

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 gambas marinées et poivrons grillés 2 pièces	10€
	<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 douces	12€
	<input type="checkbox"/>	Salade de tomates mixe, balsamique et huile d'olive	12€
	<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
<input type="checkbox"/>		Risotto de lentilles, émulsion parmesan, kadaif et oeuf mollet	21€
<input type="checkbox"/>		Tentacule de poulpe snackée, sauce vierge (gingembre, grenade, pomme)	24€
<input type="checkbox"/>		Chipirons frits au piment d'Espelette	18€
<input type="checkbox"/>		Croustillant de poulet mariné, coleslaw, mayonnaise wasabi	18€
<input type="checkbox"/>		Cœurs 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"/>	Glace et sorbet maison 2 boules: Glace Vanille-Tonka; Chocolat; Caramel Sorbet Framboise; Citron-Basilique; Fromage Blanc; Manzana	6€

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"/>	Marinated prawns skewer, grilled bell pepper 2 pieces	10€
	<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"/>	Tomatoes salad with balsamic - olive oil dressing	12€
	<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
<input type="checkbox"/>		Lentils risotto, parmesan emulsion, kadaif pastry and egg mollet	21€
<input type="checkbox"/>		Grilled octopus with soy sauce/honey vierge sauce (ginger, apple)	24€
<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"/>	Ice cream and Sorbet 2 scoops: Vanilla-Tonka; Chocolate; Caramel Raspberry; Lemon-Basilic; Cottage cheese, Manzana	6€

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