

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, Magret fumé	16 €
Assiette de Fromages Affinés <i>Refined cheese platter</i>	Assortiment de Fromages au lait cru	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 Cebo <i>Pata Negra Cebo platter</i>	Petite (60g) ou Grande (130g)	11 /21 €

NOS TAPAS

	Tapa de la semaine <i>Weekly tapa</i>	7 €
Patatas et bacon <i>Patata and bacon</i>	Frites de pommes de terre maison entourées de poitrine de porc, sauce épicée <i>Fried potatoes wrapped in bacon, spicy sauce</i>	6 €
Tortilla de sarrasin <i>Buckwheat Tortilla</i>	Galette de blé noir garnie selon la saison <i>Buckwheat pancake with seasonal garnish/filling</i>	7 €
Cigares de légumes <i>Vegetable cigars</i>	Pastilla garnie de légumes de saisons et fromages variés <i>Pastilla with seasonal vegetables and cheese assortment</i>	7 €
Poulpe du Chef <i>Fanny's Octopus</i>	Tentacule de poulpe et son accompagnement de saison <i>Octopus' tentacles with their seasonal accompaniment</i>	8 €
Ribs marinés <i>Marinated ribs</i>	Travers de porc caramélisés, chips de sarrasin et accompagnement de saison <i>Caramelised pork ribs, buckwheat chips and seasonal accompaniment</i>	8 €
Risotto au parmesan <i>Parmesan risotto</i>	Risotto au parmesan et sa crème de saison <i>Parmesan risotto with seasonal dressing</i>	8 €
Cocotte Serrano <i>Egg in pot with Serrano</i>	Œuf au Jambon Serrano, fromage et légumes de saison, mouillettes au beurre salé <i>Soft boiled Egg with Serrano ham, cheese, and bread fingers with salted butter</i>	8 €
Foie Gras du Chef <i>Fanny's Foie Gras</i>	Foie gras mi-cuit sur toast, confiture du Chef <i>Half-cooked Foie Gras on toasted bread and the Chef's sauce</i>	9 €
Merlu, croûte de blé noir <i>Hake with buckwheat crust</i>	Carrés de merlu frits, enrobés de blé noir et noisettes concassées, mayonnaise aux algues <i>Fried hake squares coated with buckwheat and crushed hazelnuts, seaweed mayonnaise</i>	9 €
Cocotte foie gras <i>Egg in pot with Foie gras</i>	Œuf au foie gras et son confit d'oignons, mouillettes au beurre salé <i>Soft boiled Egg with Foie Gras, onion confit and bread fingers with salted butter</i>	9.50 €

LES PETITES DOUCEURS MAISON

Crème brûlée revisitée <i>Revisited Crème Brulée</i>	5 €
Pain perdu du Chef <i>Fanny's French bread</i>	5 €
Dessert du jour <i>Daily dessert</i>	5 €
Crumble de fruits de saison <i>Fruit crumble with seasonal fruits</i>	6 €

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

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