

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.



On Grignote ?

Planche de charcuterie ibérique 20€ (___)

Trio Hummus, Caviar d'aubergine et Tapenade d'olives 11€ (___)

Crème piquillos & piment d'Espelette 11€ (___)

Pimentos de padròn à l'ail 12€ (___)

Panisses aux chorizo et romarin 12€ (___)

Croustillants de polenta de maïs bio et magret fumé 15€ (___)

Camembert pané & crème fumée 16€ (___)

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

Feuilles d'endives farcies à la fourme d'Ambert et noix 14€ (___)

Gaspacho de tomates et pastèques 11€ (___)

Tartare de thon au yuzu, sésame, gingembre et coriandre 18€ (___)

Tomme de brebis Ossau-Iraty 10€ (___)

A NOSTE

Qui, en patois Gascon, veut tout simplement dire

CHEZ NOUS

On Partage !!!

(___) Tortilla de pommes de terre à l'ail doux cuite dans la graisse de porc 15€

(___) Chipirons frits au piment d'Espelette 15€

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

(___) Rougail de lentilles corail, saucisse de Toulouse et cébette 16€

(___) Wok de légume de saison, coriandre fraîche, sauce japonaise 15€

(___) Curry de gambas crémeux, pomme verte et coriandre fraîche 17€

(___) Tentacule de poulpe snackée et sauce chimichurri 24€

(___) Coeurs de canard en persillade, déglacé au vieux Xérès 14€

(___) Entrecôte, pommes de terres rattes en persillade et sauce béarnaise 26€

(___) Épaule d'agneau confite aux épices, pommes de terres 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€ (___)

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

Pavlova de cerise au patcharan 12€ (___)

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.



Nibbling ?

Charcuterie board with Iberian bellota 20€ (___)

Trio of dips: Hummus, Eggplant and Olives 11€ (___)

Piquillos cream & Espelette pepper 11€ (___)

Padròn pimentos with garlic 12€ (___)

Chorizo and rosemary 'panisses » 12€ (___)

Crispy polenta with smoked duck 15€ (___)

Camembert croquettes with smoked cream 16€ (___)

Roasted fennel, biscuit and orange reduction 13€ (___)

Chicory leaves stuffed with blue cheese and walnuts 14€ (___)

Tomato & Watermelon gazpacho 11€ (___)

Tuna tartare with yuzu, sesame, ginger and coriander 18€ (___)

Ewe's milk cheese Ossau-Iraty 10€ (___)

A NOSTE

Which, in Gascon's dialect, simply means

OUR HOME

To Share !!!

(___) Potato tortilla with garlic, cooked in pork fat 15€

(___) Fried squid with Espelette pepper 15€

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

(___) Lentils « Rougail », Toulouse sausage and spring onions 16€

(___) Seasonal vegetables wok, fresh coriander 15€

(___) Creamy gambas curry, green apples and fresh coriander 17€

(___) Grilled octopus & chimichurri sauce 24€

(___) Duck hearts with parsley and garlic, deglazed with aged Xérès 14€

(___) Beef entrecôte with béarnaise sauce and rattes potatoes persillade 26€

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

(___) Duck breast grilled with vine chards 46€

Sweet Tooth

Chocolate brownie with muscovado cream and coffee ice cream 11€ (___)

Lemon panna-cotta and raspberry coulis 11€ (___)

Pavlova with cherries and patcharan 12€ (___)