



## A PARTAGER

PLANCHE DE BELLOTA, pan con tomato, guindillas	16
RILLETTES DE SARDINES DE BIARRITZ, wakame	12
VENTRECHE DE THON, pain pita maison, ketchup thaï	15
HOUMOUS, pain pita maison	12
BOUQUET DE LÉGUMES CROQUANTS, tapenade à l'anchois	13
GROS ARTICHAUT et sa crème d'artichaut	12

## ENTRÉES

CHIPIRONS au chorizo Ibérique	15
COUTEAUX SNACKÉS au blé et aux agrumes	17
BURRATINA & TOMATES ANCIENNES, crumble de thym citron	16
CEVICHE du poisson blanc, lait de coco, guacamole, pop-corn	17
FOIE GRAS de canard au jambon ibérique, pickles de melon	19

## PLAT DU JOUR 14

## COTÉ PLAGE

CAESAR SALAD suprême de poulet, chou kale, anchois frais et tuile de parmesan	16
CROQUE MONSIEUR à l'Ossau Iraty, potatoes maison et salade	14
FRIED CHICKEN CALIFORNIEN, pain viennois, poulet frit, chips de grenailles, avocat et coleslaw	18
BLUE BURGER, steak de bœuf limousine, Ossau Iraty, crispy de canard, sauce piquillos, potaoes maison	21
FISH AND CHIPS de lieu noir , potatoes maison, sauce tartare	20
LOBSTER ROLL, pain viennois, homard mayonnaise, céleri, chips de grenailles, coleslaw	21

## POKE BOWL

*Dite Pokaï comme à Hawaï, notre plat complet, healthy et detox de l'été*

BELHARRA POKE : lieu noir, riz complet, granola, seaweed salad, betterave rouge, pickles oignon, pomme, sauce sésame-gingembre	18
BLUE CARGO POKE : thon rouge de Saint Jean-de-Luz, quinoa gourmand, avocat, grenade, concombre, petits pois, radis, baie de goji, sauce soja-sésame	21
VEGAN POKE : tofu frais, quinoa gourmand, brocoli, fraise, radis, pickles oignon, granola, avocat, chou kale et sauce soja-sésame	16
HARAGIA POKE : boeuf snacké, riz, avocat, petits pois, pop-corn, fraise, radis, sauce sésame-gingembre	19



## PLATS

PAVÉ DE MERLU de ligne, vierge de légumes, purée de carotte au curcuma	21
CABILLAUD de Saint Jean-de-Luz, petit pois et croustilles de pommes de terre	24
LOBSTER MAC&CHEESE, macaroni de homard dans sa carapace et béchamel d'Ossau Iraty	35
SUPRÊME DE VOLAILLE façon basquaise, pommes de terre grenailles	21
MAGRET DE CANARD aux cerises, carottes fondantes, pommes grenailles	24
ONGLET DE BŒUF, échalottes, sauce bordelaise, potatoes maison	22
TARTARE DE BŒUF, trompettes de la mort servi sur son os a moelle, potatoes maison	23
FILET DE VEAU cuit basse température, pressé de pommes de terre au comté et jus corsé	26
CASSOLETTE DE BLÉ ET LÉGUMES D'ÉTÉ, bouillon vegan	17
ORECCHIETTE à la tomate pimentée, burratina	19
LINGUINE AUX COQUILLAGES, curry rouge, beurre d'algues et yuzu	21
CÔTE DE BŒUF « GOYA » pour 2, cassolette de légumes, pommes grenailles	29/pers
PÊCHE DU JOUR pour 2 ou 3	prix selon arrivage

## MENU ENFANT 12 (jusqu'à 12 ans)

NUGGETS DE POULET, potatoes maison

ou

PAVÉ DE MERLU, purée de pommes de terre

Légumes à la demande

1 BOULE DE GLACE

## DESSERTS MAISON

ASSIETTE DE FROMAGES	10
PARIS – BLUE CARGO pralin, piment d'Espelette	9
PETITS BEIGNETS SUR LA PLAGES fruits rouges, pommes, Nutella	8
DOUCEUR DE FRUITS glace passion, condiment citron, fruits frais, espuma Manzana	9
GÂTEAU BASQUE à la crème, by « La Licorne à Bidart »	9
TARTE CITRON MERINGUÉE sablé breton, crème citron, cœur citron-menthe	10
BABA AU PATXARAN griottes, glace cerise et crème vanillée	10
CAFÉ GOURMAND	10
ACAÏ BOWL baie brésilienne givrée, granola maison, banane et fruits rouges	12

## GLACES

COUPE DE FRUITS FRAIS GLACÉE	12
BOUNTY MAISON, noix de coco fraîche, glace coco, chocolat fondu, crème vanillée	10
GLACE ARTISANALE 3 BOULES	7
Vanille – Chocolat – Caramel beurre salé – Mangue/Passion – Citron – Fraise – Cerise – Framboise	
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1,5