


## NOS TAPASSIETTES 9


**Croquetas de jambon de Bayonne, mayonnaise au safran**  
Ham croquetas, saffron mayonnaise


 **Panisses de pois chiches, Tartinade de légumes au choix (olive noire, poivron ou aubergine)**  
Chickpea sticks called "Panisses", Vegetable spread of your choice (black olive, bell pepper or eggplant)

**Tartinade de légumes au choix, (olive noire, poivron ou aubergine), gressins**  
Vegetable spread of your choice (black olive, bell pepper or eggplant), breadsticks

**Pissaladière**  
Anchovies and oignons pie

**Olives méditerranéennes**  
Mix of mediterranean olives

 **Ossau Iraty AOP, confiture de cerise noire**  
Ossau Iraty (French ewe's cheese), black cherry jam

 **Sardines à l'huile d'olive**  
Sardines in olive oil


### **CHARCUTERIE BASQUE DOMAINE ABOTIA**

**Jambon de Bayonne**  
Cured ham

**Saucisson sec**  
Dry sausage


**Lomo au piment d'Espelette**  
Lomo with Espelette chilli pepper

## NOS PLATS

 **Ravioles aux cèpes, bouillon de champignons infusé au thé noir** 18  
Ravioli with porcini mushrooms, mushroom broth infused with black tea

**Burger de boeuf, pain artisanal aux olives, fromage de brebis, frites, salade** 22  
Burger with local olive bread, ewe's cheese, french fries, salad

**Salade Romaine au poulet, sauce "vitello tonnato"** 18  
Romaine lettuce salad with chicken, "vitello tonnato" sauce

 **Filet de St Pierre, pomme de terre, fenouil, carotte, jus de bouillabaisse.** 27  
Fillet of Saint-Pierre fish, potatoes, fennel, carrots, bouillabaisse sauce.

**Suprême de poulet fermier farci aux champignons, purée de pommes de terre, jus corsé.** 23  
Farm chicken supreme stuffed with mushrooms, mashed potatoes, hearty gravy.

**Plat du jour** 17  
Dish of the day

### **POUR LES PETITES FAIMS**

**VG Consommé tomate, légumes de saison, orzo** 15  
Tomato consommé, seasonal vegetables, orzo

 fait-maison

 sans gluten

 végétarien

**VG**  
vegan

## NOS DESSERTS

 **Mousse au chocolat et noisettes** 9  
Chocolate mousse and hazelnuts

 **Crème brûlée à la pistache de Sicile** 9  
Sicilian pistachio flavored crème brûlée

**Tiramisu au café** 9  
Coffee Tiramisu

 **Ossau Iraty AOP, confiture de cerise noire** 9  
Ossau Iraty (french ewe's cheese), black cherry jam

**Batônnet de glace "Emkipop"** 6  
Icecream

**Dessert du jour** 7  
Dessert of the day

**FORMULE DU MIDI** 19  
Uniquement au déjeuner  
Lunch only

**Plat du jour et dessert du jour**  
Dish of the day and dessert of the day

**FORMULE PITCHOUNES** 14  
Jusqu'à 12 ans / Up to 12 years old

**Plat au choix**  
**Pâtes à la bolognaise**  
Bolognese pasta  
**Nuggets de poulet**  
Chicken nuggets  
**Cabillaud, haricots verts**  
Cod, green beans

**Dessert au choix**  
**Bâtonnet de glace Emkipop**  
Ice cream  
**Mousse au chocolat, noisettes**  
Chocolate and hazelnuts mousse,