

À LA CARTE

À PARTAGER

Planche d'Ossau-Iraty, cerise noire d'Itxassou	13€
Planche mixte Ossau / Bayonne	16€
Le foie gras mi-cuit	18€
Planche de jambon Ibérique de Cebo	18€

ENTRÉES

Le gaspacho Andalou, burrata et huile de basilic	10€
Entrée du jour, selon arrivage	12€
Le tartare de saumon gravlax, à l'huile de sésame	14€
Les 6 huîtres Girondines, N°3 du Bassin, crépinette de porc et condiments	16€

PLATS

Les Chipirons, risotto aux saveurs Basques, crème d'Ossau, chorizo, padron et piquillos	23€
Le plat du jour, selon arrivage	23€
Le médaillon de Lotte, tagliatelles de légumes	25€

LES INCONTOURNABLES *Servi uniquement le midi*

La petite salade César	9€
L'omelette (jambon / fromage /mixte)	12€
Le tartare de bœuf	14€
Les pâtes du moment	14€
Le Club Sandwich	15€
La grande salade César	16€
Le burger du chef	18€

LES VIANDES DES FRÈRES METZGER

Poitrine de cochon fermier, origine France	21€
Bavette d'ailou, origine Irlande	22€
Le cœur de quasi de veau, origine France	24€
Faux-filet Black Angus, origine Uruguay	26€
La noix d'entrecôte, origine Argentine	31€
Côte de bœuf Normande 1.2kg, origine France	79€

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison, légumes grillés et d'une sauce Bordelaise au miel.

DESSERTS

La crème brûlée à la vanille	8€
La pavlova aux fruits rouges, ganache vanille	9€
Le cheese cake citron vert	9€
Le café gourmand	10€
Le tout chocolat	11€
L'assiette d'Ossau-Iraty	11€

MENU CLUB

Servi uniquement le midi



Entrée du jour et plat du jour

29€



Plat du jour et dessert à la carte

29€



Entrée du jour, plat du jour et dessert à la carte

34€

MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans



Boisson, plat, dessert

15€

*Tous nos plats sont préparés
à partir de produits bruts et transformés sur place.*

*Nos saumons et lottes proviennent d'atlantique nord.
Nos chipirons proviennent de Patagonie.
Notre foie gras est originaire de Saint-Jean-d'Ilac.*

Prix nets et service compris.



LE CLUB
RESTAURANT