



POUR L'APERO

PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGES

Jambon béarnais, Chorizo, Saucisson, Guindillas, Saint-Nectaire, Brebis et Tomatade

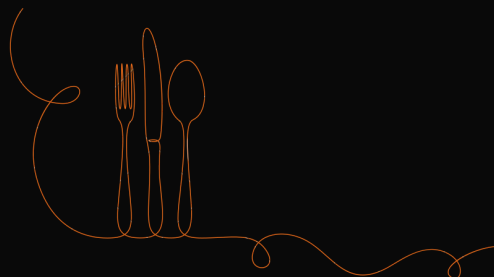
16.00

PLANCHE TERRE, MER

Saumon fumé, Charcuterie, Fromages, Guindillas et Tomatade

18.00

NOS ENTRÉES



LE SAUMON

Saumon fumé au Piment d'Espelette, Oeuf parfait et Crèmeux végétal servi tiède

14.00

LE FOIE MI-CUIT

Cuit par nos soins en médaillon, confiture au piment d'Espelette

23.00

LA TRILOGIE DE LA MER

Filet de Rouget snacké, Fricassée d'Encornets, Gambas et Bisque à notre façon

15.00

LE TERROIR IBERIQUE

Jambon de Cebo, brebis, Toasts et Tomatade

17.00



NOS GRANDES SALADES

LA SALADE BIQUETTE

Noix, Jambon Béarnais, toasts de chèvre chaud miel, tomates cerises, figues séchées et pommes caramélisées

16.00

LA SALADE "64"

Romaine, Serrano, Tomates cerises, Boudin Basque grillé, Padron, Piquillos et Encornets

17.00

LA SALADE CAESAR HEGOA

Bacon, œuf poché, romaine, poulet pané, croûtons, sauce Caesar maison, tomates

17.00

LA SALADE VEGGIE DE SAISON

Fruits, crudités de saison

14.00

NOS POISSONS

LA FRICASSÉE D'ENCORNETS

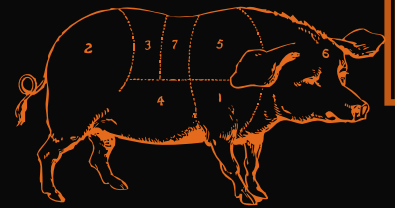
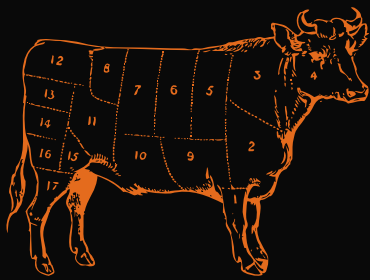
Cuisinée sur la Plancha à la façon espagnole

20.00

LE THON TATAKI

En émincé, Sauce soja et Tartare de Fruits exotiques

24.00



NOS VIANDES

LA TARTARE DE BOEUF

Sauce basque, brebis, chorizo, échalotes, guindillas et jaune d'oeuf

180 gr 360 gr

16.00 25.00

LE BURGER "LAUBURU"

Buns, viande hachée, Chorizo, Brebis, Mayonnaise basque, Piquillos, Salade

17.00

LE COCHON CARAMÉLISÉ

Caramélisation au piment d'Espelette, Purée de Céleri au Beurre Noisette
15 minutes d'attente

22.00

T-BONE DE VEAU

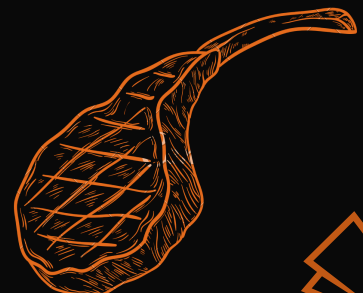
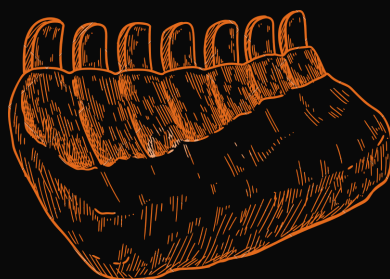
Sauce aux Cèpes, Mousseline de Carottes

23.00

L'ENTRECOTE

Pièce d'environ 300 grammes, Beurre basque, frites et salade

25.00





NOS DESSERTS

LE FROMAGE

Ardoise de Saint-Nectaire et sa Confiture de Piment d'Espelette

7.50

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT

Accompagné de Crème anglaise

5.00

LE CAFÉ GOURMAND

Boisson chaude accompagnée de mignardises selon les inspirations du moment

7.50

LE MACARON

Pistache Glanduja et sa Compotée de Framboises

8.50

LA FEUILLE D'AUTOMNE

Entremet à la Poire Caramélisée, Chocolat Dulce et Noir

8.50





LE MENU

37.00

L'OEUF PARFAIT

Crèmeux Végétal servi tiède
Chiffonnade de Jambon de Cebo

OU

LA TRILOGIE DE LA MER

Filets de Rougets, Fricassée d'Encornets,
Gambas et Bisque à notre façon

T-BONE DE VEAU

Sauce aux Cèpes, Patats Bravas

OU

LE THON TATAKI

En émincé, sauce soja et Tartare de
Fruits exotiques

LE MACARON

Pistache Gianduja et Compotée de
Framboises

OU

LA FEUILLE D'AUTOMNE

Entremet à la Poire Caramélisée, Cocolat
Dulce et Noir