLERGIES**