

TAPAS

de 18h à 21h30

Cochonaille

Planche de Paleta “cebo del campo”, pan con tomato	15
Croquettes de pied de cochon persillées, moutarde	9
Pâté des “copains” maison au piment d’Espelette	7
Planche mixte à partager :	22
<i>Paleta “cebo del campo”, chorizo Ibérique, pâté des “copains” maison, fouet, Cabecou, Ossau Iraty</i>	

Canardises

Churros de magret de canard fumé	8
Coeur de canard à la plancha	12
Pintxos de foie gras [5 pièces]	12

Produits De La Mer

Chipirons au chorizo	15
Bonbon de gambas, sauce sweet chili	8
Bulots, sauce tartare maison	10
Bouquet de crevettes roses, sauce tartare maison	12
Rillettes de sardines de Biarritz au wakame	12
Moules à la plancha, sauce sakari	11
Finger Fish & Chips de lieu noir	12
Tataki de thon au sésame, sauce thaï	14

Snacking

Cornet de frites, sauce tartare maison	6
Hot Dog, pain viennois, saucisse de Francfort, coleslaw, moutarde au miel et aneth	9
Croque Truffé	12

Veggie

Guacamole maison, tortilla	8
Houmous, focaccia aux herbes et fleur de sel	12
Bouquet de légumes croquants, tapenade	13
Burratina & Tomates anciennes	14

Nos douceurs

Planche de fromage Basque et sa confiture de cerises	10
Assortiment de desserts	9
<i>Brownie, macaron et croustillant panna cotta mangue-passion</i>	