

Les Entrées

LISTE DES 14 PRODUITS ALLERGENES



GLUTEN



LACTOSE



MOUTARDE



CELERI



SOJA



ŒUFS



POISSONS



CRUSTACES



FRUITS A COQUES



MOLLUSQUES



ARACHIDES



SESAME



LUPIN



SULFITES

Le jambon pata Negra

Tout simplement le meilleur jambon du monde. Issu du fameux cochon Ibérique dit pata negra. Ce produit est un produit de luxe, né de la tradition et de la patience des éleveurs, affineurs.

Le jambon que nous vous proposons est issu d'un cochon né il y a au minimum 5 ou 6 ans. Elevé en totale liberté sur 1 hectare par animal et nourri de glands (bellota) de chênes verts et de chênes lièges. Ce jambon est un produit d'exception classé troisième produit de luxe au monde, juste derrière le caviar et le champagne et à égalité avec le foie gras. Posez la tranche, coupée à la bonne taille, quelques secondes sur votre langue et laissez votre palais découvrir les arômes subtils de ce jambon unique au monde.

Jamon Iberico Pata Negra de Bellota coupé au couteau AOP Jabugo - 100% ibérique 28.50 €

Assiette de 100 g à partager à l'apéro, à 2, 3 ou 4

Provenance Jabugo (Andalousie), tranché au couteau, par un maestro cortador.

Assortiment de charcuteries Ibériques pata negra De bellota.

Assiette de 80 g à partager à l'apéro, à 2, 3 ou 4

Morcon, Chorizo, Lomo, Epaulé.

15.00 €

Croquetas de Jamon

4 Croquettes de jambon.



6.00 €

Croquetas de bacalao

4 Croquettes de morue.



6.00 €

Pimientos del Padron

Petits piments verts et doux de Galice. Simplement frits, fleur de sel.

9.00 €

Calamares Fritos

Calamars justes farinés et frits servis avec alioli.



12.00 €

Patatas Bravas

Cubes de pomme de terre frites sauce Brava (piquante) et sauce alioli.

6.00 €

Les entrées Du moment Consultez l'ardoise

Suggestions d'entrées, renouvelées tous les 15 jours

Selon le marché et l'humeur du chef.

Les Plats

Côte de Bœuf (Pour 2 personnes). **64.50 €**

Côte de 1/1.2 kg servie avec échalotes cuites. Viande Maturée 14 jours dont 10 jours sur carcasse. - Origine UE.

**Côte de Bœuf façon Toscane (Pour 2 personnes)
Au lard de Colonata et aux truffes d'été.** **82.50 €**

Côte de 1/1.2 kg servie recouverte de lard de Colonata et parsemée De truffes D'été. Viande Maturée 14 jours dont 10 jours sur carcasse. - Origine UE.

Entrecôte de bœuf coupée épaisse- Angus (environ 450g) **25.00 €**

Servie avec échalotes cuites. Race Angus - Origine Irlande ou Uruguay.

Tartare Ibérique

Coupé au couteau.



Viande de bœuf Charolais, crue, coupée au couteau, Origine France
Assaisonnement tartare, Jambon Serrano, Fromage de Brebis.

18.00 €

Axoa de veau au piment d'Espelette.



Plat Basque, à base d'épaule de veau hachée cuisinée avec
Des poivrons rouges et verts, oignons, piment d'Espelette. Viande origine UE

18.00 €

Dos de morue Basquaise.

Morue dessalée et piperade légèrement relevée de piment d'Espelette.

19.00 €

Les plats Du moment Consultez l'ardoise

Suggestions de plats, renouvelées tous les 15 jours
Selon le marché et l'humeur du chef.

Le Menu à 30 €

Le Menu Enfant à 12 €

- 2 croquettes de jambon
- Lomo Grillé
- Frites
- Salade
- Une glace
- Ou une pochette de bonbons.
- Boissons au verre
- Coca, Ice-Tea, Orangina
- Sirup ou Diabolo.

Une Entrée au choix

Patatas Bravas

Cubes de pomme de terre frites sauce Brava (piquante) et sauce alioli

Ou assortiment de Charcuterie pata negra

Morcon, Chorizo, Lomo, Epaule

Ou croquetas de Jambon



Ou croquetas de Morue



Ou pimientos del Padron

Petits piments verts et doux de Galice. Simplement frits, fleur de sel.

