

« TAPAS »

Sardines à l'huile d'olive bio citronnées bio et ses toasts.....	7.50 €
Cassolette de chipirons à la plancha.....	8,00 €
Tiki croque au Serrano et brebis.....	7.50 €
Croquettes au jambon.....	8.00 €

« ASSIETTES A PARTAGER »

Assiette Jauréguiborde (Serrano, chorizo, saucisson, lomo, pâté basque).....	18,00 €
Paléa Ibérique pan con tomate et guindillas	17,50 €

« ENTREES »

Carpaccio aux légumes de saison.....	13, 50 €
Salade César, œuf parfait et tomates confites.....	16, 50€
Noix de St Jacques snackées, fondue de poireaux et figes rôties.....	17, 50 €

« CÔTE MER »

Risotto au céleri et confit de raie, crème coraillée	16,50 €
Poisson de saison laqué et légumes croquants au pesto.....	19,50 €

« CÔTE TERRE »

Tartare de bœuf du pays, frites, salade.....	16,50 €
Entrecôte, beurre maitre d'hôtel, frites, salade.....	23,50 €
Omelette aux cèpes, serrano ou piquillos.....	15,50 €
Penne aux légumes, crème de carottes et chips de légumes.....	12,50 €

« DESSERTS »

Poire pochée aux épices, crémeux au chocolat et crumble.....	8,00 €
Paris Brest aux amandes, noisette et caramel	8,00 €
Galet breton à la crème citronnée.....	8,00 €
Café ou thé gourmand	7,50 € / 8,50 €
Assiette de Brebis et vache, confiture de cerises.....	8,50 €
Coupe de sorbets et glaces (1, 2 ou 3 boules).....	2,50 € / 5,00€ / 7,50 €

« MENU DU GOLFEUR »

Entrée / Plat ou Plat / Dessert..... 23, 00 €
Entrée / Plat / Dessert ou fromage..... 30,00 €

Supplément de 1 € pour le café gourmand

Croque Serrano, brebis et salade
Ou
Salade César et son œuf parfait

* * * *

Suprême de pintade basse température, crème de champignons patates douces rôties

* * * *

Dessert à la carte

Ou

Fromage de brebis

« MENU ENFANT »

9 €

Steak haché du boucher, frites

Ou

Poisson du moment

Glace ou sorbet
(1 boules)

« Plat du jour » ou « poisson du jour » selon arrivage