

CHARCUTERIES BASQUES & IBERIQUES

Terrine d'Amatxi <i>Eric Ospital</i>	11€
Jambon de Bayonne <i>Eric Ospital</i>	14€
Jambon blanc truffé <i>Eric Ospital</i>	15€
Paleta Ibérique Cebo <i>6-8 mois d'affinage</i>	17€

LES FROMAGES DU PAYS BASQUE

Chèvre frais	9€
Bleu des Basques, confiture	11€
Ossau-Iraty, confiture	11€

LES GRANDES PLANCHES ARBELA DE NOS PRODUCTEURS DU PAYS BASQUE

Charcuteries	29€
Fromages	29€
Fromages & charcuteries	35€

LES ASSIETTES À PARTAGER (OU PAS)

Œufs mayo, piquillos & graines de moutarde	8€
Velouté de butternut, chèvre frais	8€
Boquerones - <i>Anchois marinés</i>	9€
Croquetas jambon x4	9€
Croquetas fromage de brebis x4	10€
Croquetas Cecina x4	11€
Escargots en persillade	12€
Ceviche de poisson du jour, patate douce, jalapeño	16€
Parmentier de canard, agrumes & gingembre	15€
Coquillettes au jambon truffé d'Eric Ospital, crème & parmesan	15€
Patatas bravas, mayonnaise pimentée, pimentón de la Vera	11€
Salade César, chips jambon ibérique	14€
Poulpe, patate douce, sauce chimichurri	16€
Xistorra grillée	14€
Pluma Ibérique au BBQ à partager, garnitures, chimichurri	29€
Côte de bœuf à partager, garnitures	95€

LES DESSERTS

Coulant chocolat	13€
Tarta de queso	12€
Tatin crème, glace vanille, piment d'Espelette	12€