

TAPAS

- . Chipirons à la plancha (à l'huile de noisette et citron vert) 12.00 €
- . Anguilles à la persillade 14.00 €
- . Planche de charcuterie 16.50 €
(jambon de pays, saucisson de canard, rillettes de canard, fromage de brebis, toast à la tapenade de truffe)

ENTREES

- . Maquereau grillé sauce escabèche, purée de carottes & petits pois, pickles de légumes 12.00 €
- . Poke bowl au saumon 13.00 €
- . Tartare de bœuf aux huîtres, crème de yuzu et noix de cajou grillées 14.00 €
- . Duo de foie gras entier (mi-cuit & en conserve), confiture fraise & fenouil, financier au miel truffé 18.00 €
- . Foie gras de canard poêlé, mousseline de chou-fleur au safran, pêche flambée à l'armagnac 18.00 €

PLATS

- . Assiette Chalossaise 24.00 €
(salade, foie gras de canard entier, magret-cœurs-aiguillettes-gésiers de canard, magret fumé, asperges, frites maison)
- . Planche découverte de canard 23.00 €
(magret et aiguillette de canard au piment d'Espelette, brochette de cœurs de canard, cromesquis de foie gras, tomate farcie à l'effiloché de canard au vin rouge, pommes dauphines)
- . Magret de canard au piment d'Espelette et sa sauce au foie gras, 22.00 €
tarte fine de légumes et billes de mozzarella croustillantes
- . Burger de canard au foie gras et frites maison 19.00 €
(pain brioché artisanal, steak haché de canard, foie gras de canard, magret fumé, salade, oignons)
- . Filet de bœuf rossini, petits légumes de saison et pommes de terre grenaille 29.00 €
- . Carré d'agneau en croûte d'herbe, piquillos farcis d'une fine purée de pomme de terre à la crème de morilles 25.00 €
- . Dorade entière farcie à la mousseline de homard, petits légumes de saison et pommes de terre grenaille 24.00 €
- . Poke bowl végétarien 15.00 €

DESSERTS

- . Planche de fromages des Pyrénées et confiture à l'huile d'olive 11.00 €
- . Souvenir d'enfance (tourtière artisanale, pastis artisanal, merveilles maison) 8.00 €
- . Fraisier pistache et basilic 8.00 €
- . Omelette norvégienne au limoncello à la truffe, flambée au rhum 9.00 €
- . Tarte au chocolat dulcèy, ganache montée à la noix de pécan, confit d'abricot au romarin 9.00 €
- . Café gourmand (ou thé + 1.00 €) 7.50 €
- . Coupe de glace artisanale (2 boules) 5.00 € (3 boules) 7.00 €
(vanille, chocolat, caramel beurre salé, café, fraise, citron, framboise, mangue, pistache, noix de coco, pruneau-armagnac, rhum raisin)

Formule du chef (voir ardoise)

les midis uniquement (du mercredi au vendredi)

Potage + entrée + plat + dessert	19.00 €
Potage ou entrée + plat OU Plat + dessert	15.00 €
Potage ou entrée + plat + dessert	17.00 €
Plat formule seul	12.00 €

Menu pitchoun 11.00 €

Burger de canard + frites
OU aiguillettes de canard + frites
OU steak haché de canard + frites
Glace artisanale (2 boules) OU brownie chocolat
Un sirop à l'eau

De bons plats... avec de bons produits !!

- . le canard de nos fermes de Donzacq et Castets (40)
- . le filet de bœuf de l'Atelier de la Boucherie (40)
- . les produits à base de truffe de chez Signorini Tartufi (40)
- . les fromages des Bergers du Haut Béarn (64)
- . la charcuterie de la Maison Bignalet (40)
- . les anguilles de chez Aguirrebarrena (40)
- . la confiture d'huile d'olive de chez La Tapia (40)
- . les glaces artisanales de la ferme Baïlia (64)

- NOS VINS -

	Verre 14 cl	Chopine 50 cl	Bouteille 75 cl
			
BLANC SEC			
SUD-OUEST			
F. Morel « Colombard Sauvignon » / IGP Côtes de Gascogne	4	11.5	
Domaine de Pellehaut « Harmonie de Gascogne » / IGP Côtes de Gascogne			18
Domaine de La Pointe « Les Pieds dans le Sable » / IGP Terroir Landais			24.5
BLANC MOELLEUX			
SUD-OUEST			
F. Morel « Les Bécasses » / IGP Côtes de Gascogne	4.5	12.5	
Domaine de Labaigt / IGP Coteaux de Chalosse			16
ROSE			
PROVENCE			
Domaine du Mas Ensoleillé / IGP Méditerranée	4.5	12.5	
SUD-OUEST			
Domaine de Labaigt / IGP Coteaux de Chalosse			16
Domaine de La Pointe « Les Pieds dans le Sable » / IGP Terroir Landais			23
LANGUEDOC			
Gérard Bertrand – Gris Blanc / IGP Pays d’Oc			24
ROUGE			
SUD-OUEST			
Château de Viella / AOP Madiran	4.5	12.5	
Domaine de Labaigt / IGP Coteaux de Chalosse			16
Domaine de Pellehaut « Harmonie de Gascogne » / IGP Côtes de Gascogne			19
Domaine de La Pointe « Les Pieds dans le Sable » / IGP Terroir Landais			24.5
Château Bouscassé / AOP Madiran			37
BORDEAUX			
Château Tour de Calens / AOC Graves	5	14	
Château de la Commanderie du Gombeau / AOP Bordeaux			17
Château Morin Saint Estèphe / Appellation Saint Estèphe Contrôlée			38
SUD-EST			
Les Caprices d’Antoine / AOC Côtes du Rhône			23
ESPAGNE			
Les Passeurs de Vins (L. Osmin) « Marques del Villar » / DOC Rioja			25

VIN DU MOMENT – N’HESITEZ PAS A DEMANDER AU SERVEUR !

Prix nets