Koté Entrées

Les 9 crevettes bouquet, mayonnaise			19 €
L'assiette de l'écailler: 6 huîtres, 6 crevettes bouquet			26 €
Les Huîtres de Marennes n°2	Les 6 18 €	Les 9 27 €	Les 12 36 €
Les Huîtres d'Arcachon n°3	Les 6 15 €	Les 9 22 €	Les 12 30 €
Le Mi-cuit de Foie Gras de canard, confiture d'oignons, toasts			21 €
La chiffonade de Jambon de Bayonne			22 €
L'Oeuf Mollet, piperade tiède, serrano juste snacké, chips de parmesan			15 €
Les Chipirons sautés à l'ail comme chez Aïta			21€
Le Camembert rôti miel, pan con tomate			15 €
Les tomates colorées, Burrata, basilic			16 €
La Friture de Calamars, sauce tartare			19 €
Le Saumon fumé, crème citronnée, toast			17 €
La Charcuterie Basco - Bordelaise			20 €

Koté Mer

Le Merlu à la Plancha, pétales d'ail, huile d'olive, piment doux	26 €
Le Pavé de Cabillaud, crème de chorizo	28 €
La Daurade du Golfe en filets, Piperade, ventrêche de Cochon	28 €
Le Tataki de Thon au Sésame, soja, gingembre, citron vert	26 €
Le Ceviche de Saumon, vierge de fruits et légumes	24 €
Le Poulpe à la plancha, coulis de Piquillos	26 €
Les Belles Gambas Sauvages au persil, ail, huile d'olive	27 €
Les Fameux Chipirons à l'encre	25 €
La belle Sole meunière	36 €
Les Pâtes au Saumon grillé, crème safranée	22 €

Koté accompagnements

des Viandes et des Poissons

Garniture supplémentaire 5€

Frites	Riz Pilaf
Gratin de Pâtes	Légumes du moment
Salade Verte	Gratin Dauphinois

Notre Menu Gourmand

Tous les jours de 12h à 15h et de 19h à 21h

Entrée + Plat Garni + Dessert

à partir de 25€

Les Formules du Midi

du Lundi au vendredi hors jours fériés
de 12h à 15h

Menu Bureau à partir de 22€ Entrée + Plat Garni
Menu Douceur à partir de 22€ Plat Garni + Dessert
Plat Garni à partir de 18€

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

Le Coin des polissons

- de 10 ans, service tous les jours

Steak haché, frites	10€
Fish & Chips de Cabillaud	10€
Croustillant de Poulet, frites	10€

Koté Fromage et Desserts

L'Ardi Gasna « fromage de brebis », confiture de cerise	9 €
La Palette Gourmande du Makila Kafé….. assortiment de mignardises	10 €
Le Moelleux coeur coulant chocolat	9 €
La Profiterole chou craquelin, glace vanille, Chocolat fondu, crème fouettée	10 €
La tarte fine aux pommes, boule de glace caramel beurre salé	10 €
La Pavlova aux fruits de saison	10 €
La Brioche perdue au caramel beurre salé ou nutella, glace vanille	10 €
La Crème Brûlée	8 €
La Mousse au chocolat	8 €
Le Sablé citron, meringue, fruits rouges	10 €
L'Ile Flottante caramélisée	8 €
Le Sablé Basque crémeux d'amande	10 €

Makila Kafé
La Bodega Contemporaine
by Pays Basque

Restaurant ✤ Bar Lounge

Service continu - Ouvert 7/7

Koté belles Salades

La Makila Gésiers de Canard confits, toast de Foie gras de Canard	21 €
La Basquaise Jambon Serrano, Fromage de Brebis	19 €
La Caesar au Poulet Poulet croustillant, Parmesan, Anchois, Oeuf Mollet	18 €
L' Adour Saumon grillé, Saumon fumé, citron	19 €
La Berger Fromage de Chèvre pané, Jambon blanc truffé, Fromage de Brebis	18 €
La Thaï Crevettes bouquet décortiquées, soja sucré, burrata, Basilic	21 €

Toutes les salades sont composées, crudités, Fruits secs, croûtons... Préciser si allergies.

