

À table!

12:00 - 15:00
18:00 - 23:00

L'APÉRO



À GRIGNOTER

L'ÉCHAUFFEMENT.

4 € au choix

Tapenade & crudités
Houmous & crudités
Frites maison

6 € au choix

Cœurs de canards persillés
Rillettes de poisson
Pâté Basque & Cornichons
Quesadillas x3
(poulet, tomates,
haricots rouges, fromage
& guacamole)



TAPAS À PARTAGER

À PLUSIEURS,
C'EST ENCORE MEILLEUR.

DIPS

Houmous,
guacamole,
purée de lentilles,
tapenade,
crudités

10 € POUR 2
20 € POUR 4

MÉGA PLANCHE

Jambon Serrano affiné 24 mois,
tomme pur vache des Pyrénées,
pâté basque, tapenade

10 € POUR 2
20 € POUR 4

EN SOLO



PLATS DU CHEF

LE CHEF POUR VOUS
TOUT SEUL.

QUICHE LANDAISE

Confit de canard, petits pois,
oignons, servie avec salade

8 €

PÊCHE DU PORT DE CAPBRETON

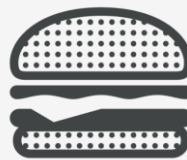
Ratatouille et riz blanc

13 €

BIRYANI VÉGÉTARIEN

Riz complet et légumes de saison

9 €



GRILL

LES VALEURS SÛRES.

BURGER

Steak boucher, jambon Serrano,
tomme des Pyrénées, crudités,
servi avec frites maison

15 €

FAUX FILET, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

Frites maison et salade verte
300 grs

18 €

Vous allez déguster !



SALADES

L'ALIBI VERDURE.

SALADE PADANG - 10 €

Salade, tomates, carottes,
lentilles, concombres,
cacahouètes, oignons rouges,
wakame, tofu

SALADE CHICAMA - 12 €

Pousses d'épinard, féta,
champignons rôtis, quinoa,
concombres, tomates, haricots
coco en tempura, graines de
tournesol

SALADE POULET CROUSTILLANT - 12 €

Tomates, concombres, carottes,
oignons rouges, filets de poulet
panés, croûtons, amandes effilées,
graines de chia

À PARTAGER



RÔTISSERIE

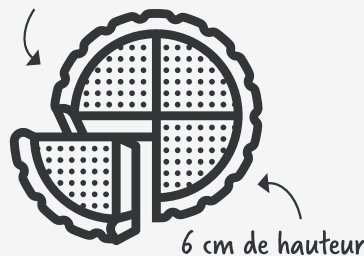
BASSE-COUR ET SAVEURS
DE HAUTE VOLÉE.

POULET FERMIER RÔTI

Frites, salade verte

16 € POUR 2
30 € POUR 4

24 cm de diamètre



6 cm de hauteur

QUICHE DU CHEF

AVEC TOUT L'AMOUR
DU CHEF.

QUICHE LANDAISE

Confit de canard, haricots coco,
oignons, servie avec salade

15 € LA DEMIE
28 € LA QUICHE

KID'S



MENU ENFANT

PETIT MAIS
GRAND APPÉTIT

Filet de poulet pané
et frites maison
1 fruit

(jusqu'à 11 ans)

8€

LE MAILLOT DE BAIN ATTENDRA



DESSERTS

C'EST MAL MAIS
C'EST BON.

Mousse au chocolat
& pop-corn

Cheesecake
double speculoos



Glace What The French 100ml **BIO**

Crème glacée au yaourt,
coulis passion et éclats
de chocolat noir

Glace pâte à tartiner noisette
et cacao, avec une sauce chocolat
et sésame toasté

Sorbet à la mangue, coulis
framboise et noix de coco râpée

Crème glacée à la vanille
avec une sauce caramel
et des cacahouètes toastées

4€ AU CHOIX