

A PARTAGER POUR L'APERITIF*

- COUTEAUX PERSILLADE ET CHORIZO 12€
- HOUMOUS A L'AIL DES OURS 8€
- POTATOES MAISON ET SAUCE BARBECUE 8€
- LE PLATEAU DE FROMAGES 3choix 8€ - 5choix 13€ - 7choix 17€50
- L'ASSIETTE DE JAMBON KINTOA DE CHEZ PIERRE OTEIZA
PETITE ASSIETTE 13€ GRANDE ASSIETTE 19€
- LES HUITRES PLEINE MER DE NORMANDIE N°3
LES 6 10€ LES 12 20€

* Ces assiettes ne font pas guise de repas au restaurant

Nos Verres de Vins 12cl

BLANC : Jurançon Moelleux OU Sec - Naba 5€
Côtes du Rhône - Colombo 6€
Graves - Haut Selve 7€
Irouleguy - Abotia 8€

ROSE : IGP Ile de Beauté, San Ghjuva 5€

ROUGE : Navarre - Arroa 5€
Côtes du Roussillon - Mas Bécha 6€
Evidence par Caroline - Jaboulet 8€
Saint Emilion Grand Cru - La Grâce Dieu 10€

Les Bières

	Bock	Demi	Pinte
La Locale Blonde	2€	3€50	6€50
La Locale IPA	2€50	4€	7€50
Affligem Ambrée	2€50	4€	7€50

Les Softs

Boisson Maté - framboise - hibiscus, Thé Glacé, Ginger Beer 4€50
Les jus 20cl : Orange - Pomme - Ananas -ACE - Tomate - Multi 3€50
Les Sodas 33cl Coca, Zéro, Schweppes, Perrier, Limonade, Ice Tea 3€50

Les Sans alcools

Martini Vibrante 6cl 4€
Spritz Crodino 7€
Gin Ceder's et Tonic fever tree 8€

Les Cocktails

9€

LE GOXADERI SPRITZ : Maté hibiscus et prosecco

L'APEROL SPRITZ : Perrier, orange et prosecco

LE CHAMBORD : Liqueur chambord, martiny dry et vodka

L'IMPERIALE : Liqueur Mandarine, Angostura, Prosecco

CAIPIRINIAC : Cachaça, Izarra vert, sirop basilic et citron vert

L'EXPRESSO MAGNAC : L'Espirit, Liqueur de café et bitter cacao

Les Apéritifs

Le Punch maison au rhum Trois Rivières 20cl 6€50
La Sangria Alaia 20cl 4€50
Cidre Kimiliklik 20cl 4€50
La coupe de Champagne Billecart Salmon 12cl 12€
Le kir au Macon 12cl 5€
Americano Maison, Negroni 12cl 8€50
Ricard, Pastis 51, Pastis Henri Bardouin 2cl 3€50
Rivesaltes Ambrée ou Maury Grenat, Domaine Lafage 8cl 5€
Martini, Suze, Campari 8cl 4€50

A PARTAGER POUR L'APERITIF*

- COUTEAUX PERSILLADE ET CHORIZO 12€
- HOUMOUS A L'AIL DES OURS 8€
- POTATOES MAISON ET SAUCE BARBECUE 8€
- LE PLATEAU DE FROMAGES 3choix 8€ - 5choix 13€ - 7choix 17€50
- L'ASSIETTE DE JAMBON KINTOA DE CHEZ PIERRE OTEIZA
PETITE ASSIETTE 12€ GRANDE ASSIETTE 18€
- LES HUITRES PLEINE MER DE NORMANDIE N°3
LES 6 12€ LES 12 24€

* Ces assiettes ne font pas guise de repas au restaurant

Nos Verres de Vins 12cl

BLANC : Jurançon Moelleux Ou Sec - Naba	5€
Côtes du Rhône - Colombo	6€
Graves - Haut Selve	7€
Irouleguy - Abotia	8€

ROSE : IGP Ile de Beauté, San Ghjuva 5€

ROUGE : Navarre - Arroa	5€
Côtes du Roussillon - Mas Bécha	6€
Evidence par Caroline - Jaboulet	8€
Saint Emilion Grand Cru - La Grâce Dieu	10€

Les Bières

	Bock	Demi	Pinte
La Locale Blonde	2€	3€50	6€50
La Locale IPA	2€50	4€	7€50
Affligem Ambrée	2€50	4€	7€50

Les Softs

Boisson Maté - framboise - hibiscus, Thé Glacé, Ginger Beer	4€50
Les jus 20cl : Orange - Pomme - Ananas -ACE - Tomate - Multi	3€50
Les Sodas 33cl Coca, Zéro, Schweppes, Perrier, Limonade, Ice Tea	3€50

Les Sans alcools

Martini Vibrante 6cl	4€
Spritz Crodino	7€
Gin Ceder's et Tonic fever tree	8€

Les Cocktails

9€

LE GOXADERI SPRITZ : Maté hibiscus et prosecco

L'APEROL SPRITZ : Perrier, orange et prosecco

LE CHAMBORD : Liqueur chambord, martiny dry et vodka

L'IMPERIALE : Liqueur Mandarine, Angostura, Prosecco

CAIPIRINIAC : Cachaça, Izarra vert, sirop basilic et citron vert

L'EXPRESSO MAGNAC : L'Espirit, Liqueur de café et bitter cacao

Les Apéritifs

Le Punch maison au rhum Trois Rivières 20cl	6€50
La Sangria Alaia 20cl	4€50
Cidre Kimiliklik 20cl	4€50
La coupe de Champagne Billecart Salmon 12cl	12€
Le kir au Macon 12cl	5€
Americano Maison, Negroni 12cl	8€50
Ricard, Pastis 51, Pastis Henri Bardouin 2cl	3€50
Rivesaltes Ambrée ou Maury Grenat, Domaine Lafage 8cl	5€
Martini, Suze, Campari 8cl	4€50