



Apéro Terre et Mer

Ecaillerie

6 Huîtres Fines de Claire N°3 Jean Nopal	12€
12 Huîtres Fines de Claire N°3 Jean Nopal	20€
6 Huîtres Les Parc de L'impératrice Joël Dupuch N°3 (selon arrivage)	18€
12 Huîtres Les Parc de L'impératrice Joël Dupuch N°3 (selon arrivage)	34€
Bulots « Buccinum undatum » Jean Nopal	10€
Crevettes de Madagascar Jean Nopal	11€
Assiette de l'écailler Jean Nopal 6 huîtres, 4 crevettes, 4 bulots	17€

Charcuteries Guinguette

Planche des artisans Basques M (3/4pers)	19€
Planche de Jambon de Bayonne (2/3 pers)	12€
Planche Mixte Charterie / Fromages (3/4 pers)	19€

Pâtés

Pâté Amatxi (2/3 pers)	10€
Pâté Hoberena piquant(2/3 pers)	10€
Toasts foie gras 3 pièces	6€

Fromage

Planche de fromage M (2/3 pers)	17€
---------------------------------	-----



PINTXOS ET RATIONS

Pintxos du moment	2€
Brochette de St-Jacques et gambas Fondue de poireaux, jus de carcasse	7€
Escalope de foie gras de canard à la plantxa Crème de chou-fleur aux pignons	8€
Joue de boeuf braisée au vin Rouge Purée de pommes de terre	8€
Paëlla végétale Riz et légume divers, curcuma	8€
Côte de boeuf saignante à partager (env 1kg)	52€

Desserts

Ganache de chocolat et Chantilly	6€
Riz au lait et Chantilly	5€
Gâteau Basques à la crème ou cerise	5€



Apéritifs

Ricard / 5l / Casanis du Président	3€
Spritz Aperol	10€
Spritz St Germain	10€
Sangria	4€

Hard Seltzer Two Palms

Brassée dans le sud ouest	
Pêche, mandarine/grenade, citron/citron vert	5€

Kombucha Tubulente

Brassée dans le sud ouest	
Verveine thé vert / Fleur de sureau	5,5€

Bière

	Demi	Pinte	1,5 L
PRESSION (Picon Vosgien +1€)			
Eguzki Zazpi	3,5€	6,5€	19€

Cocktails classico

Gin Tonic Classique // Premium	8€/12€
Vodka (Le Philtre) + acc	8€
Whiskey (Ballentine's / Jack Daniel's)	8€
Cuba libre(Havanna)	10€
Suze Tonic	10€
Ti Punch (Trois Rivières)	7€
Caïpirihna	10€
Mojito	10€
Shooter	4€
Cocktail sur demande	12€



Verre 12,5 cl 75 cl 150 cl

Vin rouge

Bodegas Olarra, Cerro Anon, Crianza Rioja, 2019	5€	22€	
Bio Villa Voltaire Gros Grain, Coteaux d'Ensérune, 2021		25€	
Famille Perrin, Réserve, Côtes du Rhône, 2019		28€	65€
Haut Lirou, Pic St Loup, 2020		32€	
Château Coquillas, Tradition, Pessac-Léognan, 2019		35€	
Julien Cruchandeau, Bourgogne Haute Côtes de Nuits, 2020		50€	

Vin rosé

Bio Domaine de l'Île, Provence, 2020	5€	35€	100€
---	----	-----	------

Vin blanc

Cave de Jurançon, Brut Océan, Jurançon sec, 2021	5€	22€	
Bonnigal & Bodet, Sauvignon Blanc, Touraine, 2021		32€	
Domaine Dauvissat, St Pierre, Chablis, 2021		36€	
Domaine de la Garenne Sancerre 2021		40€	
Domaine Chiroulet, Soleil d'automne, Gascogne doux, 2021	5€	24€	

Cidre Basque

Sagarnoa Eztigar demi sec 100% pommes Basques		15€	
Sagarnoa Eztigar sec 100% pommes Basques		15€	
Sagarnoa Eztigar demi sec 100% pommes Basques 33cl		6€	

Champagne

Delamotte	12€	70€	
Tattinger Brut		80€	180€
Tattinger Prestige Rosé		90€	
Tattinger Comtes Blanc		220€	



Digestifs

Manzana Denez Bat	4€
Patxaran Urbasa	4€
Get 27 / Baileys / Fernet Branca / Izarra	8€
Château de l'Aubade, Bas Armagnac	10€
Poire / Amaretto	10€

Boissons Chaudes

Café / Déca	1€
Noisette	1,50€
Double	2,50€
Chocolat	3€
Grand crème	3€
Thés	3€
Irish Cofee	12€

Jus de fruit

Jus de Pomme « Eztigar », 100% pommes Basques	3,50€
---	-------

Sirops

Menthe, grenadine, fraise, pêche	2€
----------------------------------	----

Sodas

Coca, Orangina, Archibald Tonic	3,50€
Perrier, Schweppes agrumes,	

Eaux

Insalus 1 L (plate ou gazeuse)	5€
--------------------------------	----