

# MENU DU SOIR

## Grignotages

- Tarama Maison, Œufs de Truite <sup>1,3,5,6,7,10</sup> 9€
- Anchois de Cantabrie (Par 6) <sup>5</sup> 9€
- Sardines Fumées (par 3), Beurre aux Agrumes <sup>5,7</sup> 11€
- Pétales de Jambon de Noir de Bigorre 16€

## Entrées

- Gambas, Panko, Mayo au Kimchi Pimenté <sup>1,2,3,4,10,11</sup> 12€
- Stracciatella, Soubressade, Courgettes, Citron Confit <sup>7</sup> 13€
- Anguille fumée, Aioli, Haricots Verts, Jalapeño <sup>3,4,5,6</sup> 14€

## Plats

- Tartare de Boeuf, Tomate, Ponzu, Chioggia, Combawa <sup>6,8,10,11</sup> 22€
- Maigre de Ligne, Soupe de Poissons, Haricots Plats <sup>2,5,9,14</sup> 25€
- Halloumi, Aubergines, Jus Végétal, Ventrèche de Noir de Bigorre <sup>1,4,6,7</sup> 21€

## Pour Finir

- Plateau de Quatre Fromages au Lait Cru <sup>7</sup> 12€
- Abricots, Romarin, Crumble et Crème Montée à la Menthe <sup>1,3,7</sup> 9€
- Menu Dégustation en 5 Temps (Accord Vins + 40€)  
(Servi pour l'ensemble de la table) 50€

Du 08/07/26 au 17/07/26

**Liste des produits allergènes et produits à base de ces allergènes contenus dans nos plats :**

1 : Céréales contenant du gluten ; 2 : Crustacés ; 3 : Œufs ; 4 : Arachides ; 5 : Poissons ; 6 : Soja ; 7 : Lait/Lactose ; 8 : Fruits à coques ; 9 : Céleri ; 10 : Moutarde ; 11 : Graines de sésame ; 12 : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou L ; 13 : Lupin ; 14 : Mollusques