

ENTRÉES

GUACAMOLE AU MORTIER, TORTILLAS DE MAÏS	15
CAVIAR D'AUBERGINES GRILLÉES AU FEU DE BOIS, YAOURT GREC ET CORIANDRE	17
PALETA IBÉRIQUE, PAN CON TOMATE	25 €
ASPERGES BLANCHES VAPEUR, POUTARGUE FINEMENT RÂPÉE, SABAYON AU CITRON	24 €
ARTICHAUT CUIT ENTIER ET HARICOTS VERTS, ANCHOÏADE ET NOISETTES	23
OEUR DE BURRATA, JAMBON DE BAYONNE, TOMATES CERISES ET BASILIC	18
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, CHUTNEY DE FRUITS DE SAISON, BRIOCHE TOASTÉE	26 €
SALADE D'AVOCAT, GAMBAS ET PAMPLEMOUSSE, VINAIGRETTE MIEL-CORIANDRE	24 €
CHIPIRONS CROUSTILLANTS EN TEMPURA, MAYONNAISE GINGEMBRE-CITRON	18 €
PETITS CALAMARS SAUTÉS AU CHORIZO	21 €
CREVETTES PIL-PIL « MINUTE » AIL, PIMENT ET HUILE D'OLIVE	19 €
TARTARE DE THON, GUACAMOLE ÉPICÉ ET SÉSAME TORRÉFIÉ	24
DAURADE ROYALE EN CEVICHE, AIL, JALAPENOS ET VINAIGRE DE RIZ	22
THON MI-CUIT FINEMENT TRANCHÉ AU SOJA, GINGEMBRE ET CITRONNELLE	24 €
6 HUITRES JOËL DUPUCH N°3	20

SUGGESTIONS DU DÉJEUNER

SALADE CÉSAR "PETITE PLAGÉ"	24
FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE	25
MOULES CUISINÉES AU BEURRE D'HERBES, POMMES FRITES	21
TARTARE DE BŒUF, TOMATES CONFITES, OLIVES ET PARMESAN, POMMES FRITES	24
CHEESEBURGER « LA PETITE PLAGÉ » À L'OSSAU-IRATY ET POITRINE DE PORC BASQUE	26

PLATS ENFANT

FUSILLI À LA TOMATE	12
FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE	14
SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI, POMMES FRITES	14

PLATS

RAVIOLES RICOTTA-CITRON, TOMATES CERISES, BASILIC ET PIGNONS DE PIN	24
FUSILLI AU PESTO PISTACHE ET STRACCIATELLA	23
RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE, ENCORNETS, MOULES ET GAMBAS	29
MERLU DE LIGNE, CONFIT DE TOMATE AU GINGEMBRE, BEURRE BATTU AU CITRON	29
CABILLAUD RÔTI À LA SOBRASSADA, HARICOTS BLANCS, BASILIC, AIL ET PIGNONS	30
SAUMON PARFUMÉ AU TANDOORI, PETIT POIS, AMANDES, SAUCE JALAPEÑO	32
POULPE SNACKÉ À LA PLANCHA, BASQUAISE RELEVÉE AU CHORIZO	31
GAMBAS SAUTÉES, BOUILLON TOM-YUM, RIZ PARFUMÉ AU JASMIN	28
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE, GNOCCHIS AU CITRON, TOMATES, OLIVES ET BASILIC	29
PLUMA IBÉRIQUE, OIGNON ET FENOUIL AU XÉRÈS, CHIPS GAUFRÉES AU PIMENTON	30
CARPACCIO DE BŒUF AU PESTO ROSSO, OSSAU-IRATY ET ROQUETTE, POMMES FRITES	24
ONGLET DE BŒUF À LA PLANCHA, SAUCE AU POIVRE VERT, POMMES FRITES	28

SUPPLÉMENT GARNITURES

PURÉE MAISON	6	HARICOTS VERTS	6
GNOCCHIS AU CITRON	6	MESCLUN	6
FRITES	6		

DESSERTS

TOMME DE BREBIS DU PAYS BASQUE, CONFITURE DE CERISES NOIRES €	12
CARPACCIO D'ANANAS, GRAINES DE CORIANDRE, ZESTES DE CITRON VERT, SORBET MOJITO	14
PAVLOVA AUX FRAMBOISES, SORBET NOIX DE COCO, ÉMULSION YAOURT	14
CITRON GIVRÉ AU BASILIC	14
CHOU AU PRALIN, GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT CHAUD	14
MILLE-FEUILLE AUX FRAISES DE PLEIN CHAMPS	14
ESPUMA AU CHOCOLAT GRAND CRU, NOISETTES CARAMÉLISÉES, GLACE CAFÉ	14
COOKIE GÉANT, CARAMEL ET CACAHUÈTE, GLACE NOISETTE ET VANILLE POUR 2	13/Pers
BABA AU RHUM, CHANTILLY, POUR 2	13/Pers
GLACES ET SORBETS	3/BOULE
CAFÉ ESPRESSO, CASTANHA CARAMÉLISÉE À LA MOUSSE DE LAIT	10