



À LA CARTE


À PARTAGER

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


ENTRÉES

Déclinaisons de tomates de couleur,  burrata et huile de basilic	10€
Entrée du jour, selon arrivage	12€
Gaspacho de concombres,  émulsion à la menthe, tzatziki au tofu	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



Le pokai de légumes	23€
Les Chipirons, risotto aux saveurs Basques, crème d'Ossau, chorizo, padron et piquillos	23€
Le plat du jour, selon arrivage	23€
Le bar servi entier, mousseline de pommes de terre acidulée, fenouil rôti, sauce vierge	24€
Le médaillon de Lotte,  tagliatelles de légumes	25€

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€
La salade de fruits exotiques, granité de gin médocain 	9€
Le cheese cake citron vert	9€
Le café gourmand	10€
Le chocolat, banane et spéculos	11€
L'assiette d'Ossau-Iraty	11€

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€

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



 Notre plat signature: véritable emblème du Sud-Ouest de la France, le porc se retrouve de Cambes avec le porc noir jusqu'aux Aldudes avec le cochon Kintoa. Notre chef travaille ici la poitrine pendant 24h en cuisson douce.