

TAPAS

A partager... ou pas

QUESADILLAS* 10€

Taloea, fromage de brebis.

QUESADILLAS BASQUE* 11€

Taloea , fromage de brebis, piquillos.

MINIS TALOAK DELICE (X3)* 13€

Boudin noir, confiture de cerises noires, piment d'Espelette ,trio d'oignon.

MINIS TALOAK AUBERGINES(X3) 12*€

Caviar d'aubergine, ail, fêta ,zaatar, huile olive.

JAMBON CEBO 19€

HOUMOUS 11€

ASSIETTE DE FROMAGE DE BREBIS 11€

servie avec confiture de cerises et noix

* Taloea : ancien pain du Pays Basque,
galette 100% maïs (sans gluten)

ENTRÉES

CRUDO DE DAURADE, DUO GRANNY SMITH, GEL MANGUE
AU PIMENT D'ESPELETTE, HERBES FRAICHES. 15€

FRAICHEUR TOMATE ET NECTARINE, HUILE VERTE,
VINAIGRE FRAMBOISE, FÊTA ET HERBES FRAICHES. 13€

PLATS

THON BLANC DE LIGNE À LA FLAMME, SPICY MANGO
, MOUSSELINE D'AVOCAT ET CHIPS DE RIZ, HERBES
ASSAISONNÉES. 24€

POITRINE DE COCHON CONFITE, CRÈME DE COURGETTE
CITRONNÉE, SAUCE MIEL, MOUTARDE. 22 €

TALOA* GAMBAS, MOUSSELINE AVOCAT & CITRON VERT,
SPICY MANGO. 19€

TALOA VÉGÉTARIEN 17€

DESSERTS

TIRAMISU 8,5€

MOUSSE MANGUE, GANACHE COCO, CROUSTILLANT FEUILLANTINE
(2 PERSONNES) 14€

CREME MONTÉE CITRON ROMARIN, NECTARINES, CRUMBLE, HUILE
OLIVE 9€

COCKTAILS

LES CLASSIQUES 15CL

Tipunch 7cl 8€
Caïpirinha 7cl 8€
Espresso martini 10€
Américano 10€
Negroni 10€
gin'to blue bombay 10€
Moscow Mule 10€

LES MOJITOS 15CL

CLASSIQUE 10€
BASQUE 10€
FRAISE 10€

LES SIGNATURES

- Le Bulle liqueur de fleur de sureau, prosecco, cassis frais. 10€
- Le Neska, jus de citron vert, liqueur de fleur de sureau, purée de framboise, cidre 10€
- Le Basil smash, sirop de basilic maison, jus de citron vert, gin 10€
- L'Amaretto sour, amaretto, jus de citron, sucre 10€

LES SANS ALCOOL 15CL

- LE PINK 7€
Jus de citron, cranberry, kas
- MOJITO 7€
- LE BASIL 7€
sirop de basilic maison, jus de citron, Perrier

AU CHAMPAGNE 15CL

- AMELAKI 16 €
Orange fraîche, mandarine impériale
- LILY ROSE 16€
Fraise, fleur de sureau
- LEON 16€
Curaçao bleu, citron, pomme

LES SPRITZ 15CL

CLASSIQUE 10€
SAINT GERMAIN 10€
BASQUE 10€
LIMONCELLO 10€

BIÈRES

A LA PRESSION, OLDARKI BLONDE
25 CL. 4€
50 CL. 7.5€

A LA BOUTEILLE UHAINA 33L
BLANCHE OU IPA 4.5€

APÉRITIFS

MARTINI ROUGE OU BLANC 6CL 4€
SANGRIA 20 CL 4.5€
CAMPARI 6CL 4€
KIR BASQUE 12CL 4.5€
RICARD 4CL 4€
CHAMPAGNE 12CL 15€
CIDRE BASQUE 12CL 4.5€

DIGESTIFS

PATXARAN 6€
IZARRA VERTE 6€
IZARRA JAUNE 6€
MANZANA 6€
LIMOCELLO 6€
BAILEYS 6€
CASSAGNAC 6€
GET 27 / 31 6€
ZACAPA 10€
COGNAC 6 €
EAU DE VIE DE FRAMBOISE 7€
CHARTREUSE II €

SOFTS

33CL - 3,50€

COCA
COCA ZÉRO
FUZE TEA
OASIS
SCHWEPES TONIC
ORANGINA
SIROP
DIABOLO

25CL - 3,50€

Jus d'orange
Jus d'ananas
Jus depomme
Jus de fraise
Jus de tomate

BOISSONS CHAUDES

Café 2€
Café crème 3€
Cappucino 4€
Chocolat 3,50€
Decafeiné 2€
Thé / Infusion 3,50€
Supplément chantilly 1€

OGEU

Pétillante 4€
Grande plate 4€
Grande pétillante 5,50€

VINS BLANCS

	Verre	Bouteille
<u>LA PETITE HOURS</u> (GROS MANSENG). Jurançon sec, fruité , connotation exotique ,fais et minéralisé)	4.50€	24€
<u>DIEZ SIGLOS</u> : (BIO / VERDEJO). Rond, note florale parfait avec les tapas ou poisson	5.50€	27€
<u>TXAKOLI,REZABAL</u> : FINES BULLES. Vin vivant ,note d'agrumes et pomme verte.	5.50€	27€
<u>COTES DE GASCOGNE MOELLEUX</u> : (GROS ET PETIT MANSENG.) Robe jaune paille , doux et gourmand.	5€	25€

VINS ROSÉS

<u>HAUTS DE MASTEREL</u> (COTES DE PROVENCE) Robe pâle, léger et souple.	4,5€	24€
--	------	-----

VINS ROUGES

<u>ZORZAL</u> : (GRENACHE, NAVARRE.) intense , arômes frais, fruits rouges, accents minéraux.	6€.	29€
<u>LES PIOUS</u> :(COTES DU RHONE BIO, GRENACHE ,SYRAH) Rond et fruité, notes fruits rouges.Epices douces de garrigue.	5€.	24€
<u>CASAPRIMICIA</u> :(CRIANZA,TAMPRANILLO) Tanin souple, notes fruitées et boisées.		32€
<u>IROULEGUY</u> : SELON LA SELECTION .		45€