



Formule Express 22

DU LUNDI AU VENDREDI de 12h à 14h
MONDAY TO FRIDAY 12pm to 2pm

L'ardoise du Chef
Chef's daily

Café gourmand « maison »
Homemade gourmet coffee

Boisson au choix : eau minérale (50cl), verre de vin ou bière pression (25cl)
Drink of your choice : mineral water (50cl), glass of wine or draft beer (25cl)

Menu Plongeoir 42

Entrée / plat / dessert de votre choix à la carte* (hors sushis)
***supplément de 4€ pour le foie gras et la noix d'entrecôte**

Starter / main course / dessert of your choice à la carte* (except sushis)
*extra 4€ for the foie gras and the rib steak

Kid's menu 12

Poisson ou viande accompagné de la garniture du jour
Crème caramel, salade de fruits ou glace
Eau minérale (50cl), jus de fruits ou soda

Fish or meat, accompanied by the garnish of the day
Creme caramel, fruit salad or 2 scoops of ice cream
Mineral water (50cl), fruit juice or soda

Sunday brunch 42

TOUS LES DIMANCHES de 12h à 14h30
Buffet sucré & salé

Les Entrées

**Houmous au cumin et huile de sésame,
pain pita 12**

Hummus with cumin and sesame oil, pita bread

**Assiette de jambon de Bayonne
« Maison Ospital », guindaillas 12**

« Maison Ospital » Bayonne ham, guindaillas

**Légumes marinés à l'ail et fleur de thym, fromage de
chèvre frais et olives Kalamata 12**

Marinated vegetables with garlic and thyme, fresh goat
cheese and Kalamata olives

Foie gras de canard mi-cuit, brioche toastée 18
Semi-cooked duck foie gras, toasted brioche

Truite en gravlax de Baïgorry, crème légère au citron vert et piment d'Espelette, huile de piquillos 14
Trout gravlax from Baïgorry, lime and Espelette pepper light cream, piquillo oil

California Roll Uniquement le soir

Classique

6 pièces

Salmon 14

saumon, avocat, concombre

Tuna 16

thon, avocat, concombre

Veggie 12

carotte, tomate, avocat, concombre, cream cheese

Signature

8 pièces

Salmon Roll Tataki 18

saumon tataki, avocat, concombre, cream cheese, togarashi

Red Dragon Spicy 20

thon cru mariné, concombre, poivrons, oignons rouges,
menthe, coriandre, masago, togarashi

Green Dragon 24

crevette tempura, avocat, concombre, masago, spicy mayo

Poulet Tempura 22

poulet tempura, avocat, poivrons, Ossau Iraty gratiné, guacamole

Maki Frit 19

saumon, cream cheese, cebette, guacamole, spicy mayo

Les Plats

**Noix d'entrecôte sauce chimichurri,
pommes de terre Charlotte rôties au four 26**

Rib steak with chimichuri sauce, oven-roasted Charlotte
potatoes

**Secreto de cochon Ibérique sauce
barbecue au gingembre, riz japonais 22**

Iberian pig secreto with ginger barbecue sauce,
Japanese rice

Salade César au poulet fermier 18
Caesar salad with free-range chicken

**Filet de Daurade Royale, fenouil confit à l'ail,
carottes rôties, vierge de piquillos poudré au chorizo 22**

Sea bream fillet, garlic fennel confit, roasted carrot, piquillo
virgin powdered with chorizo

**Pavé de thon rouge snacké au sésame,
légumes sautés au miso, sauce ponzu 24**

Sesame snacked red tuna steak, miso sautéed vegetables,
ponzu sauce

**Wok de nouilles aux légumes, cebette thai
(+ 6€ supp crevettes) 18**

Vegetable noodle wok, Thai cebette (+ 6€ extra shrimps)

Les Desserts

**Assiette de brebis « Ardi Gasna », confiture de cerises
noires, salade verte 10**

« Ardi Gasna » ewe's cheese platter, black cherry jam,
green salad

**Carpaccio d'ananas mariné au gingembre, sorbet coco,
éclats de pistache 9**

Pineapple carpaccio marinated in ginger, coconut sorbet,
pistachio slivers

Café ou thé gourmand 10
Gourmet coffee or tea

**Baba au rhum parfumé au citron,
chantilly mascarpone 10**

Lemon-flavored rum baba, mascarpone chantilly

Choux craquelin framboise à la vanille 10
Vanilla raspberry cracker puffs

**Dôme chocolat, panacotta à la
noisette croustillante, glace vanille 11**
Chocolate dome, crunchy hazelnut panacotta,
vanilla ice cream

Prix nets en euros - Service compris

La direction n'accepte pas les chèques. La liste des allergènes est disponible sur demande.