MANGER

POUR SE METTRE EN BOUCHE

Assiette de cochonnailles basques de notre copain Peio - 13€

Terrine maison de Nico, et ses à côtés - 12€

Couteaux gratinés au beurre de ventrèche basque - 12€

Assiette de Jambon de Bayonne IGP Abotia, 24 mois - 14€

Coeurs de canard piqués de Papada - 9€

Le Crock-Iiko (pain Boulangerie des Artistes, jambon blanc Crauseur,
mornay truffée, Idiazabal, Saint-Nectaire) - 19€

Boudin maison au lard basque, condiment pommes acidulées - 11€

Txistorra entière roulée et grillée - 14€

Tartare de tonine, comme une patatas bravas - 16€

Asperges vertes, crème d'Etrez, raifort, gravlax de saumon, aneth, sarrasin soufflé- 18€

Mozzarella Di Bufala DOP campana, foccacia, olive, orange sanguine - 13€

ON SE REGALE !

Dernières St-Jacques, dieppoise, petits pois, jambon de Bayonne,
croûtons, ail doux, cédrat - 30€

Confit de canard comme chez mamie Josette, frites à la graisse de canard, salade - 25€

Épaule d'agneau de Clavisy, délicatesses, chèvre frais fumé, citron cumin, sauge, anchois, fenouil - 25€

Foie de veau XXL persillé comme j'aime Amélie, jus vinaigré, purée - 27€

Belle bavette, confit d'échalotte à la graine de moutarde, jus grassouillet
et frites à la graisse de canard - 25€

Poisson de la criée de CapBreton, épeautre, coquillages, limequat, fumet crémé au poivre vert saumuré - 29€

Tête de veau croustillante, à la navarraise, pomme purée maison - 24€

Asperge verte, petits pois, œuf de ferme, acini di pepe, vieux parmesan - 25€

Polenta de maïs Grand Roux, ail des ours, asperge blanche, « fayta » d'Ardèche - 25€

Entrée, plat, fromage, dessert 30€
Entrée, plat, dessert 27€
Entrée, plat ou plat, dessert 24€
Plat 20€

OU SINON
LA FORMULE DU JOUR
UNIQUEMENT LE MIDI*

*Hors week-end !

ROLIKO
RIRE ET MANGER

Par souci de fraîcheur, certains produits peuvent manquer à la carte. Prix nets, service compris.
À disposition : un document pour les allergènes à consulter sur demande.