



À table!



SHARING

Assiette de jambon Kintoa - 16€
Kintoa ham plate

Tacos d'effiloché de porc Basque (x3) - 14€
Basque pulled pork tacos

Ceviche de la criée - 16€
Catch of the day ceviche

Gyoza de porc, spicy sauce et shitake (x5) - 15€
Pork gyoza with spicy sauce and shitake

Rolls d'agneau confit - 13€
Confit lamb rolls

Champignons à la braise - 12€
Braised mushrooms

Macaroni de la nonna - 12€
Nonna's macaroni

PLATS

A PARTAGER
(pour 2 personnes)

Poitrine de boeuf basse température, jus de cuisson, frites - 25€/pers.
Low-temperature beef brisket, cooking jus, fries

Épaule d'agneau confite, jus épicié, légumes de saison à la braise - 25€/pers.
Confit lamb shoulder, spicy jus, grilled seasonal vegetables

Côte de boeuf de Galice, vierge à la moelle, frites - 37€/pers.
Galician ribeye steak, marrow vinaigrette, fries

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Légumes de saison à la braise - 8€ | Frites - 6€ | Risotto du moment - 8€ | Pressé de pommes de terre à la truffe - 10€
Seasonal grilled vegetables | Fries | Risotto of the moment | Truffle-infused mashed potatoes

EN SOLO

Poitrine de porc Basque croustillante, chimichurri, légumes de saison à la braise - 24€
Crispy Basque pork belly, chimichurri, grilled seasonal vegetables

Poisson de la criée, sauce et accompagnement du moment - Prix du marché
Fresh catch of the day, sauce, and side dish of the moment

Nage de gambas Madagascar, émulsion bisque bergamote, risotto du moment - 23€
Madagascar prawn broth, bergamot bisque emulsion, risotto of the moment

DESSERTS

Pina colada brûlée pour 2 personnes - 14€
Pina colada brûlée for 2

Tiramisu, café, amaretto - 9€
Tiramisu, coffee, amaretto

Déclinaison automnale - 11€
Autumn assortment

Duo d'affinage d'Ossau Iraty de brebis - 12€
Duo of aged Ossau Iraty sheep's cheese

- Prix nets TTC, service inclus -

