



## 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 pour 45€/pers.

### On Grignote ?

- Planche de charcuteries ibérique 22€ ( )
- Panisses au chorizo et romarin 12€ ( )
- Le poireau Landais 12€ ( )
- Croustillants de polenta de maïs bio au magret fumé 13€ ( )
- Anoste Tarama 16€ ( )
- Pimentos de padròn 12€ ( )
- Camembert pané, crème fumée 15€ ( )
- Crème piquillos & piment d'Espelette 12€ ( )
- Tomme de Brebis du Pays Basque 10€ ( )
- Fenouil rôti, Féta, biscuit et réduction à l'orange 12€ ( )
- Tartare de dorade, Céleri branche, Granny smith et ail noir 19€ ( )

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

### On Partage !!

- ( ) Ceviche de thon rouge 18€
- ( ) Tortilla de pommes de terre à l'ail doux 15€
- ( ) Chipirons frits au piment d'Espelette 16€
- ( ) Curry de gambas crémeux, pomme verte et coriandre fraîche 17€
- ( ) Croustillant de poulet mariné, cacahuètes et sauce légèrement épicé 15€
- ( ) Wok de légume de saison, coriandre fraîche 14€
- ( ) Rougail de lentilles corail, cébette et noix de coco 14€
- ( ) Tentacule de poulpe snackée et chimichurri 22€
- ( ) Cœurs de canard en persillade, déglacé au vieux Xérès 14€
- ( ) Magret de canard grillé aux sarments de vignes 45€

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

- Brownie au muscovado et glace café 11€ ( )
- Fruit exotique, mascarpone à la vanille et biscuit orange 11€ ( )
- Panna-cotta au citron et coulis de framboise 11€ ( )



## Welcome to A NOSTE

Here, everybody shares, from the "apéro" to the dessert, the wine and the tapas. 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 22€ ( )
- Chorizo and rosemary "panisses" 12€ ( )
- The "Landais" leek 12€ ( )
- Crispy polenta, with smoked duck 13€ ( )
- Anoste tarama 16€ ( )
- Padròn pimentos 12€ ( )
- Camembert croquettes, with smoked cream 15€ ( )
- Piquillos cream & Espelette chili 12€ ( )
- Ewe's milk "Tomme" from Basque Country 10€ ( )
- Rosted Fennel, biscuit, Feta and orange reduction 12€ ( )
- Sea Bream tartar, celery, Granny Smith and black garlic 19€ ( )

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

### To Share !!

- ( ) Red tuna ceviche 18€
- ( ) Potato tortilla with garlic 15€
- ( ) Fried squid with Espelette chili 16€
- ( ) Creamy gambas Curry, green potatoes and fresh coriander 17€
- ( ) Crispy marinated chicken and lightly spicy sauce 15€
- ( ) Seasonal vegetables Wok, fresh coriander 14€
- ( ) Lentils "Rougail", spring onions and coco nut 14€
- ( ) Grilled Octopus and chimichurri 22€
- ( ) Duck hearts with parsley and garlic garnish, deglazed with aged Xérès 14€
- ( ) Duck breast grilled with vine chards 45€

### Sweet Tooth

- Muscovado brownie and coffee ice cream 11€ ( )
- Exotic fruits, vanilla mascarpone and orange biscuit 11€ ( )
- Lemon panna-cotta and raspberries coulis 11€ ( )