

LES ENTREES

Tourteaux et crevettes, chiffonnade de sucrine, citron et gingembre 12€
Fresh crab and prawns with shredded lettuce hearts, lemon and ginger

Œuf poché aux lardons croustillants, salade de roquette 11€
Poached egg with crispy bacon and rocket salad

Emietté de thon, caviar d'aubergine et gelée de piment doux 11€
Flaked tuna with aubergine caviar and spicy jelly

Confit de foie gras de canard, pain de campagne légèrement toasté 16€
Duck foie gras confit, whole wheat toasts

Ravioles de langoustines, mousseline d'artichauts, coulis de crustacés 17€
Langoustine raviolis with artichoke mousseline, shellfish coulis

Crème légère de homard cuisinée comme une bisque 9,50€
Cream of lobster cooked like a bisque

Notre potage de légumes du jour 9,50€
Our vegetable soup of the day

La vraie salade César Ritz 12.50€
The real César Ritz salad

LES INCONTOURNABLES

Jambon de Pays Basque de chez Ospital 15€
Basque ham from Ospital charcuterie

Fine Omelette au jambon ou gruyère, salade verte 13€
Cheese or ham omelette with green salad

Tout simplement une belle assiette de pâtes, concassé de tomates et basilic 16€
Pasta plate, tomato concassé and fresh basil

Terrine de campagne de mon apprentissage 9,50€
Country style paté, "recipe from my apprenticeship"

LES PLATS

Jeunes légumes du moment cuisinés en cocotte 18€
Young seasonal vegetables cooked in 'cocotte'

Daube de joues de bœuf aux carottes fondantes 22€
Beef cheek stew with red wine and carrots

Pommes de terre caramélisées farcies au pied de porc 19€
Caramelised potatoes stuffed with pig's feet

Cocotte de poulet fermier des Landes au vinaigre 25€
Roasted free range Landes chicken with vinegar

Risotto de pâtes au parmesan, poêlée d'encornets au piment d'Espelette 28,50€
Pasta risotto with parmesan, squid snaké with Espelette pepper

Pigeon cuit en cocotte, cuisses confites à l'ail doux 31€
Pigeon cocotte, legs confit with sweet garlic

Contre filet à l'échalote grise, pomme de terre en coin de rue et sucrine 29€
Sirloin steak grilled with grey shallots, rissolées potatoes and sucrine salad

Dos de cabillaud cuit vapeur, quelques légumes à l'huile d'olive, citron et miel 24€
Steamed cod fillet, seasonal vegetables with olive oil and lemon honey vinaigrette

Prix nets service compris
Net prices in euro / Taxes and service included

LES DESSERTS

- Fromage Basque, confiture de cerise noire 7€
Basque Country cheese with black cherry jam
- La Fabuleuse tarte au chocolat de Christian Constant 11€
The Fabulous Christian Constant chocolate tart
- Flan aux œufs à la vanille comme autrefois 7,50€
Old fashioned vanilla egg flan
- Crumble aux fruits du moment 8,50€
Seasonal fruit crumble
- Mousse au chocolat façon Roseline 7,50€
Roseline's chocolate mousse
- Riz au lait à la vanille de Madagascar 9€
Madagascar vanilla rice pudding
- Minestrone de fruits frais exotiques 8,50€
Exotic fresh fruit minestrone
- Caillé de brebis au miel d'acacia 7,50€
Curd cheese yogurt with acacia honey
- Gaufre à la chantilly, chocolat ou caramel à la fleur de sel 9€
Waffle with chantilly cream, chocolate, salty caramel sauce
- Glace et sorbet du moment 9€
Seasonal ice cream and sorbet
- Clafoutis aux fruits de saison 8,50€
Fresh fruit clafoutis
- Baba au vieux rhum et chantilly 11€
Old rum Baba with chantilly cream

La Formule Déjeuner

- Entrée du jour/plat du jour ou plat du jour/dessert du jour * 23€
*Starter of the day/dish of the day or dish of the day /dessert of the day **
- Entrée du jour/plat du jour/dessert du jour * 28€
*Starter of the day/dish of the day /dessert of the day **

* Formule disponible du lundi au vendredi, au déjeuner uniquement, hors jours fériés
* Formula available from Monday to Friday, Lunchtime only, except bank holidays

Le Menu des Cocottes

- Entrée du jour / Plat du jour / Fromage du jour / Dessert du jour * 35€
Starter of the day / dish of the day / cheese of the day / dessert of the day

* Formule disponible tous les jours au déjeuner et au dîner
*Formula available everyday for lunch and diner

Prix nets service compris
Net prices in euro / Taxes and service included

 Tous nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts