ROLIKO

ACCORD METS/VINS - 17€
EN 3 Temps

MENU ROLIKO – 48€

Amuse Bouche / 2 entrées / 1 plat / 1 dessert

Menu libre - A discrétion du chef - Uniquement le soir du lundi au vendredi

ENTRÉES

Assiette de charcuteries basques de notre copain Peïo - 15€

Terrine maison de Nico et ses « à côtés » - 12€

Couteaux gratinés au beurre d'escargot - 14€

Boudin maison au lard basque, condiment pomme acidulée à la graine de moutarde - 13€

Brochettes de Cœurs de canard piquées de ventrêche basque - 12€

Le Crock-liko (Pain Boulangerie des Artistes, jambon blanc artisanal,
sauce mornay truffée, Idiazabal, Saint-Nectaire) - 19€

Txistorra entière roulée et grillée - 15€

Crudo de Sar maturé, agrume, vinaigre de Banyuls, oignon rouge et Pimenton - 18€

Tempura de pleurotte d'Ardèche, mayonnaise au poivre vert et sel de Nuoc Mam - 18€

Girolles, ail doux, jaune d'œuf, Jambon de Bayonne 24 mois, persil, jus grassouillet - 18€

PLATS

Confit de canard comme chez Mamie Josette - 25€

Fricassée de ris de veau, délicatesse, champignon, jus de homard - 32€

Belle bavette, échalote confite à la graine de moutarde - 25€

Fricassée de poulpe, chorizo, champignon, piquillos, xipister - 30€

Epaule d'Agneau de la Ferme de Clavisy, Coco de Paimpol, salicorne,
fenouil, sardine marinée, harissa maison - 28€

Gnocchi maison, potimarron, gorgonzola doux, noix - 28€

Faux Filet maturé par notre boucher, jus corsé - 35€

St Jacques française grillée, artichaut de Jeruzalem, noisette d'Ardèche et chanterelle- 35€

Beau pavé de Merlu de ligne de Cap Breton à la Navarraise - 34€

L-Bone Normand maturé (600g) - 65€

Menu Enfant *(jusqu'à 8 ans)* – 15€

1sirop à l'eau / 1 viande ou 1 poisson garni / 1 boule de Glace & cookie

ARACHIDE CELERI CRUSTACE FRUITS A COQUE GLUTEN LAIT LUPIN MOLLUSQUE MOUTARDE OEUF POISSON SESAME SOJA SULFITE

Par souci de fraîcheur, certains produits peuvent manquer à la carte. Prix nets, service compris.
Toutes nos viandes sont d'origine UE