

TOUS LES JOURS

9H00 - 19H00

FERMÉ MERCREDI ET JEUDI



Notre cuisine met en avant la simplicité, le plaisir et le goût

Tout est **fait maison**, à partir de **produits frais et de saison**, et autant que possible de produits **locaux, bio et éco-responsables**

Sensibles aux allergies et régimes alimentaires de chacun, nous proposons des plats végé, sans gluten, sans lactose... Nous pouvons aussi adapter nos recettes à votre demande

Le petit déjeuner (9h à 11h)

13€

Une boisson chaude et un jus frais pressé,
le panier de pains du boulanger, miel, beurre et confitures maison

Au choix :

- ou* Salade de fruits
- ou* Fromage blanc et son muesli
- ou* Oeuf brouillé et ventrèche

Les dimanches, uniquement

Le brunch
gourmand et complet

24€

ou

Le plat traditionnel du
dimanche

17€

RESTAURANT

manatee

Les petites faims

6€

Le houmous

Houmous maison, huile de sésame et coriandre fraîche

La focaccia basque

Jambon de Bayonne, confit de piquillos, fromage de brebis et pickles

La focaccia verte

Gaucamole, légumes de saison et pomme verte

La focaccia figue

Confiture de figue, jambon de Bayonne, roquette, noix et ricotta

La focaccia truffée (8€)

Jambon blanc, gouda truffé et pickles

Terrine ou rillettes du moment

100% maison accompagnée de pain de campagne

Le déjeuner

L'oeuf bio

Oeuf bio parfait de St Jean le Vieux, crème de gouda truffée et champignons

7€

La truite

Truite des Pyrénées en gravlax, émulsion coco et citronnelle au thé sorbet betterave

7€

La soupe

Soupe au fil des saisons, en petit ou grand

6/8€



Le plat du jour

Plat du jour selon le retour du marché (voir ardoise)

La salade

Lentilles tiède, oeuf bio parfait, bacon et vieille mimolette

15,5€

Le poisson

Pot-au-feu de poisson sauvage aux légumes de saison

18€

Le cochon

Poitrine de cochon confite, jus réduit, pommes grenailles et carottes fanes à l'orange

17€

Les pâtisseries

Le cheesecake <i>Cheesecake au speculoos maison et citron vert</i>	6,5€
Les glaces et sorbets (1 boule) <i>Vanille, fromage blanc, amande, multifruits, kiwi, café, cerise,...</i>	2€
La soupe ananas <i>Soupe ananas et carotte, crème fouettée au thé</i>	5€
Le chocolat <i>Douceur de chocolat bio à la vanille, craquant praliné</i>	8€
La brioche perdue <i>Brioche façon pain perdu, caramel beurre salé maison, crème glacée à la vanille</i>	8€
	
La tarte aux fruits	6€
Le cake du jour	5€
Le cookie	4€
Le financier	1,5€

Les thés bios

Nos thés bio de la <i>Route des Comptoirs</i>	5€
Nos thés bio Grands Crus de la <i>Route des Comptoirs</i>	6€
Nos thés spéciaux (glacés, marocain, matcha et tchaï latte)	6€

Les cafés

L'espresso - <i>Blend d'Amérique Centrale</i>	1,80€
Le café de spécialité - <i>Ethiopie, Moka, Sidamo</i>	2,50€
La méthode douce - <i>French Press, Guatemala</i>	5€
Le cappuccino, le café au lait, le grand crème ...	5€
Le café frappé, le latte macchiato	6€
Le véritable chocolat chaud Valrhona	6€

Les jus, eaux et sodas

Fruits frais pressés (citron, orange, pamplemousse)	5€
Jus détox, du surfeur ou smoothie plaisir	6€
Jus et nectars en bouteille bio de la maison <i>Meneau</i>	6€
Ogeu 75cl	5€
Ocean52 gazeuse 25cl ou 75cl	3€/6€
Sodas 33cl (coca, coca zero, orangina)	3€
Tonic bio Kaskad 25cl	4€

Les alcools

Bière basque bio Balea (blonde, blanche ou IPA) 33cl	6€
Cidre basque Kupela 33cl	6€
Bourgogne Chardonnay, Buxy	7€ / 33€
Jurançon, domaine Montesquiou, L'Estela	5€ / 25€
Côte du Rhône, domaine Boisson	5€ / 25€
Rioja, Bodega Raiza, Crianza	6€ / 29€
Provence, Château Pigoudet	4€ / 24€
Champagne Thiénot	8€ / 60€
Champagne Deutz	90€



Nos boissons chaudes ou froides sont disponibles **à emporter**.

Nous avons aussi des laits végétaux : soja, avoine, amande et coco !

Don't hesitate to ask for drink or meal to take-away and non dairy milk!