

NOS TAPAS

Classiques revisités

Prenez le crayon et cochez les plats que vous désirez. Nous conseillons 2 tapas / personne.
Pour les groupes, nous proposons un menu dégustation à 45€ / personne

On Grignote	<input type="checkbox"/>	Planche de charcuterie ibérique	20€
	<input type="checkbox"/>	Assiette de jambon Serrano 18 mois	15€
	<input type="checkbox"/>	Caviar d'aubergine & piment d'Espelette	10€
	<input type="checkbox"/>	Txistorra (<i>saucisse Basque</i>), oignons rouge poêlés	9€
	<input type="checkbox"/>	Pimentos de padròn à l'ail	12€
	<input type="checkbox"/>	Asperges blanche des Landes, lard de Venise et hollandaise poivré	14€
	<input type="checkbox"/>	Brochette de jambon, béchamel fromage 2 pièces	8€
	<input type="checkbox"/>	Short ribs de porc marinés et sésame kimchi	16€
	<input type="checkbox"/>	Tartine, chèvre frais/miel/noix et fine tranches de patates douce	12€
	<input type="checkbox"/>	Poireaux poêlés sauce soja/miel vierge (gingembre, pommes, grenade)	11€
	<input type="checkbox"/>	Carpaccio de daurade, vinaigrette agrumes et piment d'Espelette	13€
	<input type="checkbox"/>	Tomme de brebis Ossau-Iraty	10€
On Partage	<input type="checkbox"/>	Tortilla de pommes de terre à l'ail doux cuite dans la graisse de canard	15€
	<input type="checkbox"/>	Risotto de lentilles, émulsion parmesan, kadaif et oeuf mollet	21€
	<input type="checkbox"/>	Brandade de morue, croutons et feuilles d'épinards	18€
	<input type="checkbox"/>	Chipirons frits au piment d'Espelette	18€
	<input type="checkbox"/>	Croustillant de poulet mariné, céleri rémoulade, mayonnaise wasabi	18€
	<input type="checkbox"/>	Coeurs de canard en persillade, déglacé au vieux Xérès	14€
	<input type="checkbox"/>	Echine de cochon braisée à la bière, haricots verts	25€
	<input type="checkbox"/>	Magret de canard grillé aux sarments de vignes, frites	46€
On Sucre	<input type="checkbox"/>	Finger chocolat, tuile pralinée, biscuit amandes pistache et mousse chocolat	12€
	<input type="checkbox"/>	Poire pochée au vin rouge et épices, crumble aux amandes, crème vanille	11€
	<input type="checkbox"/>	Brioche perdue glace vanille et Tonka	11€
	<input type="checkbox"/>	+ Supplément sorbet manzana	2€

PRIX T.T.C. Service 15% inclus / Moyen de paiement acceptés: Espèces, CB, Amex / Viandes origine France et Union Européenne

OUR TAPAS

Classiques revisités

Take the pen and note the desired dish. We recommend 2 tapas per person.
For groups over 8, we suggest a set sharing menu at 45€ per pax.

On Grignote	<input type="checkbox"/>	Charcuterie board of Iberian bellota	20€
	<input type="checkbox"/>	Serrano ham 18 months plate	15€
	<input type="checkbox"/>	Eggplant caviar with Espelette pepper	10€
	<input type="checkbox"/>	Txistorra (<i>Basque Country sausages</i>), pan fried red onions	9€
	<input type="checkbox"/>	Padròn peppers and garlic	12€
	<input type="checkbox"/>	White asparagus from Les Landes, Venise bacon and peppery hollandaise	14€
	<input type="checkbox"/>	Ham skewer, cheesy béchamel 2 pieces	8€
	<input type="checkbox"/>	Marinated pork short ribs with sesame kimchi	16€
	<input type="checkbox"/>	Tartine, fresh goat cheese/honey/walnuts, thin slices sweet potatoes	12€
	<input type="checkbox"/>	Pan fried leeks soy sauce/honey vierge sauce (ginger, apple, pomegranate)	11€
	<input type="checkbox"/>	Sea bream carpaccio, citrus vinaigrette and Espelette pepper vinegar	13€
	<input type="checkbox"/>	Ewe's milk cheese Ossau-Iraty from Basque Country	10€
On Partage	<input type="checkbox"/>	Potato tortilla with garlic, cooked in duck fat	15€
	<input type="checkbox"/>	Lentils risotto, parmesan emulsion, kadaif pastry and egg mollet	21€
	<input type="checkbox"/>	Cod brandade, croutons and spinach leafs	18€
	<input type="checkbox"/>	"Chipirons" fried squid with Espelette pepper	18€
	<input type="checkbox"/>	Crispy marinated chicken, coleslaw, wasabi mayonnaise	18€
	<input type="checkbox"/>	Duck hearts en persillade, deglazed with aged xérès	14€
	<input type="checkbox"/>	Braised pork loin with beer , green beans	25€
	<input type="checkbox"/>	Duck breast grilled with vine chards, french fries	46€
On Sucre	<input type="checkbox"/>	Chocolate finger, chocolate pralin, pistachio biscuit and chocolate mousse	12€
	<input type="checkbox"/>	Pear poched in red wine and spices, almonds crumble, vanilla cream	11€
	<input type="checkbox"/>	Brioche perdue, vanilla and Tonka ice cream and caramel	11€
	<input type="checkbox"/>	+ Add manzana sorbet	2€

PRIX T.T.C. Service 15% inclus / Moyen de paiement acceptés: Espèces, CB, Amex / Viandes origine France et Union Européenne