

Les Formules du Midi

du lundi au vendredi hors jours fériés

Menu Gourmand	22€	Entrée + Plat Garni + Dessert
Menu Bureau	20€	Entrée + Plat Garni
Menu Douceur	20€	Plat Garni + Dessert
Plat du Jour	15€	Plat Garni

Les Entrées au choix

Soupe de poisson, croûtons, rouille Sétoise, râpé

La petite charcuterie + 3€

Les chipirons sautés à l'espagnole + 5€

La salade de crudités

L'entrée du jour

Les Plats garnis au choix

Plat du jour viande

Plat du jour poisson

L'escalope de saumon sauce Sakari + 3€

Bavette d'Aloyau grillée, sauce au poivre + 3€

Les Desserts au choix

Le fromage de Brebis, confiture de cerises noires

Le Pain perdu caramel beurre salé

La glace ou sorbet 2 boules

Le Dessert du Jour

Le choix du menu doit être fait à la commande et ne pourra être modifié

Kôté Entrées

Les 6 huîtres d'Arcachon, beurre, citron	15 €
La Chiffonade de Paleta Bellota	22 €
L'Os à moelle, fleur de sel, tartine grillée	14 €
La Poêlée de crevettes à la persillade	18 €
Le Saumon fumé, crème citronnée, toast	16 €
Le Mi-cuit de foie gras de canard, compoté de raisins, toast	19 €
L'Oeuf mollet, piperade tiède, serrano juste snacké, chips de parmesan	15 €
Les Chipirons sautés à l'ail, «comme chez Aïta»	20 €
Le Camembert rôti miel, pan con tomate et poivrons	14 €
La Friture de calamars, sauce tartare	17 €
Les Belles tomates multicolores, burrata de buffala, crème balsamique	14 €
La Charcuterie Basco Bordelaise	18 €
Le Carpaccio de boeuf, parmesan, roquette, vinaigrette basilic, artichaut confit	19 €

Kôté Terre

Le Tartare de boeuf haché couteau préparé	22 €
Le Tartare Italien haché couteau préparé au pesto	22 €
Le Tataki de Boeuf, gingembre, soja, sésame	24 €
Le Suprême de volaille en cocotte	21 €
Le Magret de Canard «Sud Ouest» à l'aigre douce	25 €
La Pluma de cochon ibérique sauce sakari	24 €
L'Entrecôte de boeuf, échalotes fondues 350 g	24 €
La Côte de Boeuf, échalotes fondues 1K200	65 €
Race à viande en fonction de l'arrivage et de la saison	
En supplément sur vos viandes ou poissons :	
Sauce poivre	3 €
Sauce gorgonzola	3 €
Foie frais poêlé	7 €
Os à moelle	6 €
Le Bask' Burger Boeuf: Steak haché, ventrèche de cochon, tomate, oignon, cornichon, salade cheddar, sauce burger, sakari	22 €
Le Chick' Burger Poulet: Poulet croustillant, tomate, avocat, fromage frais, salade, sauce BBQ	22 €
Le Duck' Burger Canard: Aiguillettes de canard, aigre douce, foie frais poêlé, salade, cœur d'artichaut	25 €
Le Ferm' Burger: Tournedos de veau, tomate confite, oignon, emmental, jus de veau truffé	24 €

Kôté Ecaïlle

	6 pièces	9 pièces	12 pièces
Les Huîtres			
Arcachon n°3	15 €	22 €	30 €
Marenes n°2	18 €	27 €	36 €

Les Coquillages et Crustacés

Les Crevettes Bouquet, 9 pièces	19 €
Le Buisson de Langoustines 6 pièces	28 €
Les 2 Jolies Pincés de Crabe	16 €
Les Bulots 300g	12 €
Les Bigorneaux 300g	15 €
Les Crevettes grises 100g	10 €

Kôté Plateaux «Les plateaux sont servis pour 1 personne ou à partager avant les plats»

L'Assiette de l'écailler: 4 huîtres, 4 crevettes bouquet, 100 g de bulots	22 €
Le Plateau du Cap: 3 huîtres, 1 pince de crabe, 3 crevettes bouquet, 2 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes grises	39 €
Le Tout cuit: 1 pince de crabe, 6 crevettes bouquet, 3 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes grises	45 €
Le Grand Plateau: 6 huîtres, 2 pincés de crabe, 6 crevettes bouquet, 3 langoustines, bulots, bigorneaux, crevettes grises	62 €

Kôté Belles Salades

La Makila Gésiers de Canard confits, magret fumé, toast de Foie gras	21 €
La Basquaise Jambon Serrano, Fromage de Brebis	18 €
La Caesar au Poulet Poulet croustillant, Parmesan, Anchois, Oeuf Mollet	17 €
L'Adour Saumon grillé, Saumon fumé, citron	18 €
La Berger Crottin de chèvre pané, fromage de Brebis, jambon blanc truffé	17 €
La Thaï Crevettes bouquet décortiquées, soja, artichauts, burrata de buffala	20 €
<i>Toutes les salades sont composées, crudités, fruits secs, croûtons ... Préciser si allergies</i>	
Les Suppléments :	
Oeuf mollet ou Fromage de brebis ou copeaux de Parmesan	3 €
Poulet Croustillant ou Gésiers de canard ou Jambon Serrano ou Saumon fumé	6 €
La tranche de foie gras de canard mi-cuit	9 €

Le Coin des polissons

Steak haché, frites	10 €
Filet de saumon grillé, frites	10 €
Croustillant de poulet, frites	10 €
Boule de glace, smarties	4 €
Crêpe au sucre ou Nutella	4 €

Kôté Mer

Le Merlu à la Plancha, pétales d'ail, huile d'olive, piment doux	23 €
Le pavé de Cabillaud, crème de chorizo	25 €
La Daurade Royale entière, sauce vierge	24 €
Le Tataki de Thon au Sésame, soja, gingembre, citron vert	25 €
Le Céviche de Saumon, avocat, mangue	22 €
Le Poulpe à la plancha, crémeux de Piquillos	24 €
Les Belles Gambas Sauvages façon Provençale	25 €
Le MAK'Marin Burger: Saumon, avocat, tomates confites, oignon, salade, fromage frais	22 €
Les Moules «marinière à la crème», uniquement à la saison, moules de Bouchot AOC	20 €

Kôté accompagnements

des Viandes et des Poissons

Frites maison	Légumes du moment	Purée de pomme de Terre
Salade Verte	Pomme au four, crème aux herbes	

Envie d'une deuxième garniture 5 €

Le MAK'Vert Burger: Galette végétale, cheddar, oignon, avocat, poivrons, salade, sauce cocktail 20 €