

*Carte imaginée par le Chef Fabrice Salvador & Victor Crendez*

## **Menu de la semaine - Weekly menu 48€**

*Nos équipes seront ravies de partager avec vous les suggestions du chef  
Our teams will be happy to share with you the chef's suggestions*

### **LES ENTREES - Starters**

€

Crudo de poissons, salade de chou blanc japonaise Fish crudo with Japanese white cabbage salad	26 €
Foie gras de canard poêlé servi avec ses condiments exotiques Pan-fried duck foie gras with exotic condiments	27 €
Tartelette aux betteraves fumées façon "Bar le 18" Smoked beetroot tartlet "Bar le 18"	24 €
Oeuf parfait & Asperges blanches Perfect egg & white asparagus	30 €
Charcuterie Joselito & Pimentos del padron Charcuterie Joselito & Pimentos del padron	32 €

### **LES PLATS - Main courses**

€

Joue de boeuf braisée, dressée avec ses jeunes pousses d'épinard Braised beef oar, served with baby spinach	32 €
Pêche du moment & ses artichauts, servis avec une sauce beurre blanc Catch of the day & its artichokes, served with a lemon and butter sauce	36 €
Selle d'agneau "Txilindron" Saddle of lamb "Txilindron"	37 €
Linguines aux crevettes sauvages dressées avec ses tomates cerises Linguine with wild prawns and cherry tomatoes	32 €
Tranche de carré de veau fermier & ses échalotes confites Sliced rack of veal with shallot confit	38 €

## GARNITURES - Side

Légumes de saison Seasonal vegetables	12 €	Purée de pommes de terre Mashed potatoes	8 €
Frites maison Home fries	8 €	Riz koshihikari Riz koshihikari	8 €

## ROTISSERIE & PLANCHA

€

35 minutes de cuisson ou sur réservation/please allow 35 minutes or upon reservation

Côte de bœuf du terroir, frites en coin de rue & sauce bearnaise (pour 2 ou plus)  
The piece of beef of the day, « en coin de rue » fries & bearnaise sauce (for 2 or more) 110 €

Le poulet entier fermier à la broche, mousseline de pommes de terre & jus de volaille (pour 2 ou plus)  
The spit-roasted whole chicken, potatoes mousseline & poultry juice (for 2 or more) 69 €

La pêche entière artisanale selon arrivage, légumes de saison & sauce beurre blanc citronné (pour 2 ou plus) Prix selon arrivage  
The artisanal whole catch of the day, seasonal vegetables & lemon « beurre blanc » sauce (for 2 or more)

## SELECTION DE FROMAGES

€

Assiette de fromages affinés par Hervé Mons  
Matured cheeses plate from Hervé Mons 16 €

Nos équipes seront ravies de partager avec vous les suggestions du mois  
Our teams will be happy to share with you the monthly suggestions 14 €

## NOS DESSERTS

€

Scannez le QR CODE pour découvrir notre carte en ligne et la présentation de nos desserts.

\*

Scan the QR CODE to discover our online menu and our selection of desserts.

