

# AU CHEVAL BLANC

Cuisine à base d'un maximum de produits frais,  
ce qui peut expliquer les ruptures de stocks

## ENTRÉES

**CROQUETTES DE PIEDS DE COCHON** 9,50 €

Pieds de cochon désossés panés, jambon Mangalica, persil, sauce Gribiche

**L'OEUF XISTO** 10,50 €

Oeuf parfait cuit à 64°, xistorra, oignons, champignons de Paris, persillade et aioli

**LA TARTINE ACB** 10,00 €

Pain de campagne, avocat, saumon fumé, pickles d'oignon rouge, sauce Tzatziki

**GRILLED CHEESE** 9,50 €

Pain de mie, cheddar, jambon truffé, guacamole, mesclun

**ASSIETTE PATA NEGRA** 12,00 €

Jambon Pata Negra Cebo, sauce tomatée et pain grillé

**SALADE CESAR**

Salade romaine, oeuf parfait, ventrèche, poulet pané, tomates cerises, croûtons, parmesan, sauce César

**PETITE 10,00 € | GRANDE 15,50 €**

## MENU ENFANT À 8,00€

Jusqu'à 10 ans

**FILETS DE POULET PANÉS AU CORN FLAKES**

OU

**PAVÉ DE SAUMON**

Frites "maison" OU tagliatelle fraîches

**1 BOULE DE GLACE + CHANTILLY**

Boule de glace supplémentaire +1€

**SIROP À L'EAU**

Grenadine, fraise, menthe, pêche ou citron

## FORMULES DU MIDI

Hors week-end et jour férié

**ENTRÉE + PLAT OU  
PLAT + DESSERT** 12,50 €  
1/4 DE VIN ET CAFÉ INCLUS

**ENTRÉE + PLAT +  
DESSERT** 14,50 €  
1/4 DE VIN ET CAFÉ

## SOIR & WEEK-END

**RETROUVEZ UNE ARDOISE DE  
SUGGESTIONS DU CHEF EN  
PLUS DE NOTRE CARTE**

## PLATS

**CHIPIRONS À L'ESPAGNOLE** 18,00 €

Chipirons grillés avec jambon Mangalica, piquillos, persillade et purée de pommes de terre "maison"

**PAVÉ DE BOEUF "AXORIA"** 18,50 €

Boeuf du Pays basque grillé, sauce au poivre et frites "maison"  
ou Tataki de boeuf et frites "maison"

**EPAULE D'AGNEAU CONFITE** 19,00 €

Cuite basse température, ail confit, jus corsé et frites de polenta au brebis

**BURGER PULLED PORK** 15,50 €

Effiloché de porc (ou steak de boeuf), pain brioché, salade, tomate, cheddar, pickles de cornichon, ventrèche grillée, crispy oignon et aioli  
Servi avec des frites "maison"

**SAUMON GRATINÉ** 18,00 €

Saumon, sauce hollandaise au pesto rosso, tagliatelle fraîches et intérieur Burrata

## DESSERTS

**DESSERT DU JOUR** 6,00 €

**COUPE EXOTIQUE** 8,00 €

Moelleux coco, glace ananas, coulis mangue et mangue fraîche

**CHURROS "MAISON"** 8,00 €

Sucre à la cannelle et sauce chocolat caramélisé

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND** 8,50 €

Mignardises "maison" et une boule de glace

**PROFITEROLES AU CHOCOLAT** 8,50 €

Sauce chocolat et choux "maison"

**ASSIETTE DE BREBIS** 5,00 €

Confiture de cerises noires et salade

## MENU À 25,00€

**ASSIETTE PATA NEGRA**

Jambon Pata Negra Cebo, sauce tomatée et pain grillé  
ou

**SALADE CESAR**

Salade romaine, oeuf parfait, ventrèche, poulet pané, tomate cerise, croûtons, parmesan, sauce César

~

**PAVÉ DE BOEUF "AXORIA"**

sauce au poivre et frites "maison"  
ou

**SAUMON GRATINÉ**

Saumon, sauce hollandaise au pesto rosso, tagliatelle fraîches et intérieur Burrata

~

**ASSIETTE DE FROMAGE DE BREBIS**

ou

**DESSERT DU JOUR**



## À EMPORTER

**FORMULE DU MIDI  
DU MERCREDI AU VENDREDI**

**À RÉSERVER LA VEILLE  
PLAT + DESSERT**

**10,50€**