

Boissons



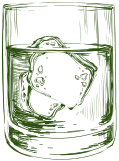
Expresso — 1,50
Double Expresso — 3
Café Latte — 4
Cappuccino — 4
Thé - Infusion — 4



Sodas — 3,5
Jus de fruits — 3,5
Sirop à l'eau — 3
Diabolo — 3,5
Ogeu 50cl — 3
Ogeu 1L — 4



Bière La Superbe - blonde ou blanche - 25cl — 3,5
Bière La Superbe - blonde ou blanche - 50cl — 7
Bière La Superbe - IPA - 25cl — 4
Bière La Superbe - IPA - 50cl — 8
Bière sans alcool locale 33cl — 4



Ricard 2cl — 2,50
Negroni - Américano — 10
Spritz - Apérol — 10
Cocktail classique — 10
Coupe de champagne 12 cl — 12



Gin Citadelle - Fever Tree Elderflower -
pamplemousse — 11

Gin Normindia - Fever Tree tonic - baie et
gingembre — 11

Gin Mare Capri - Fever Tree méditerranéen -
citron et thym — 12

LA CARTE

Les cocktails

Cocktails Signatures - 12



Saronno

Amaretto - liqueur de mandarine - yuzu - thym frais



Tulum

Tequila infusé à l'hibiscus - citron vert - framboise - sirop d'agave
- triple sec - piment



Peak Punch

Rhum blanc - Rhum ananas - liqueur de noisette - citron jaune
- sirop de vanille - jus d'ananas



Goia Spritz

Liqueur de fleur de sureau - Prosecco - Fever Tree
Méditerranéen - Purée de clémentine corse

Mocktails - 8



Madrague

Infusion aux fruits rouges - purée de cassis - sirop de vanille



Marinella

Fruit de la passion - ananas - fever tree fleur de sureau



Vin au verre - 12cl

Blanc

- Pays d'Oc - Mas de la Source — 4
- Bordeaux - Domaine Jolivet - L'Irrésistible — 4,5
- Languedoc - Domaine Ventenac - Cuvée Carole — 5
- Loire - Fief noir - L'Échappée — 6

Rouge

- Pays d'Oc - Mas de la Source — 4
- Bordeaux - Domaine Jolivet - L'Irrésistible — 4,5
- Côtes du Rhône - Camille Cayran - Le pas de la Beaume — 5
- Espagne - Pinuage - La Senda — 6

Rosé

- Côtes de Provence - Les Hauts de Masterel — 4,5



Le Pot Lyonnais - 46cl

Blanc

- Pays d'Oc - Mas de la Source — 12
- Bordeaux - Domaine Jolivet - L'Irrésistible — 15

Rouge

- Pays d'oc - Mas de la source — 12
- Bordeaux - Domaine Jolivet - L'Irrésistible — 15

Rosé

- Côtes de Provence - Les Hauts de Masterel — 15

LA CARTE

Le menu



À Partager :

- Olives marinées par nos soins — 6
- Rillettes de poisson maison — 8
- Terrine de campagne Etxenina — 9
- Croquetas de jambon ibérique 6 pièces — 10
- Duo de charcuterie :
Jambon ibérique Cebo de Campo & Saucisson Bellota — 18



Les entrées :

- **Ceviche de maigre** — pêches - fenouil - amandes éffilées — 13
- **Tataki de boeuf** — façon tigre qui pleure - cacahuètes torréfiées — 12
- **Tomate coeur de boeuf** — stracciatella - pesto de basilic - piquillos grillé - noisettes — 11

LA CARTE

Le menu

Les plats :

- **Salade de chipirons** — façon gallega - pomme de terre - aioli - pickles de sucrine - encre de seiche — 18
- **Poitrine de cochon confite** — peau croustillante - sauce moutardé façon Goia - risotto de petit épeautre à la patate douce — 20
- **Filet de dorade royale grillé** — salade de quinoa - tomates cerises confites - compotée de tomate — 22
- **Côte de veau Etxenina** — basse température - basquaise maison - pomme de terre sautées - jus aux olives — 24
- **Côte de boeuf** — frites fraîches - sucrine braisée au jus de viande — Plat pour 2 personnes — 70

Les desserts :

- **Crème caramel** — façon Amatxi — 7
- **Abricot rôtis au thym** — biscuit pistache - chantilly fleur d'oranger — 9
- **Soupe soufflée chocolat** — praliné maison - glace vanille — 10
- **Assiette de fromages** — 9



LA CARTE

Les Vins



Sud-Ouest - Bordeaux :

