

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.

On Grignote ?

- Planche de charcuterie ibérique 20€ (___)
Assiette de jambon Belotta Patta Negra 36 mois 20€ (___)
Caviar d'aubergine & piment d'Espelette 10€ (___)
Pimentos de padròn à l'ail 12€ (___)
Pommes duchesse fromage et crème piquillos 10€ (___)
Os à moelle en goutière, ail blanchi fleur de sel 12€ (___)
Tartine AN, pain Kayser, aioli, vinaigre d'Espelette, Ossau-Iraty et jambon blanc 12€ (___)
Soupe ou velouté du moment 10€ (___)
Echine de cochon braisée au Sagarno et épices, crème de patates douces 12€ (___)
Carpaccio de daurade, vinaigrette agrumes et piment d'Espelette 13€ (___)
Poêlée de champignons déglacée aux jus de veau 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€
(___) Coeurs de canard en persillade, déglacé au vieux Xérès 14€
(___) Quasi de veau en fines tranches et son jus, vierge de carottes et betteraves 24€

On Partage !!!

- (___) Filet de bar, beurre blanc piquillos et fondue de fenouil à la menthe 43€ pour 2
(___) Magret de canard grillé aux sarments de vignes, frites 46€
(___) Entrecôte, pommes rattées 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€ (___)
Gâteau Basque aux agrumes 12€ (___)
Crumble pommes et crème à partager 13€ (___)

Nibbling ?

- Charcuterie board with Iberian bellota 20€ (___)
Belotta Patta Negra 36 months plate 20€ (___)
Eggplant caviar 10€ (___)
Padròn peppers with garlic 12€ (___)
Duchess potato ball with cheese and piquillos cream 10€ (___)
Tartine ANoste, Kayser bread, Espellete vinegar, Ossau-Iraty and ham 12€ (___)
Bone marrow, garlic purée and sea salt 12€ (___)
Soup or Velouté of the day 10€ (___)
Braised pork shoulder with Sagarno cider and sweet potato purée 12€ (___)
Sea bream carpaccio, citrus dressing and Espelette pepper 13€ (___)
Pan fried mushrooms deglazed with veal jus 13€ (___)

A NOSTE

Which, in Gascon's dialect, simply means

OUR HOME

The Signatures

- (___) 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€
(___) Duck hearts with parsley and garlic, deglazed with aged Xérès 14€
(___) Slices veal fillet, brunoise of carrots and beetroots, veal jus 24€

To Share !!!

- (___) SeaBass, beurre blanc piquillos and fennel with mint 43€ for 2
(___) Duck breast grilled with vine chards, French fries 46€
(___) Beef entrecôte with béarnaise sauce and pan fried potatoes 300g 36€ (add 100g for 12€)

Sweet Tooth

- Ewe's milk cheese Ossau-Iraty 10€ (___)
Chocolate finger with and almond biscuit, pralin and chocolate mousse 12€ (___)
Apple crumble with cream to share 13€ (___)
Basque cake with citrus 12€ (___)