

A partager

Cacahuètes de Soustons assaisonnés maison	2€
Olives ail et piquillos	3€50
Chips Larrea	3€80
Potatoes maison et mayo curry	6€
La tartinade de L'APOSTROPHE et Focaccia	9€
Pinsa jambon blanc truffé et buratta	16€
Makila de blé au thon et piperade, crème aux herbes	12€
Wings de poulet d'Ossès citron et thym	14€
Planche de charcuterie Ibérique	18€
Huitres Marennes d'Oléron n°3	6 10€ 12 20€
Truite de Baigorry gravlax et houmous potimarron	14€
Boeuf Charolais séché, ail noir et chips de pain	19€
Sucrine braisée, chèvre d'Urrugne, noisettes et orange	12€
Le plateau de Fromages affinés (5 au choix)	13€50
La part de gâteau Basque à la crème	4€
Les Glaces Mr Txokola	4€50

Les Bières

	<u>12,5cl</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>
La Locale Blonde	2€	3€50	7€
La Locale IPA	2€50	4€	8€
Affligem Ambrée	2€50	4€	8€
Pelican Blonde	3€	4€50	9€

Les Vins aux verres 12cl

Les Bulles

Pétillant de pomme de Aburuza	6€
Champagne Lanson	10€

Les Rosés

Bordeaux, La Quille	3€80
Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite 2025	5€80

Les Blancs

Rueda, La Mota	3€50
Terra Alta, herencia Altes 2025	4€20
Bordeaux, Château Peybonhomme les tours 2024	4€50
IGP Collines Rhodaniennes, Villard 2024	4€80
Côtes de Gascogne Moelleux, Plaimont, Cassaigne 2024	4€50
Petit Chablis, Alain Mathias 2023	5€90

Les Rouges

Côtes de Gascogne, Domaine Entras 2024	3€80
Gaillac, l'Enclos des Braves 2022	4€50
Toro, Vino de Segundo, Iturria 2022	4€60
IGP Hérault Philippe Chesnelong "Les Creisses" 2024	5€90
Medoc, la Tour de By 2014	7€

Les Spritz 9€

Apérol, Italicus, Sureau de Biarritz, Limoncello, Lillet Rosé, Campari