Les Suppléments :

Oeuf mollet ou Fromage de brebis ou Copeaux de Parmesan	4 €
Poulet Croustillant ou Gésiers de canard ou Chèvre pané ou Saumon fumé	7 €
La tranche de foie gras de canard mi cuit ou Burrata	9 €

Koté Terre

Le Tartare de Boeuf haché couteau préparé	22 €
L'Axoa de Veau au piment d'Espelette	25 €
La Pluma de cochon ibérique, compotée poivrons-oignons	29 €
Le Magret de Canard Sud Ouest, réduction de jus de cuisson à la mangue	26 €
Le Makila burger, Steak haché, ventrêche de cochon, tomate, salade, cheddar-emmental, oignon rouge, cornichon, sauce burger	24 €
Le Chick Burger Poulet Poulet croustillant, tomate, salade, oignon rouge, cheddar, cornichon, crème fromagère	24 €
L'Entrecôte 350g, échalotes fondues	28 €
Le traditionnel Confit de Canard au four	23 €
Le Tartare à l'Italienne, pesto, parmesan	24 €
Les Pâtes au Jambon blanc truffé, crème fromagère	22 €
Le Suprême de Volaille façon poulette	24 €
La Tomahawk de cochon, petit jus	28 €

Race à viande selon arrivage

Les Plats du Menu

Les Entrées au choix

Soupe de poisson, croûtons, rouille Sétoise, râpé
La Tomate Burrata basilic + 3€
6 Huîtres n°3 + 5€
Les chipirons sautés à l'espagnole + 5€
La salade de crudités
Le Foie Gras mi cuit, toast, compotée d'oignons + 9€
Oeuf Mollet, piperade tiède, parmesan + 3€

Les Plats au choix

Pavé de saumon à la plancha sauce Sakari + 3€
Faux Filet grillé échalotes fondues
Cuisse de confit de canard au four + 5€
Fish & Chips de Cabillaud, sauce Tartare
Pâtes aux légumes et burrata
Thon Basquaise à la piperade + 3€
Suprême de Volaille à la crème + 5€

Les Desserts au choix

Le fromage de Brebis, confiture de cerises noires
Le Pain perdu caramel beurre salé
Crème brûlée + 2€
Moelleux au coeur coulant chocolat + 3€
Glace ou Sorbet 2 boules
L'Ile Flottante caramélisée + 2€

Koté Glaces

Coupe 1 boule	**4,50 €**	
Coupe 2 boules	**8 €**	*Supplément crème fouettée ou chocolat ou caramel 2 €*
Coupe 3 boules	**10 €**	

Les Parfums des glaces & sorbets
vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, fraise, menthe chocolat, rhum raisin
framboise, citron vert, mangue, poire, passion, pêche de vigne, abricot, bounti

Les Coupes Glacées 12€

Dame Blanche : 3 boules de glace vanille, crème fouettée, chocolat fondu
Café Liégeois : 2 boules café, 1 boule vanille, coulis de café, crème fouettée
Chocolat Liégeois : 2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat fondu, crème fouettée
Pêche Melba : 2 boules vanille, 1 boule pêche de vigne, pêche fruit, coulis de fruits rouges, crème fouettée
Poire Belle-Hélène : 2 boules vanille, 1 boule poire, poire fruit, chocolat fondu,crème fouettée
Banana Split : 1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, banane fruit, chocolat fondu, crème fouettée
Fraîcheur du Sud : 1 boule mangue, 1 boule passion, 1 boule abricot, coulis exotique, crème fouettée
Caramelita : 1 boule passion, 2 boules caramel beurre salé, sauce caramel au beurre salé, crème fouettée
Saveur d'été : 1 boule framboise, 1 boule poire, 1 boule citron vert, fruits frais, coulis de fruits, crème fouettée

Les Coupes Glacées Alcoolisées 12 €
Colonnel : 2 boules citron vert, vodka 2cl
Antillaise : 1 boule passion, 1 boule mangue, rhum 2cl
Moka : 2 boules café, Bailey's 2cl

La maison n'accepte pas les chèques. Prix nets en euros.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.