

*Nos Tapas, issues des meilleurs producteurs de notre région franco espagnole...*

## Nos assiettes

Assiette de Charcuteries <i>Charcuterie platter</i>	Chiffonnade de Jambon Serrano, Lomo, Chorizo, Saucisson sec	16 €
Assiette de Fromages Affinés <i>Refined cheese platter</i>	Assortiment de Fromages au lait cru <i>Raw milk cheese platter</i>	16 €
Assiette Mixte <i>Mixed platter</i>	Chiffonnade de Jambon Serrano, Chorizo, Saucisson sec, Ossau Iraty, fromage au lait cru	16 €
Assiette de Pata Negra Bellota <i>Pata Negra Bellota platter</i>	Petite ou Grande assiette <i>Pata Negra Bellota Don Rodrigo de Guijuelo de 36 mois d'affinage</i>	11 / 21 €

## Tapas poissons et viandes

Poulpe du Chef <i>Chef's Squid</i>	Tentacule de poulpe en brochette & sa purée maison <i>Squid tentacle skewer, homemade purée</i>	8 €
Blini de sarrasin <i>Buckwheat Blini</i>	Blini au blé noir, duo saumon-avocat & son œuf au plat <i>Black wheat blini, avocado and salmon duet, egg sunny side up</i>	8 €
Riz noir sauté aux fruits de mer <i>Black rice sautéed with seafood</i>	Riz noir accompagné de gambas, seiches & espuma de vodka <i>Black rice with gambas, cuttlefish and vodka espuma</i>	9 €
Morue sauce Pil-Pil <i>Cod with Pil-Pil sauce</i>	Morue (servie froide), traditionnelle sauce Pil-Pil <i>Cod (served cold), traditional Basque Pil-Pil sauce</i>	9 €
Maquereau grillé <i>Grilled Mackerel</i>	Filets de maquereau marinés à la menthe, pomme-de-terre & noisettes, compotée d'oignons <i>Mint marinated mackerel filets, potatoes and hazelnuts, onion compote</i>	10 €
Cœurs de canards <i>Duck hearts</i>	Cœurs de canards sautés en persillade, pan con tomate <i>Duck hearts sautéed with garlic and parsley, pan con tomate</i>	8 €
Foie gras du Chef <i>Chef's foie gras</i>	Foie gras & poêlée de champignons, aumônière pomme-poire <i>Foie gras and pan-fried mushrooms, apple-pear aumônière</i>	10 €
Carré d'agneau <i>Rack of lamb</i>	Carré d'agneau, bille de chimichurri <i>Lamb rack, chimichurri bubble</i>	12 €

## Tapas végétariennes

Rouleau de printemps <i>Spring roll</i>	Galette de riz végétarienne composée de fruits et légumes de saison <i>Handmade with seasonal fruits and vegetables</i>	8 €
Gnocchis maison <i>Homemade Gnocchi</i>	Gnocchis de patate douce, sauce aux légumes <i>Sweet potato gnocchi with vegetable sauce</i>	8 €

## Les petites douceurs maison

Paris-Brest revisité <i>A modernized take on the classic Paris-Brest</i>	8 €
Poire pochée au vin rouge <i>Red wine poached pear</i>	7 €
Brioche perdue façon tarte au citron <i>French toast with a lemon twist</i>	7 €
Coulant au chocolat <i>Half-baked chocolate cake</i>	7 €

Tous nos plats sont **cuisinés maison** par notre Chef Fanny Hamon et son Second Ramiro Godoy, ayant fait leurs classes en Espagne.

*All our dishes are carefully elaborated and homemade by our Chef Fanny Hamon and her Sous Chef Ramiro Godoy, who have both worked in Spain.*