



## PLANCHES ET DIVERS

Assortiment de fromages / 13€

Planche de charcuteries Ibérique / 17€

Foie gras maison, pain toasté, confiture de poivrons au piment d'Espelette / 14€

Planche Ibaia : Tartare et Gravlax de truite de Baïgorry, oeufs de truite, toast de pain grillé / 13€

Os à moelle, fleur de sel et pain grillé / 9€

Huîtres (bretagne) n°3 - 6 pièces / 13€

Huîtres (bretagne) n°3 - 12 pièces / 22€

## PLATS

Thon à la plancha, sauce chien, légumes rôtis / 21€

Cuisse de canard confite laquée, belles pommes frites / 19€

Côte de cochon Manex (~400g), ail en chemise, belles pommes frites / 22€

Magret de canard Sud-Ouest aux épices (~400g), belles pommes frites / 25€

Tartare de bœuf charolais au couteau, sauce chien, belles pommes frites / 17€

Entrecôte (~350g) à la plancha, belles pommes frites / 24€

Poulpe grillé à la plancha (~200g), légumes rôtis / 26€

Côte de bœuf (~1200g), belles pommes frites / 59€ pour 2

½ coquelet rôti, ail confit, pain de campagne, belles pommes frites / 17€

Tartare de thon au gingembre et citron vert, bananes plantain frites / 18€

Tartare de truite de baïgorry, citron, zeste de conbava et piment d'Espelette, bananes plantain frites / 16€

## PIZZAS AU FOUR À BOIS / 14€ (sur place ou à emporter)

**Queen Margherita** : Sauce tomate, tomates cerises, mozzarella, basilic, huile d'olive

**Spicy Pepperoni** : Sauce tomate, mozzarella, pepperoni, oignons rouges, emmental, basilic

**Bianca Verde** : Crème, ail, ricotta, parmesan, mozzarella, basilic, roquette, huile d'olive

**Rosa Bianca** : Crème, tomates cerises, mozzarella, mortadelle, basilic, roquette, huile d'olive

**Queen Mushroom** : Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, roquette, huile d'olive

**Four Cheese** : Crème, Mozzarella, emmental, bleu, chèvre, roquette

## DESSERTS

Brioche perdue, caramel beurre salé / 7€

Baba au rhum des îles / 7€

Gaufre maison, sucre glace, Chantilly / 7€

Glace à l'italienne. Demandez les parfums du moment / 6€

Chocolat viennois maison / 7€

### MENU DU MIDI - PLAT & DESSERT / 16€ - Hors week-end et jours fériés

Boudin noir, banane plantain • Poisson du jour, légumes rôtis • Pièce du boucher, pommes frites  
Crème brûlée • Ganache chocolat, piment d'Espelette • Brebis de chez Bertiz, confiture de poivrons

### MENU ENFANTS Plat & dessert / 12€

Mini-pizza • Filet de poulet  
Glace à l'italienne ou 1/2 Gaufre chocolat/chantilly

## BULLES

### Drappier Brut

Pinot noir zéro dosage

12cl 75cl

65€

### Sanger voyage 360 °

Brut nature - non dosé

9€

### Ca Dei Zago

Valdobbiadene

Prosecco Supérieur DOCG BIO

40€

## BLANCS

### Petit Le Mont

Sauvignon IGP Val de Loire

4€ 22€

### Petit Le Mont

Chardonnay IGP Val de Loire

4€ 23€

### Cap à Cap Sec

Vignoble Pyrénéaïa

3,5€ 22€

### Cap à Cap Doux

Vignoble Pyrénéaïa

4,5€ 24€

### Terravignata Bio

Verdicchio di Matelica DOC - Marches

29€

### Isabelino Verdejo

Rueda - Reine de Castilla

4€ 21€

### Getariako Txakolina

Bodega Hiruzta

26€

### Castro Valdes Albarino

Rias Baixias - Bodega Castro Brey

26€

### Cour-Cheverny

«Romo» - Domaine des Huards

35€

### Irouleguy

Domaine Amezitia

29€

## ROSÉS

### Gris D'argent - Estandon

IGP Coteaux Varois

12cl 75cl 1,5l

3,5€ 21€ 32€

### Cap à Cap

Vignoble Pyrénéaïa

23€ 40€

### Impression - Estandon

Côte de Provence - Sainte-Victoire

29€

### H & B

AOC Côte de Provence

6€ 32€ 57€

## ROUGES

### Cap à Cap

Vignoble Pyrénéaïa - 100% Merlot

3,5€ 22€

### La Part des Anges

Clos Centeilles - IGP Côtes du Brian

22€

### Carignanissime

Clos Centeilles - Minervois AOC

25€

### «C» de Centeilles

Clos Centeilles - Minervois AOC

29€

### Domaine les Galuches

Chinon AOC - BIO

4€ 23€

### Dessus des Vignes 2011

Coteaux du Giennois AOC

35€

### Poggio Secco

Chianti DOCG

Riserva Anora - Toscane BIO

29€

### Fuori Mondo d'Acco

Toscana IGT - BIO

45€

### Vina Zorzal Garnacha

Navarre - Bodega Vina Zorzal

4€ 23€

### Lecco Roble

Ribiera del Duero

27€

### Irouleguy

Domaine Amezitia

39€

### Casa Primicia Crianza

Rioja Alavesa - Bodega Casa Primicia

27€



# LA RÉSERVE

## BULLES

**Veuve Clicquot Ponsardin La Grande Dame 1993, brut. / 249€**

## BLANCS

**Tenuta delle terre nere 2019/2020, Etna bianco / 40€**

**COS 2019/2020, terre siciliane, pithos bianco / 55€**

**Domaine Sébastien Magnien 2017, Meursault, les grands charrons / 92€**

## ROUGES

**Domaine Bruno Clair 2006, Savigny les Beaune 1<sup>er</sup> cru / 145€**

**Opus one, R.Mondavi-P. de Rothschild 2003, verdicchio di matelica DOC / 390€**

**Château Beychevelle 2005, Saint-Julien ac, grand cru classé / 185€**

**Château Sociando-Mallet 2005, Haut Médoc / 95€**

**Château Mouton-Rothschild 2003, Pauillac ac, 1<sup>er</sup> grand cru classé / 650€**

**Tenuta delle terre nere BIO 2019, Etna rosso / 42€**

**Tenuta delle terre nere Santos spirito BIO, 2018, Etna rosso / 72€**

**COS Cerasuolo di Vittoria BIO 2016, Etna rosso / 55€**

**Vega sicilia Unico 2011 / 380€ - Vega sicilia Unico 1994 / 450€**

**Alion Vega sicilia 2016 / 110€**

**Remelluri Reserva 2012 / 47€**

**Ribeira Sacra Lalama Magnum / 85€**