

# Carte et Menus

---





---

## À la carte

---

### Entrées

Planche de charcuterie	15€
Planche de charcuterie à partager	26€
Gravlax de Saumon	18€
Ceviche de poisson, crémeux lentille corail coco	18€
Tartare de veau	18€
Gaspacho de tomate et courgette, burrata de chèvre	17€

### Plats

Burger à la joue de porc confite, fondue d'oignons, Ossau-iraty	25€
Quasi de veau cuit basse température crème à l'ail noir	26€
Poisson du moment, pesto rosso	28€
Pavé de faux-filet de bœuf, fondue d'échalotes saveur béarnaise	32€
Magret de canard, saveur vadouvan parfum de champignon	26€

*Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison*

### Desserts

Sélection de 3 fromages	13€
Sélection de 5 fromages	18€
Douceur chocolat caramel, exotique	10€
Fraicheur de pêche	9€
Figue roti, ganache chocolat blanc et glace fior di latte	10€



---

## À la carte

---

### Starters

Charcuterie platter	15€
Charcuterie platter, to share	26€
Salmon Gravlax	18€
Fish ceviche, creamy coconut, red lentil	18€
Veal tartare	18€
Gaspacho tomato and zucchini duo, goat cheese burrata	17€

### Main courses

Burger with braised pork cheek, with Ossau-iraty cheese	25€
Slow-cooked veal, with black garlic cream	26€
Fish of the moment, pesto rosso	28€
Beef tenderloin, shallot fondu with béarnaise flavor	32€
Duck breast, vadouvan spice with mushroom essence	26€

*all main course are served with seasonal vegetables*

### Desserts

Plate of 3 cheeses	13€
Plate of 5 cheeses	18€
Exotic chocolate caramel sweetness	10€
Peach freshness	9€
Roasted fig, white chocolate ganache	10€



---

## Menu " L'Atelier des saveurs"

40€

---

### Entrées

Tartare de veau

OU

Ceviche de poisson, crémeux de lentille corail coco

### Plats

Demi magret de canard, saveur vadouvan  
parfum de champignon

OU

Poisson du moment,  
jus d'arêtes

### Desserts

Douceur chocolat caramel, exotique

OU

Fraicheur de pêche



---

# Menu " L'Atelier des saveurs"

40€

---

## Starters

Veal Tartare

OR

Fish ceviche, creamy coconut red lentils

## Main courses

Half duck breast, vadouvan flavor  
mushroom essence

OR

Fish of the moment, bones juice

## Desserts

Exotic chocolate caramel sweetness

OR

Peach freshness



---

## Menu "L'Atelier du jour"

28€

---

Présenté uniquement le midi, hors jour férié et week-end  
*Le menu peut évoluer au cours de la semaine en fonction des arrivages*

### Entrée

Salmorejo "velouté de tomate épicé"  
pâtisson farcie aux champignons 11€

### Plat

Pavé de rumsteak, polenta snackée et  
condiment poivre fermenté 18€

### Dessert

Crèmeux coco, tartare d'abricot, crumble 8€

---

## Menu "Petit vigneron" (menu enfant)

15€

jusqu'à 12ans

---

### Plat

Selon arrivage du chef 10€

### Dessert

Selon arrivage du chef 5€



---

## Menu "L'Atelier du jour"

28€

---

Presented only at noon , excluding holidays and weekends  
*The menu may change during the week depending on our produce*

### Starter

Salmorejo “spicy tomato veloute” 11€  
stufed pattypan squash with mushroom

### Main course

Rumsteak with snacked polenta and fermented pepper 18€

### Dessert

Creamy coconuts with apricot tartare and crumble 8€

---

## Menu "Petit vigneron" (kid's menu)

15€

12 years old

---

### Main course

According to the chef's arrival 10€

### Dessert

According to the chef's arrival 5€