



## LE COMPTOIR IODÉ

**FORMULE DU MIDI 1 PLAT & 1 DESSERT 15 €**

Voir ardoise - du lundi au vendredi - hors jours fériés

<b>ENTRÉES</b>		€
<b>Huîtres n°3_</b> de Jérôme Labeguerie ( <i>producteur d'huîtres à Hossegor</i> )	x6 x9 x12	10 15 20
<b>Bulots_</b> Aioli fait maison x12		10
<b>Crevettes roses_</b> Mayo citronnée x10		12
<b>Assiette iodée_</b> 4 huîtres - 4 crevettes & 6 bulots		14
<b>Gaspacho de tomates_</b> Groseilles - mousse de mozzarella - basilic & croûtons		10
<b>Ceviché_</b> Poisson du jour - avocat - mangue - maïs grillés - oignon rouge & coriandre		13
<b>Saumon Gravlax_</b> Aneth - betterave - framboise & caviar de hareng		13
<b>Verrine gourmande_</b> Melon - feta - concombre - serrano & menthe		8
<b>Serrano vieille réserve_</b> Beurre au piment d'Espelette & guindillas		13
<b>- 10 ans</b>		€
<b>Poisson du moment ou Serrano_</b> Frites - 1 boule de glace & 1 sirop à l'eau		10
<b>SALADES</b>		€
<b>Salade Chèvre chaud_</b> Salade romaine - mûres & croûtons		15
<b>Salade César revisitée_</b> Rosettes de tête de moine - sucrine - émincés de poulet - tomates & croûtons		16

*Pour le bon déroulement du service, nous ne changeons pas les garnitures des plats, merci pour votre compréhension*  
Supplément garniture\_ Frites / pdt grenaille / légumes / mesclun 4€

<b>POISSONS</b>	€
<b>Terre &amp; Mer_</b> Boudin basque - chipirons à la plancha - jus de cochon grenailles & mesclun	20
<b>Pavé de maigre_</b> Crumble aux noix - légumes d'été & crème de petits pois	23
<b>Tataki de thon au sésame_</b> Tartare de tomates anciennes - saveurs iodées - grenailles & jeunes pousses	19
<b>La pêche du jour_</b> Une idée, une recette...	
<b>VIANDES</b>	€
<b>Tartare de bœuf</b> ( <i>origine France</i> )_ Frites maison & mesclun	16
<b>Burger Basque_</b> Steak ( <i>origine France</i> ) - fromage de brebis - ventrèche de cochon & frites maison	16
<b>Pièce du boucher du moment_</b>	
<b>DESSERTS / GLACES / FROMAGES</b>	€
<b>Biscuit moelleux pistache_</b> Confit de fraises - crème princesse vanille	8
<b>Crèmeux citron_</b> Financiers amande - meringue acidulée - citrons confits	8
<b>Salade de fruits frais de saison_</b> Granité mojito	8
<b>Coupe cookies_</b> Glace vanille - cookies & chantilly stracciatella	8
<b>Coupe snickers_</b> Glace caramel fleur de sel - chantilly - bonbons caramel & cacahuètes	8
<b>Sélection de fromages affinés d'ici ou d'ailleurs_</b> confiture aux algues	10
<i>Tous nos desserts sont préparés par notre pâtissier Clément !</i>	

Nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place par Mario et son équipe

Taxes et service inclus, prix en euros TTC. Les chèques ne sont pas acceptés, merci pour votre compréhension. Espèces - cartes bancaires chèque ANCV acceptés - Tickets restaurant® acceptés le midi du lundi au vendredi uniquement.