



De 12h à 14h

LES "GRIGNOTTES" À PARTAGER OU PAS...

- > Houmous condiment d'herbes fraîches et piquillos 12€
- > Rillettes de sardines de Galice au citron confit 10€
- > Assiette de Serrano 12€
- > Assortiment de 4 pièces de fromages locaux 15€
- > Chorizo entre doux et piquant de la maison Mateyron 10€

INSTANT LUNCH

- > **Formule du jour** : Soupe froide + lunch & salade + pâtisserie du jour + boisson 25€
- > Gaspacho de tomates Landaises, pastèque, concombre et menthe 9€
- > Buns au confit de canard, mayo à l'ancienne, roquette et tomate séchée 15€
- > Tomates d'ici, pesto, stracciatella, aubergine et pignons de pins 16€
- > Le Végé toasté : club sandwich aux légumes du soleil 13€
- Supplément** : > Mesclun de salade 4€
- > Pomme de Terre Grenailles 5€

COMME UNE ENVIE DE SUCRÉE

- > Fraises Landaises, sirop à l'écorce de cannellier, glace artisanale au yaourt 8€
- > Coulant chocolat , fève de tonka, chou chou comme à la fête foraine 9€
- > Crème brûlée à la vanille 8€
- > Comme une tarte au citron meringue « givrée » 9€
- > Boule de glace artisanale de la maison « Xamp, Capbreton » 3€ la boule

POUR LES PETITS

- > Mini Buns Truite ou Canard accompagné de pomme de terre Grenailles 10€

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Adressez-vous à notre équipe pour plus d'informations.

Prix nets TTC



De 19h à 22h

LES "GRIGNOTTES" À PARTAGER OU PAS...

- > Houmous condiment d'herbes fraîches et piquillos 12€
- > Rillettes de sardines de Galice au citron confit 10€
- > Assiette de Serrano 12€
- > Assortiment de 4 pièces de fromages locaux 15€
- > Chorizo entre doux et piquant de la maison Mateyron 10€

ENTRE PARTAGE ET VOYAGE

- > Gaspacho de tomates Landaises, pastèque concombre et menthe 9€
- > Aiguillettes de Truite en gravlax, radis, beurre demi-sel, combawa, et timut 16€
- > Taloa & Ceviche de thon, piquillos, maïs, oignon rouge, olives 18€
- > Padrons frits, fromage du Pays Basque fumé aux aiguilles de pin 14€
- > Nigiris de Truite juste saisi à la flamme, miel, soja, gingembre et yuzu 16€
- > Tomates d'ici, pesto, stracciatella, aubergine et pignons de pins 16€
- > Arrancinis à l'encre de seiche et chorizo 14€
- > Croustillants jambon, parmesan 12€
- > Rouleaux de printemps au foie gras Landais, betterave et fruits rouges 19€
- > Buns au confit de canard, mayo à l'ancienne, roquette et tomate séchée 15€
- > Le Végé toasté : club sandwich aux légumes du soleil 13€
- > Carpaccio de longe de thon « Fumoir d'Angresse » et condiments 12 €
- Supplément : > Mesclun de salade 4€
- > Pomme de Terre Grenailles 5€

COMME UNE ENVIE DE SUCRÉE

- > Fraises Landaises, sirop à l'écorce de cannellier, glace artisanale au yaourt 8€
- > Coulant chocolat, fève de tonka, chou chou comme à la fête foraine 9€
- > Crème brûlée à la vanille 8€
- > Comme une tarte au citron, meringue « givrée » 9€
- > Boule de glace artisanale de la maison « Xamp, Capbreton » 3€ la boule

POUR LES PETITS

- > Mini Buns Truite ou Canard accompagné de pomme de terre grenailles 10€

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Prix nets TTC

Adressez-vous à notre équipe pour plus d'informations.