

# Entrée ou à Partager

<b>CROQUETTE DE TAPIOCA AU PARMESAN</b>	<b>8€</b>
Aïoli Ail Noir, Chimichurri	
<b>HOUMOUS</b>	<b>9€</b>
Grattons Chistora-Piquillos	
<b>FOIE GRAS MI-CUIT MAISON</b>	<b>17€</b>
Confiture de Piment Végétarien	
<b>JAMBON CEBO IBÉRIQUE</b>	<b>18€</b>
Tomate Concassé	
<b>COURGETTE (SUPP HOMARD 12€)</b>	<b>14€</b>
Tarte Fine de Pomme de Terre, Stracciatella Fumé, Olive	
<b>BEIGNET DE PIED DE COCHON</b>	<b>14€</b>
Harissa de Piment d'Espelette, Tomate, Sauce au Poivre	
<b>THON ROUGE</b>	<b>17€</b>
Ajo Blanco, Tomate, Carotte Paille	
<b>MOULE &amp; COQUE</b>	<b>16€</b>
Marinière au Cidre Basque, Ossau Iraty	
<b>BROCHETTE D'ENCORNET (UNITÉ)</b>	<b>9€</b>
Poitrine de Cochon, Trévisse, Jus Vert, Bigarade	
<b>CARPACCIO DE CREVETTE BLANCHE</b>	<b>19€</b>
Betterave, Hibiscus, Crème Miel Wasabi	

# Plats

<b>SALADE CESAR BASQUE</b> Poulet Pané, Piquillos, Oeuf Parfait, Capres Frit, Ossau Iraty	<b>21€</b>
<b>PATE CAVATELLI</b> Sauce aux Herbes, Parmesan	<b>21€</b>
<b>LOTTE BBQ</b> Carotte, Fenouil, Soupe de Roche au Safran, Aioli, Olive-Citron	<b>26€</b>
<b>CHUCK FLAP D'ANGUS BBQ (Persillé de Basse Côte 180g)</b> Aubergine Frit, Condiment Amande Porto, Yaourt Basque à l'Ail Confit	<b>34€</b>
<b>SUPP SALADE</b>	<b>4€</b>
<b>SUPP POMME DARPHIN</b>	<b>4€</b>

**Nos plats peuvent être adaptés en version végétarienne sur demande**



TRANSLATE THE MENU  
TRADUCIR EL MENÚ

# Les Douceurs

<b>PLANCHE DE FROMAGES</b>	<b>18€ / 1 PERS 10€</b>
Condiments de Saison	
<b>CHEESE CAKE BASQUE</b>	<b>10€</b>
Fève de Tonka, Citron Confit	
<b>FEUILLE DE CASSIS</b>	<b>10€</b>
Minestrone de Fruit Rouge, Céleri Branche, Huile d'olive	
<b>CHOCOLAT</b>	<b>10€</b>
Siphon Chocolat Chaud, Glace Huile d'olive, Kumquat, Sumac	
<b>GLACES ET SORBETS MAISON (1 boule)</b>	<b>3.5€</b>

**POUR LES PETITS GOURMETS** **13€**  
N'hésitez pas à demander le menu enfant. Nous nous ferons un plaisir de vous présenter les options proposées par le chef. Sirop et boule de glace inclus.

## LES PARTENAIRES PRODUCTEURS DE L'ALCHIMIE :

Famille Bastelica, Fruit, Légumes, Herbes (Verlus)  
Le Helder, Viande, Charcuterie (Anglet)  
Poissonnerie Dima (Saint Jean de Luz)  
Peixos de Palamos, Crustacé (Palamos)  
Boucherie Metzger, Viande d'exception (Rungis)  
Boulangerie ERROA (Anglet)  
Etxekoa, Vinaigre et assaisonnement (Bidart)  
Bloom, Epices (Biarritz)  
Maison Chailla, Fromage (Biarritz)  
Donibane, Primeur (Ciboure)