

# *Le Bistrot de Biarritz*

- Foie gras maison, brioche toastée, figue rôtie et caramel	15€
- Tartare de dorade, vinaigrette granny smith	13€
- Ravioles de champignons des bois, cappuccino de cèpes	13€
- Velouté de butternut, œuf mollet, marrons poêlés	10€
- Serrano de Ségovie affiné, pan con tomate, guindillas	10€
- Saumon gravlax, pickles radis noir et betterave	11€
- Filet de bœuf grillé, jus corsé, frites à l'ancienne	24€
- Tagliatelles de chipirons façon carbonara, tartine aux champignons	22€
- Magret de canard grillé, purée de carottes au gingembre et son caramel	21€
- Filets de dorade rôtie, beurre blanc vanillé, tagliatelles de légumes croquants, pipas, coriandre	21€
- Souris d'agneau rôtie au miel et curcuma, écrasé de légumes aux saveurs d'Orient, jus court	23€
- L'incontournable tartare de bœuf du B2 coupé au couteau, frites maison et salade	19€
- Comme un snickers	10€
- Croustillant de figues, mascarpone à la vanille	9€
- Tarte au citron déstructurée, streusel noisette	9€
- Poire façon belle Hélène, crumble au cacao salé	9€
- Assortiment de fromages en direct du marché de Quintaou	10€

**Menu enfant (-10 ans) : Poisson ou viande du jour, glace et sirop 10€**