



Restaurant musical ouvert du mercredi au samedi, midi & soir.

Pizzeria ouverte du mercredi au dimanche de 18H30 à 22H30.

Le dimanche de 18H30 à 21H00 : suggestions du jour, tapas & pizzeria.

Réservation conseillée au **0690 729 725**.

Nos plats & tapas « sur mesure » de 18H30. à 21H le dimanche :

<i>Suggestions du jour</i>	<i>Sur demande</i>
<i>Salade des îles poisson fumé, rillettes Salade du chef Fromage, serrano, melon.</i>	<i>Entrée 14€ Plat 23€</i>
<i>Tagliatelles saumon ou bolognaise</i>	<i>20€</i>
<i>Pavé de jambon braisé au foie gras & confit d'oignons miel</i>	<i>26€</i>
<i>Fricassée de chatrou - riz</i>	<i>26€</i>
<i>Tagliatelles à la langouste</i>	<i>32€</i>
<i>Menu ti-moun : jus, demi pizza, tagliatelles saumon, steak haché Angus frites. Glace & la surprise !</i>	<i>15€</i>

Accompagnement apéritif :

<i>Accras de giraumons madères Kanawí x 8.</i>	<i>8€</i>
<i>Accras de morue maison x 8.</i>	<i>10€</i>

Les plus :

<i>Foie gras maison, figue, sauce oignons confits & miel (1 personne).</i>	<i>18€</i>
<i>Assiette de 3 fromages (1 personne).</i>	<i>6€</i>
<i>Assiette de frites fraîches</i>	<i>4€</i>

Produits de tradition et de qualité- terroir du sud-ouest Conserverie artisanale BIRABEN

Ces produits sont accompagnés d'1 corbeille de 4 petits pains, Corbeille supplémentaire à 1.50€.

<i>Planche de charcuteries & fromages 1 personne</i>	<i>22€</i>
<i>Planche de charcuteries & fromages 2 personnes</i>	<i>40€</i>

Terrines de campagne : Selon arrivage.

<i>Porc piment béarnais, cèpes, chevreuil, landais au foie de canard :</i>	<i>180g. 14€</i>
--	------------------

Pâtés de campagne : Selon arrivage.

<i>Du Gascon au foie de volailles ou pur porc :</i>	<i>130g. 10€</i>
<i>Jambonneau ou boudin béarnais :</i>	<i>180g. 14€</i>

Rillettes : Selon arrivage.

<i>De pur canard :</i>	<i>130g. 14€</i>
------------------------	------------------

La découverte :

<i>Jambon ibérique : (1 personne).</i>	<i>80g. 12€</i>	<i>(2 personnes).</i>	<i>160g. 20€</i>
--	-----------------	-----------------------	------------------

Fouets traditionnels : Selon arrivage.

<i>Fouet nature, ail, romarin, poivre noir, paprika, chorizo</i>	<i>150g. 11€</i>
--	------------------

Desserts :

Demandez les suggestions, Ou café / thé ou rhum/champagne gourmand.

N'hésitez pas à demander la carte des digestifs : Téquila de luxe, rhums vieux, calvados, cognacs, poire William, amaretto, mentheuse, croqueuse, pulpeuse, aviva, champagne....

Liste des allergènes & des origines des viandes affichées au restaurant. Prix nets TTC. Service compris.