



Le chef vous propose à la carte

Tapas

Chiffonade de serrano 7€
Pâté "Apéro" d'Ixassou (130g) 8€
Accras de poissons maison 8€

Friture de calamars maison 8€
Padronnes (piments frits) 6€
Toast de foie gras maison 7.50€
Fondue de fromage de brebis 8€

Assiette de tapas 16€

(chiffonade de serrano, friture de calamars, padronnes, accras de poissons, fondue de fromage de brebis)

Les entrées

Oeuf basquaise en cocotte, chips de ventrèche.....9.50€

Poêlée de chépirons frais, piquillos et serrano.....14€

Anchois frais grillés.....12€

Palourdes persillade.....14€

Piquillos farcis à la morue.....12€

Soupe de poissons garnie maison.....11.50€

Tatakí de thon en croute de sésame.....12.50€

Foie gras de canard mi-cuit maison et sa compotée d'oignons.....16€

Les salades

Du Berger (jambon serrano, fromage de brebis, padronnes)..... 13.50€

Atlantique (thon, choux rouge, concombre, radis, graines de sésame)..... 15.50€

Du port (chépirons et gambas plancha, padronnes, vinaigrette de framboise)..... 18.50€

