

BAR HA(A)ÏTZA

Pyła sur Mer

(A!

Service continu de 12h à 23h
All day from 12am to 11pm

Les tapas • Tapas

Jambon "Noir de Bigorre", guindillas, pain à l'ail et à la tomate « Noir de Bigorre » ham, guindillas and pan con tomate	24 €
Croq légumes bio, pesto, herbes et fleurs Crunchy organic vegetables, pesto, flowers and herbs	16 €
Tempura de crevettes au saté, sauce Gribiche Shrimps tempura with satay, Gribiche sauce	20 €
Nems de poulet aux champignons, ketchup de mangue Chicken and mushrooms nem, mango ketchup sauce	18 €
Dim Sum crevettes-épinards, sauce Ponzu Dim Sum shrimps-spinachs, Ponzu sauce	18 €
Sélection de fromages frais et affinés, fruits confits Fresh and matured cheeses, candied fruits	22 €
Frites maison • Homemade french fries	8 €
Frites maison au Massalé et pur brebis • Homemade french fries, cheese and spice	12 €
Caviar Diva "Moulin de la Cassadote" • Regional Caviar Baguette toastée, beurre de Bordeaux et crème fleurette	
30gr.	105 €
50gr.	175 €

Prix nets TTC - Service compris.
Taxes and Service Included

Service continu de 12h à 23h
All day from 12am to 11pm

Les Classiques • Classics

Huîtres du Bassin • Arcachon Bay oysters Parc de L'Impératrice n°4 Joël Dupuch x 6	20 €
Parc de L'Impératrice n°4 Joël Dupuch x 9	30 €
Saumon fumé "par nos soins" • Homemade smoked salmon Fleurette aux herbes, tuiles de seigle et beurre Bordelais	28 €
Les omelettes accompagnées de sucrine • Omelette with sucrine salad Nature	16 €
Au choix : champignons / jambon / fromage	21 €
Billes de melon au sirop de gingembre et citronnelle, menthe fraîche Melon with ginger and lemongrass syrup, fresh mint	18 €
Salade de tomates anciennes bio, burrata et basilic Organic tomatoes salad, burrata and basil	22 €
Salade César poulet ou crevettes • Chicken or shrimps Caesar salad Ventrèche, romaine, oignons rouges, parmesan, anchois fumés et œuf mollet	26 €
Club sandwich au poulet fumé et frites maison Smoked chicken club sandwich and homemade french fries Romaine, tomate, lard fumé, mayonnaise à l'estragon et œuf mollet	28 €
Tartare de bœuf au parmesan, frites maison et salade Beef tartare with parmesan cheese, homemade french fries and salad	30 €
Coquillettes, jambon truffé, jus de rôti et parmesan Coquillettes pasta, truffled ham, parmesan cheese and roti juice	26 €

GRILLÉS AU CHARBON DE BOIS	36 €
Thon rouge de ligne • Red tuna	
Échine de porc "Noir de Bigorre" • Loin of "Noir de Bigorre" porc	
Bœuf maturé • Matured beef	
Tranche de gigot d'agneau des Pyrénées • Slice of lamb's leg from the Pyrénées	
Accompagnements : frites maison et cœur de sucrine biologique Sides dishes : homemade french fries and organic sucrine salad	

Prix nets TTC - Service compris.
Taxes and Service Included

Service continu de 12h à 23h
All day from 12am to 11pm

Desserts • Deserts

Sélection de La Pâtisserie de Famille • Selection of The Family Bakery

À l'unité 9 €

Salade de fruits frais au sirop légèrement vanillé

Fresh fruits salad with vanilla syrup 14 €

Crème renversée au caramel (king size)

Caramel cream 12 €

Churros au sucre vanillé • Vanilla sugar churros

Confiture et chantilly 12 €

Crêpe • French pancake

Sucre 8 €

Pâte à tartiner, confiture ou chantilly 10 €

Pancakes au sirop d'érable et chantilly vanillée

Pancakes with maple syrup and vanilla weap cream 12 €

Glace à l'italienne • Italian ice cream

Vanille, Chocolat ou Vanille-chocolat 12 €