

## Entrées Gourmandes ou à partager

<b>Tataki de Thon rouge</b>	14.50€
Pané au sésame, légumes croquants à la cacahuète torréfiée, vinaigrette à l'huile de sésame et soja, condiment purée d'ail noir	
<b>Panna Cotta de tomates anciennes</b>	13.00€
Tartare de tomates relevé au piment d'Espelette, Chantilly au basilic, croutons et pousses de vene cress	
<b>Fricassée de Chipirons persillés au chorizo et piment d'Espelette</b>	9.50€
<b>Assiette de cochonnailles jambon de Truie, chorizo, lomo</b>	12.00€
<b>La « chiffonnade » de jambon de truie</b>	11.00€
<b>Salade Terre &amp; Mer</b>	19.00€
Gambas en persillade, blanc de poulet, pamplemousse, œuf de caille, tomates de couleur, mélange de graines torréfiées et vinaigrette aux agrumes	
<b>Grande salade de Monsieur Jean</b>	18.50€
Confit de canard, gésiers, tomates, magret fumé, xingar, œuf poché, salade verte, pignons de pin, croûtons, oignons frits, Ardi Gasna	

## Plats

<b>Suprême de volaille</b> , cuit à basse température	22.00€
Farçi au mascarpone, parmesan, basilic et tomate, et Conchiglioni farçies d'un concassé de tomates au basilic et pousses d'épinards, sauce poulette	
<b>Entrecôte grillée à la plancha, sauce au poivre</b>	24.00€
<b>Tartare de bœuf taillé au couteau et préparé par nos soins, frites et salade</b>	18.00€
<b>Bask Burger</b>	18.50€
Pain brioché, steak snacké, tomate, salade, compotée d'oignons caramélisés, sauce Mattin (piquillos, mayo, câpres et cornichons), ventrêche et fromage de Brebis, frites	
<b>Magret de canard à la plancha</b>	23.00€
Grosse frites, abricots juste poêlés et jus de cuisson infusé à la verveine	
<b>Cassolette de Chipirons persillés au chorizo et piment d'Espelette, risetti crémeux</b>	19.50€
<b>Merlu de Chalut</b>	21.00€
En habit de feuilles de Nori, tomates anciennes snackées à la plancha, condiments olives, échalotes et cébettes, jus court	
<b>Légumes croquants à la Thaï (Plat végétarien)</b>	18.00€
Avocat, carotte, chou chinois, tomates cerises, cébettes, basilic thaï, noix, fromage frais pané aux graines torréfiées	
<b>Côte de bœuf</b>	pour 2 personnes 65.00 €
	pour 3 personnes 90.00 €

**Supplément frites** 3.50€

## Fromages et Desserts

<b>Assiette de fromage de brebis</b> et sa confiture de cerises noires	7.00€
<b>Coupe glacée (2 boules)</b>	5.80€
Parfums des <u>glaces</u> : Vanille, Café, Rhum-Raisins, Caramel fleur de sel, Spéculoos, Yaourt Bulgare, Chocolat au lait, Noix de coco, Pistache, Menthe-Chocolat	
Parfums des <u>sorbets</u> : Cassis, Poire, Fraise, Pêche, Framboise, Citron jaune, Abricot	
<b>Tarte citron et fraises meringuée inverse</b> , parfumée au basilic	8.50€
Gel au citron et basilic, pâte sucrée croquante	
<b>Tarte croustillante au sésame noir</b>	8.00€
Pêches jaunes marinées au romarin et rôties, crémeux chocolat blanc et gel au citron vert	
<b>Ganache choco-coco</b>	8.50€
Sur un sablé cacao à la cacahuète, sorbet coco et ses pickles	
<b>Café gourmand</b>	7.50€
<b>Supplément Chantilly</b>	1.50€

Menu des petits (au choix Jambon blanc, Steak haché, filet de poisson / glace) 8.00 €