



Le soir

Planche de Jambon de Bayonne de chez <i>GASTELOU</i>	14€
Planche de Fromage <i>Fromagerie GAMBETTA</i>	14€
Planche d'Andouille - <i>Maison MANOUX</i>	9€
Ventrèche de Thon <i>MARMAR</i> , sucrine et poivrons goutte	14€
Asperges vertes, sésame kimchi et mousse Pimenton de la Vera	10€
Tarama au piment d'Espelette de chez <i>BARTHOUIL</i> (100 g)	10€
Anchois de Getaria - <i>Maison MAISOR</i>	12€
Foie Gras de canard, confit piquillos au piment d'Espelette (100g)	14€
Cœur de Burrata (120g), pignons de pin et pickles	10€
Cœurs d'artichaut frits, mousse ricotta, menthe et balsamique	9€
Gambas panko sauce aigre douce	13€
Pop-Corn de chipirons au saté, mayonnaise au saté	10€
Aubergine confite au Miso, sésame au wasabi	8€
Frites allumettes maison et mayonnaise au piment d'Espelette	6€

Le sucré

Glace Dézamy		<u>Glaces</u> : Vanille Bourbon, Café, Noisette, Yahourt Grec
-1 Boule	3€	<u>Sorbets</u> : Citron de Syracuse, Chocolat Noir de St Domingue, Fraise,
-2 Boules	5€	Mangue d'Inde
Pavlova fruits rouges au macaron <i>ADAM</i>	9€	
Gâteau Basque de chez <i>Pariès</i> (Crème ou confiture de cerise noire)	7€	
THE Colonel (Sorbet Citron de Syracuse et Vodka <i>FAIR</i>)	9€	



@maitrerenard_winebars