Un plat au choix

Tartare Ibérique coupé au couteau.

Viande de bœuf Charolais, crue, coupée au couteau, (Origine France), Assaisonnement tartare, Jambon Serrano, Fromage de Brebis.



Ou axoa de veau au piment d'Espelette.

Plat Basque, à base d'épaule de veau hachée cuisinée avec des poivrons Rouges et verts, oignons, piment d'Espelette (Viande origine France)



Ou morue basquaise

Morue dessalée et piperade légèrement relevée de piment d'Espelette

Un dessert au choix

Brioche Perdue

Brioche façon pain perdu, parfumé au rhum, avec une boule de glace vanille



Ou crème brûlée

Crème à la vanille, rhum et écorces d'oranges confites.



Ou cœur coulant au chocolat

Gâteau au cœur coulant et tiède. - Chocolat Noir Valrhona 70 % de Cacao



Ou el arroz con leche de mi abuela Chata

Le riz au lait de ma grand-mère, cannelle, zeste de citron et d'orange



Ou 2 Boules de glace

Parfums au choix. (Allergènes : voir carte des glaces)

Ou pruneaux à l'Armagnac

Pruneaux à l'Armagnac maison et boule de glace pruneau Armagnac (Allergènes : voir carte des glaces)

Le Menu à 38 €

Une Entrée au choix

**Une entrée à choisir dans la carte
Y compris les suggestions du moment.**

Excepté Jambon pata negra

Un plat au choix

**Un plat à choisir dans la carte
Y compris les suggestions du moment.**

Excepté côte de bœuf, et entrecôte.

Un dessert au choix

**Un dessert à choisir dans la carte
Y compris suggestions.**

Les Desserts

ALLERGENES GLACES ET SORBETS

Vanille, café,
chocolat,
citron vert.



Rhum raisins
Pruneaux Armagnac



Menthe chocolat



Sorbet Fraise
et citron vert basilic : aucun allergène

Dans toutes les glaces,
présence possible de
Gluten, soja, œuf,
fruits à coques et arachides.

Crème brûlée



Crème à la vanille, rhum et écorces d'oranges confites.

7.00 €

Brioche perdue



Brioche façon pain perdu, parfumée
au rhum, avec une boule de glace vanille.

7.00 €

Cœur coulant au chocolat



Gâteau au cœur coulant et tiède.
Chocolat Noir Valrhona 70 % de Cacao - (10 mn d'attente)

7.00 €

El arroz con leche de mi abuela Chata



Riz au lait, cannelle, zeste de citron et d'orange
(la vraie recette de ma Mamie).

7.00 €

Glaces et sorbets - La Laitière.

Crèmes Glacées : Vanille, Café, Chocolat, Rhum raisin,
Noix, Pruneaux Armagnac, Menthe chocolat.

1 boule

2.50 €

Sorbets : Citron vert, Fraise, Orange, Citron vert basilic.

2 boules

4.50 €

3 boules

6.50 €

LES DESSERTS POUR ADULTES

Pruneaux à l'Armagnac

Pruneaux à l'Armagnac maison
et boule de glace pruneau Armagnac. (Allergènes : voir carte des glaces)

7.90 €

Irish Coffee



Café ou décaféiné, Whisky, sucre de Canne et Chantilly.

7.90 €

Colonel (Allergènes : voir carte des glaces)

2 boules de glace Citron Vert arrosées de 4 cl de Vodka.

7.90 €

Colonel gascon (Allergènes : voir carte des glaces)

2 boules de glace Pruneau Armagnac arrosées de 4 cl d'Armagnac.

7.90 €

Colonel antillais (Allergènes : voir carte des glaces)

2 boules de glace Rhum raisin arrosées de 4 cl de Rhum.

7.90 €

Glace à la noix et liqueur de noix des pères chartreux



Glace artisanale à la noix arrosée de la fameuse liqueur de noix des pères
Chartreux. Un dessert emprunté au fameux restaurant bordelais la Tupiña.

7.90 €