

BAR HA(A)ÏTZA

Pyła sur Mer

(A!

Service continu à partir de 12h
All day from 12am

Les tapas • Tapas

Jambon "Noir de Bigorre", guindillas, pain à l'ail et à la tomate <i>« Noir de Bigorre » ham, guindillas and pan con tomate</i>	24 €
Croq légumes bio, pesto, herbes et fleurs <i>Crunchy organic vegetables, pesto, flowers and herbs</i>	16 €
Tempura de crevettes au saté, sauce Gribiche <i>Shrimps tempura with satay, Gribiche sauce</i>	20 €
Nems de poulet aux champignons, ketchup de mangue <i>Chicken and mushrooms nem, mango ketchup sauce</i>	18 €
Dim Sum crevettes-épinards, sauce Ponzu <i>Dim Sum shrimps-spinachs, Ponzu sauce</i>	18 €
Sélection de fromages frais et affinés, fruits confits <i>Fresh and matured cheeses, candied fruits</i>	22 €
Bruschetta de sardine fumée • Smoked sardine bruschetta, homemade harissa <i>Harissa maison, piment doux au feu de bois, feuilles de Capucine</i>	20 €
Frites maison • Homemade french fries	8 €
Frites maison au Massalé et pur brebis • Homemade french fries, cheese and spice .	12 €

Prix nets TTC - Service compris.
Taxes and Service Included

Service continu à partir de 12h

All day from 12am

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 €

Salade César poulet ou crevettes • Chicken or shrimps Caesar salad

Romaine, ventrèche, oignons rouges, parmesan, anchois fumés et œuf mollet 26 €

Club sandwich au poulet fumé et frites maison • Smoked chicken club sandwich

Romaine, tomate, lard fumé, mayonnaise à l'estragon et œuf mollet 28 €

Croque-Monsieur au jambon à l'os et truffe • Croque-Monsieur with truffle

Béchamel à la truffe, Comté et salade verte 28 €

Croque-Madame au jambon à l'os et truffe • Croque-Madame with truffle

Béchamel à la truffe, Comté, œuf et salade verte 30 €

Spaghetti « Carbonara » • Spaghetti « Carbonara »

Parmesan 24 mois, truffe et œuf de ferme 28 €

Prix nets TTC - Service compris.

Taxes and Service Included

Service continu à partir de 12h
All day from 12am

Les Mijotés • Steau

Daube de joue de bœuf mitonnée au vin de Bordeaux

Beef cheek daube « mijoté » with Bordeaux wine

Garniture « Grand-Mère » 30 €

Blanquette de filet de Saint-Pierre à la vanille • Vanilla John Dory blanquette

Garniture « Grenobloise » 30 €

Accompagnements : écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et tombée d'épinards, ail, muscade

Sides dishes : mashed potatoes with olive oil and spinach, garlic, nutmeg

Les Grillades au Charbon de Bois *Grilled on fire wood*

Lotte • Monkfish 36 €

Magret de canard • Duck breast 36 €

Bœuf maturé • Matured beef 36 €

Echine de porc « Noir de Bigorre » • Loin of « Noir de Bigorre » porc 36 €

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 à partir de 12h

All day from 12am

Desserts • Desserts

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 €

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 €

Fromage blanc de campagne • Cottage cheese, homemade jam or local honey

Miel d'Hossegor ou confiture maison 10 €