

APÉRITIF

Sélection d'alcools premium

Bières

- Kriek 25cl 7€
Belge, à la cerise
- Singha 7€
Thailandaise, blonde
- Pression Belharra 4.5€..... 8€
Basque, blonde limpide

Gin Tonic

- Citrus 12€
Gin Brana - Citron vert
- A la Fraise 12€
Gin Bombay Bramble - Fruits rouges
- Herbacé 12€
Gin Vine Mare - romarin ou basilic

Mojitos

ou virgin 9€

- Classique..... 12€
Rhum Havana 3 ans, menthe
- Fruit de la Passion 14€
Rhum Havana 3 ans, Fruits de la passion

MOCKTAIL

SANS ALCOOLS

- Sweet Limonade..... 9€
Fraise ou Passion - primeur MOF, limonade
- Summer Spritz 9€
Martini floreale, ananas, tonic
- Tarte au pomme 9€
Jus de pomme, cannelle, perrier

Planches

du barman

- V Houmous bio
Pain, guindillas 13€
- ⊙ Saucisson Basque
Louis Ospital 14€

COCKTAIL

CLASSIQUE

- Sangria au shaker 8€
Vin rouge, cointreau, orange, citron, cannelle
- Spritz 11€
Aperol, Prosecco ou champagne (+6€)
- Margarita 11€
Tequila Patron, Cointreau, Citron vert
- Bloody Mary 12€
Belvedere, Tomate, Citron, épice
- Moscow Mule 12€
Belvedere, Citron vert, Ginger beer

COCKTAIL

SUMMER

- Basilic Smash 12€
Gin, basilic, citron
- Pornstar Martini 14€
Rhum, passion, vanille - Shoot de champagne
- Pina Colada amande 12€
Rhum, ananas, amaretto

JUS DETOX

PRESSÉ À FROID

- Super Green 9€
Pomme, Céleri, Concombre
- Super Ginger 9€
Gingembre, Pomme, Carotte

CARTE DES VINS

Servi au verre • à 7€

ROUGE

- Rioja Crianza18€ 28€
Espagne Navajas, vif et fruité

BORDEAUX

Clément Termes 29€
Gaillac, vin léger sur les fruits rouges, cassis et mûres

Château Pouyanne19€ 32€
Graves, notes de cacao et d'épices, souple en bouche

Château de Seguin19€ 32€
Bordeaux, sec et fruité, légèrement épicé

Château Moulin de Tricot 52€
Margaux, note de chêne, mûres et note de tabac

Connetable de Talbot 72€
Saint-Julien, boisé et fruité

Vins Naturels

- Côte de Marmandais 34€
Sud ouest, Elian Daros - 2017
- Pessac Leognan 55€
Château Bardins - 2015
- Nuits St Georges 42€
Bourgogne, Les Plateaux - 2018

LOIRE & RHONE

Nicolas de Bourgueil 18€ 28€
Loire, léger et aromatique

Chinon les Gallets 35€
Loire, fruité et souple, note de chocolat et d'épices

Crozes Hermitage 42€
Rhône, vin limpide, rubis, arôme poivré et animal

SUD-OUEST

Marquise des mûres 28€
Languedoc, sur les fruits rouges

Domaine Brana28€ 42€
Irouléguay AOP, notes de cerise

Brana - Bizi Berri..... 92€
Irouléguay, arôme élégant et tout en finesse

BLANC

Chablis les Opales 36€ •
Bourgogne, Sec et minéral

Macon Village 32€
Bourgogne, Frais et gouleyant

LANGUEDOC - BORDEAUX

Domaine de Romarion 24€
Languedoc, sec mais fruité et gourmand

Sauvignon de Seguin 26€
Bordeaux, Sec et fruité

SUD-OUEST

Domaine Cauhapé 19€ 32€ •
Arôme de miel et agrumes 37cl

Jurancon Sec 19€ 32€
Cuvée Fantaisie 37cl

Domaine Brana 29€ 34€
Irouléguay, sec minéral floral 50 cl

ROSÉ

Le Versant..... 24€ •
Pays d'oc, 100% grenache

Château Haut Gléon..... 28€
Corbière, Pays d'oc, IGP Vallé du Paradis

Champagne

Moët & Chandon..... 17€..... 80€
Champagne - Coupe et bouteille

Magnum * * * 155€
Moët & Chandon - 150 cl

L'instant Partage

Nems au poulet 6,50€ / 12,50€
Menthe, laitue par 2 ou par 4

4 Tartines de Foie gras..... 14,20€
Pain de chez Mr Max


4 Tartines façon tapas..... 13,50€
Jambon blanc truffé, Ibaïama Louis Ospital

Nos entrées

Panna Cotta au topinambour 10,50€  
Jaune d'oeuf confit, sablé au parmesan et jambon blanc truffé (sans V)

