

Boissons



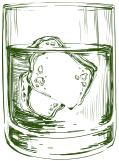
Expresso — 1,50
Double Expresso — 3
Café Latte — 4
Cappuccino — 4
Thé - Infusion — 4



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



Madaria Sour

Gin Normindia - Purée de poire Williams - Liqueur de fleur de Sureau - Sirop de thym - citron jaune



Le Corsaire

Rhum Appleton 12 - Rhum plantation 3 stars - Confiture de figue - Triple sec - Schrub pomme - Bitter orange



Autumn Negroni

Cognac Hennessy - Sirop de coing - Vermouth Zabala - Crème de châtaigne - Campari



Goia Spritz

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

Mocktails - 8



Madaridi

Purée de poire Williams - Sirop de coing - Miel - Tonic à la fleur de Sureau



Zurina

Thé glacé au litchi - jus de mandarine - citron jaune



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 - Rioja - Bodega Martinez Lacuesta — 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
- Languedoc - Domaine Ventenac - Cuvée Carole — 16
- Loire - Fief noir - L'échappée — 18

Rouge

- Pays d'oc - Mas de la source — 12
- Bordeaux - Domaine Jolivet - L'Irrésistible — 15
- Côtes du Rhône - Camille Cayran - Le pas de la Beaume — 16
- Espagne - Rioja - Bodega Martinez Lacuesta — 18

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**
- Croquetas de jambon ibérique 6 pièces — **10**
- Plateau de charcuterie :
Jambon ibérique Cebo de Campo - Saucisson Bellota - terrine
de campagne Etxenina — **20**



Les entrées :

- **Oeuf parfait** — tombée de champignons de saison
et xistora - praliné noisette/sarrasin - crème de
champignons aux herbes — **11**
- **Piquillos farcis au hareng fumé** — espuma pomme
de terre - padròn et pickles — **12**
- **Velouté de chou-fleur** — châtaignes - Ossau Iraty -
huile de sésame grillée - mouillette au jaune
d'oeuf — **10**

Prix service compris

LA CARTE

Le menu

Les plats :

- **Pavé de maigre** — laqué au miso - riz vénéré citronné - poireaux fumé - mascarpone noix de pécan — **22**
- **Joue de boeuf** — comme un bourguignon - embeurrée de choux à la ventrèche - chou-kale frit et légumes d'un bourguignon — **23**
- **Demi magret de canard** — pressé de pomme de terre et céleri - sauce au foie gras - condiment pruneaux/patxaran — **26**
- **Côte de cochon** — croûte d'herbes - poêlée de champignons - potimarron rôtis - labneh au Zaatar et citron confit - jus corsé — **21**
- **Côte de boeuf** — frites fraîches - sucrose braisée au jus de viande — **Plat pour 2 personnes — 70**

Les desserts :

- **Crème caramel** — façon Amatxi — **8**
- **Poires rôtis** — ganache au Bailey's - gel acidulé de pomme - dacquoise chocolat — **9**
- **Soupe soufflée chocolat** — praliné maison - glace vanille — **10**
- **Assortiment de fromage** — tomme de brebis au piment affiné 10 mois - crémeux des alludes - tomme de vache à croûte brulée — **11**



Les Vins



Sud-Ouest - Bordeaux :

Blanc

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

Rouge

- Bordeaux - Domaine Jolivet - L'Irrésistible - 2022 — 22
- Bergerac - Domaine Albert de Conti - Galapia - 2024 — 30
- 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

Languedoc - Provence - Corse :

Blanc

- 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
- Terrasse du Larzac - Domaine Montcalmès - 2018 — 88

Rouge

- Pays d'Oc - Mas de la Source - 2025 — 20
- Minervois - Clos des Roques - 2022 — 32
- Terrasse du Larzac - Mas des Argunelles - Indigène - 2023 — 38
- Corse - Domaine Sant Armettu - Mino - 2025 — 45
- Côteaux d'Aix en Provence - Château Revelette 2022 — 50
- Alpilles - Domaine Hauvette - Roucas - 2023 — 80
- Terrasse du Larzac - Domaine Montcalmès - 2015 — 95
- Terrasse du Larzac - Mas Jullien - Autour de Jonquièrre - 2022 — 120



Les Vins

Loire - Beaujolais



Blanc

- Anjou - Domaine Le Fief Noir - L'échappée - 2024 — 30
- 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
- Beaujolais - Morgon Lapierre - 2025 — 65
- Saumur Champigny - Domaine Sanzay - 2021 — 100

Vallée du Rhône - Bourgogne :

Blanc

- Mâcon - Cave de Viré - Fleurs blanches - 2024 — 32
- Hautes Côtes de nuits - Domaine Bonnardot - 2024 — 42
- Chablis - Domaine Marini - 2023 — 45
- Mâcon Chaintre - Domaine Descombes - 2023 — 50
- St Joseph - Domaine Stéphane Ogier - 2024 — 75
- Chablis - Domaine Pattes loup - Cuvée vent d'ange - 2017 — 90
- Pernand Vergelesses - Domaine Pavelot - 2024 — 110

Rouge

- Côtes du Rhône - Camille Cayran - 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
- Château-Neuf-du-Pape - Domaine Sainnt Siffrein - 2020 — 85
- Côtes de Nuits village - Didier Fornerol - 2015 — 100
- Côtes rotie - Domaine Stéphane Ogier - Mon village - 2015 — 120



Les Vins



Autres Pays :

Blanc

- Espagne - Rueda - Bodega Arriezu - 2025 — 25
- Sicile - Cantina Ermes - Grillo - 2024— 28
- Argentine - Amalaya - 2024 — 32

Rouge

- Espagne - Rioja Crianza Selecto - Bodega Martinez Lacuesta - 2022 — 30
- Argentine - Amalaya - 2024 — 36
- Espagne - Ribera del duero - Cair — 50
- Espagne - Rioja Hinia Reserva - Bodega Martinez Lacuesta - 2014 — 60

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

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

Zacapa Solera — 14

Nos Tequila et Mezcal

Don Julio Blanco — 11

Casamigos reposado — 12

Mezcal Lokita espadin — 14

Nos digestifs locaux

Patxaran Egiazki — 6

Menta Egiazki — 6

Nos digestifs et liqueurs

Cabanel Citron — 7

Cabanel Mandarine — 7

Bailey's — 7

Bas Armagnac Reserve - Maison Laballe — 11

Cognac Hennessy VS — 11