Blanc

- Bordeaux - Domaine Jolivet - L'Irrésistible - 2025 — 22
- Jurançon sec - Clos Uroulat - La petite hours - 2023 — 30
- Cahors - Fabien Jouvès - Agudes - 2025 — 35
- Irouléguy - Domaine Bordaxuria - 2023 — 45

Rouge

- Bordeaux - Domaine Jolivet - L'Irrésistible - 2022 — 22
- VDF Pays Basque - Domaine Apatia - 2022 — 38
- Irouléguy - Domaine Bordaxuria - 2022 — 45
- Moulis en médoc - Châteaux Branas Grand Poujeaux - 2017 — 50
- Pessac Léognan - Châteaux Haut Nouchet - L'Ours - 2020 — 55

Loire - Beaujolais :

Blanc

- Anjou - Domaine Le Fief Noir - L'échappée - 2024 — 34
- Saumur - Arnaud Lambert - Brézé - Midi - 2024 — 38 *
- Sancerre - Domaine Cherrier - Grand Picot - 2023 — 42
- Pouilly Fumé - Domaine Bouchot - 2023 — 60 *

Rouge

- Chinon - Domaine Plouzeau - Cuvée rive gauche - 2024 — 28
- St Nicolas de Bourgueil - François Xavier Barc - Les petites terrasses - 2024 — 34
- Beaujolais - Domaine saint Cyr - La galoche - 2023 — 36 *
- Saumur - Arnaud Lambert - Mazurique - 2023 — 38

* Disponible en Magnum



LA CARTE

Les Vins



Vallée du Rhône - Bourgogne :

- Hautes Côtes de nuits - Domaine Bonnardot - 2024 — 42
- Chablis - Domaine Marini - 2023 — 45
- Mâcon Pierreclos - Domaine Jambon - 2023 — 60
- Chablis - Domaine Pattes loup - Cuvée vent d'ange - 2017 — 90
- Côtes du Rhône - Camille Cayran - Le Pas de la Beaume - 2024 — 24
- Crozes Hermitage - Domaine Melody - 2023 — 39
- Hautes Côtes de nuits - Domaine Bonnardot - 2024 — 42
- St Joseph - Domaine Stéphane Ogier - 2022 — 60
- Savigny les Beaunes - Domaine Demougeot - 2023 — 75
- Côtes de Nuits village - Didier Fornerol - 2014 — 100
- Côtes rotie - Domaine Stéphane Ogier - Mon village - 2015 — 120

Languedoc - Provence - Corse :

- Pays d'Oc - Mas de la Source - 2025 — 20
- Languedoc - Maison Ventenac - Cuvée Carole - 2024 — 28
- Limoux - Domaine les hautes terres - Panorama - 2025 — 32
- Corse - Domaine Sant Armettu - Mino - 2025 — 42



- Pays d'Oc - Mas de la Source - 2025 — 20
- Minervois - Clos des Roques - 2022 — 32
- Terrasse du Larzac - Mas de la Séranne - Les Griottiers - 2024 — 38
- Corse - Domaine Sant Armettu - Mino - 2025 — 45
- Côteaux d'Aix en Provence - Château Revelette 2022 — 50
- Terrasse du Larzac - Domaine Montcalmès - 2025 — 95



LA CARTE

Les Vins



Autres Pays :

Blanc

- Espagne - Rueda - Bodega Arriezu - 2025 — 25
- Sicile - Cantina Ermes - Grillo - 2024 — 28
- Argentine - Amalaya - 2024 — 32
- Espagne - Toledo - Domaine Pinuaga - La senda - 2024 — 30
- Espagne - Rioja - Bodega Bilhar - 2023 — 34

Rouge

- Argentine - Amalaya - 2024 — 36 *
- Espagne - Ribera del duero - Cair — 50

Les Rosés :

- Côtes de Provence - Les Hauts de Masterel — 22 *
- Côtes de Provence - Château Minuty - Cuvée Prestige — 38 *

Les Champagnes :

- Lallier - Brut R22 — 60
- Lallier - Blanc de Blanc — 80
- Lallier - Rosé - 70
- Lallier Cuvée d'exception - Ouvrage — 160

* Disponible en Magnum

Digestifs et Spiritueux



Nos whisky

Caol Ila - Single malt 12 ans — 12

Benriach - Original 10 ans — 14

Laphroaig - 10 ans — 15

Nos Rhum

Plantation Pineapple — 11

Appleton - 12 ans — 12

Flor de caña - 12 ans — 14

Nos Tequila et Mezcal

Don Julio Blanco — 11

Casamigos reposado — 12

Mezcal Lokita espadin — 14

Nos digestifs locaux

Patxaran Lapurdi — 6

Menda Lapurdi — 6

Nos digestifs d'ailleurs

Cabanel Citron — 7

Cabanel Mandarine — 7