

CARTE

Apéritifs

- Kombucha sans alcool - La Cabane Kombucha 6 €
- Sangria blanche maison 5 €
- Verre de vin rouge / blanc / rosé 6 €
- Carafe de 50 cl de vin rouge / blanc / rosé 24 €
- Kir 7 €
- Coupe de Crémant de Limoux, Brut Nature 9 €
- Kir pétillant 10 €
- Americano 9 €
- Apérol Spritz 9 €
- Armagnac & Tonic - VSOP Château de Laubade 11 €
- Gin & Tonic - Gin Balea Biarritz 11 €
- Gin aux agrumes & Tonic - Gin Distillerie du Petit Grain 13 €

À partager

- Assiette de jambon 30 mois d'affinages, race Duroc élevé en plein air 15 €
- Foie gras confit au piment d'Espelette, condiment pomme-cédrat 17 €
- Croquettes de polenta Arto Gorria de Stéphane Michelena 6 pcs 7 €

Entrées

- Betterave en carpaccio, houmous de pois chiche au tahiné et noix de cajou 8 €
- Maquereau en filet, oignons caramélisés à la sauce soja, et wakamé 9 €
- Oeuf mollet bio, sauce carbonara à la ventrèche des Aldudes AOP Kintoa 10 €

Plats

- Burger de la maison, au boeuf race Blonde d'Aquitaine, frites 19 €
- Poisson sauvage selon arrivage du Bateau Saint-Pierre 25 €
- Côte de cochon des Aldudes AOP Kintoa, jus de cochon et purée de pommes de terre 27 €
- Filet de boeuf race Blonde d'Aquitaine, foie gras poêlé, beurre à la truffe noire et jus de viandes 35 €
- Côte de boeuf race Blonde d'Aquitaine, servie pour deux personnes, sauce béarnaise et frites 70 €

Desserts

- Affogato - café espresso, glace vanille fermière, crème fouettée et noisettes caramélisées 6 €
- Mandarine Melba, glace citron fermière, crème fouettée, amandes torréfiées et coulis 9 €
- Tarte au chocolat noir, praliné de noisettes et crème anglaise à la vanille 10 €
- Assiette de fromage fermier, gelée de coings 9 €

MAISON
JOANTO