4 Makis veggio 9,90€  
Makis du Chef, fromage frais & piquillos

Escargots en coquilles 9,90€ / 17,90€
Origine France en persillade par 6 ou 12

Bouillon aux saveurs asiatiques..... 10,50€  
Légumes, crevettes

Petite chiffonnade 12,50€ 
Jambon ibiama et jambon blanc truffé Louis Ospital

Gravlax de saumon aux épices torrifiées 12,90€ 
Mangue et gel de yuzu

Entrée en suggestions du chef

Saint-Jacques snackées 13,20€ 
Sauce soubise, quiche au boudin basque et poireaux

La terrine de foie gras 15,50€ 
Pain toasté, chutney aux fruits du mendiant

LA BRASSERIE

Salade Maison

Poké Bowl..... 15,90€ V
Pickles de légumes, riz japonais, gravlax de saumon (V : sans)

Salade gourmande..... 16,20€
Foie gras, jambon de Bigorre et Ardi Gasna

Salade de Chipirons..... 15,90€
Produit typique du pays basque

Pâtes

V Penne
Nature..... 10,90€

Penne à la truffe
Jambon Ibaïama 21,50€

Oeufs bio

Omelette
Nature..... 12,50€ 🏠 V

Omelette
À la truffe..... 19,20€ 🏠 V

LE MAX BURGER

Bœuf Charolais | Ventrèche Ospital |
Tomme de Chalosse | Frites fraîches
Ketchup de Piquillos | Tomate | Oignon confit
Pain de la boulangerie Max à Anglet

19.20€


Croque truffé toasté 14,50€ 🏠
Fromage de brebis et jambon truffé Ospital

Menu Enfant

Jusqu'à 10 ans
13,50€

Steak frites **O**U penne + Boisson + 2 boules de glace

Côté Terre

- Échine de porc Ibaïama.....€ 
De chez Louis Ospital - Tombé de choux et gratin dauphinois
- Tartare de boeuf XL 21,10€ 
Taillé minute dans le filet - frites
- Suprême de volaille grillé & giroles..... 22,50€ 
Jus court - pommes sarladaises
- Filet de boeuf rôti..... 29,60€ 
Jus court - garniture au choix

Garniture

Salade Verte.....	3,90€
Frites maison.....	4,20€
Gratin dauphinois.....	4,40€
Légumes.....	4,40€
Pommes Sarladaises.....	4,80€

Côté Mer

- Chipirons et linguine..... 21,50€ 
Linguine au coulis de piquillos, ail et persil
- Saumon & sa fumée éphémère.....€ 
Cuit à l'unilatéral, coulis de cresson, polenta BIO
- Véritable Sole 29,60€ 
au choix : menuière ou grillée - garnitures au choix
- Noix de Saint-Jacques saisies..... 
Jus aux coquillage, spaghettis de pomme de terre, poêlé de champignons



*Produit de Louis Ospital
Liste des allergènes disponible
service compris - prix ttc*



Glaces & Sorbets

citron fraise citron-vert chocolat café rhum-raisin vanille

4,20 € | 6,60€ | 8,40€

Desserts Maison

Cheese cake.....	9,90€
Tartelette citron & praliné.....	9,90€
Baba imbibé au Rhum crème diplomate à la mangue et à la passion	9,90€
Assortiment de fromage	10,50€

Dessert signature du Chef

à commander de préférence en début de repas

Profiteroles sauce chocolat	11,10€
Kouign-amman de notre chef	10,10€

WHISKY

la sélection
4cl

- MONDE -

Bastille 11€
France à Angoulême - blend - doux et délicat - 43 %

Nikka malt coffee 14€
Japon à Honshū - single - praliné & biscuité - 45%

- ÉCOSSE -

Arran 10 ans 14€
Ile d'Arran - Single - coco & vanille - 46%

Johnny Walker blue..... 30€
Highlands - Blend - délicate & authentique - 40%

DIGESTIFS

la sélection
4cl

Poire William Brana 11€

Poire William Brana 11€

Calvados 14€

Patxarran 6€