



## Entrées

**Tomate ancienne & burrata** 10  
Roquette, basilic, oignon pickles

**Poulpe à la Galicienne** 12  
Concassée de tomates,  
pommes sautées, pimentos

**Foie gras de canard (IGP sud-ouest)** 14  
Confiture de piquillos, toasts

**Salade Poké Bowl** 15  
Trites fumées des Pyrénées, crudités,  
avocat, wakamé, riz à sushi

## A l'apéro

**Croquettes de jambon (6pc)** 6

**Rillettes de thon** 6

**Assortiment**  
(boudin, 4 croquettes, rillettes) 14

**Assiette de jambon ibérique** 12

**Bulots mayonnaise maison, citron** 7

**Poitrine de Veau** cuit basse  
température, servi glacé 7

**Menu enfant (sirop, plat et glace)** 9 €

## Poissons

**Poisson de la criée**

## Viandes

**Burger Santiago, frites maison** 14  
Steak haché, Brebis, ventrèche, oignons confits

**Magret de Canard (sud-ouest)** 19  
Polenta grand roux, sauce aux cèpes  
(supplément foie gras poêlé +3 €)

**Cochon de lait du pays rôti** 19  
Déglacé au xipister, ximitxuri, frites maison

## Desserts

**Pavlova aux fruits exotiques**  
Meringues, chantilly maison, citron vert 8

**Moelleux au chocolat,** 7  
Caramel beurre salé, chantilly

**Cheese cake vanille & framboise** 8  
Chantilly maison

**Fromage de brebis fermier** 6

La carte présentée sur cette page est la plus récente, néanmoins selon les arrivages de produits et la saison certains plats peuvent avoir changé ou ne pas être proposés.