



## TAPAS et ENTREES

---

Gaspacho	8,5
Encornet et boudin noir de Bigorre	9,5
Carpaccio de langue de bœuf	14
Rillette de truite	11
Foie gras mi-cuit 75g de la ferme Jean Sarthe	19
Cabecou pané de la fromagerie Ségalafrom	10
Piquillos, poivrons cuits farcis au fromage basque de chèvre	7
Salade landaise (entrée)	9
Arancini, cromesquis de riz au fromage basque de brebis	7
Frites maison (portion)	5

## FROMAGES

Duo de fromage basque	9
Assortiment de fromages basques`	9,5

## SEUL ou à partager

Assortiment de charcuterie du Sud-Ouest	18,5
Jambon de Noir de Bigorre	26
Cecina (Viande de bœuf maturée séchée)	18,5



## SUGGESTIONS

---

Merlu à la Koxkera	21€
Tagliatelle aux asperges	15€
Confit de canard avec pomme de terre à la Salardaise	21€
Magret de canard du sud-ouest	28€
Tartare de bœuf	18€
Salade Landaise (plat)	19€

## MENU DU MIDI *(inscrit sur ardoise)*

---

Entrée + plat + dessert	19€
Entrée+plat ou plat+dessert	16€

Du Mardi au Vendredi, de 12h à 14h hors jours fériés

## MENU PETIT BASQUE *(Enfant)*

---

Fish and chips ou nuggets frites boule de glace ou mousse au chocolat sirop à l'eau	11€
---	-----

## DESSERTS

---

Marquise au chocolat	10€
Gâteau Basque <i>et sorbet aux cerises noires</i>	11€
Entremet mojito basque	11€
Glace maison (la boule) <i>demandez la liste de nos parfums</i>	2,5€
Dessert du jour	5,5€



## MENU DEGUSTATION

### *"Les délices du bœuf de la maison El Capricho"* **51€**

*Laissez-vous tenter par l'expérience unique de la Maison El Capricho, où chaque bouchée est une célébration des plaisirs gustatifs. Nos plats à base de viandes maturées vous promettent une expérience culinaire hors du commun.*

---

#### CARPACCIO de langue de bœuf

*La langue de la maison El Capricho est obtenue sur la base d'un processus complexe de mariner, sécher, fumer et une longue cuisson qui donne cette saveur tendre et délicate.*

---

#### CECINA de bœuf premium vieillie dans une cave naturelle

*La Cecina de bœuf haut de gamme de la maison El Capricho a un long processus de salaison qui est divisé en plusieurs étapes, salage, décantation et vieillissement dans une cave naturelle qui dure parfois jusqu'à 4 ans.*

---

#### TATAKI de bœuf

*Fines tranches de bœuf mûries pendant des jours obtenant des saveurs exceptionnelles et des textures uniques*

---

#### FILET de boeuf

*La maison El Capricho fait mûrir sa surlonge pendant 15 jours environ selon l'animal, c'est la partie la plus tendre de l'animal*

---

#### ENTREMET AUX AGRUMES



## MENU DEGUSTATION

### *"L'authenticité des canards du sud-ouest"*

**49€**

*Succombez aux saveurs du terroir du Sud-Ouest. Notre menu canard vous invite à découvrir des plats emblématiques, mettant en avant la qualité et l'authenticité des ingrédients locaux.*

---

#### TARTARE de canard

*Un amuse-bouche audacieux et délicieusement différent. Préparé à partir de viande de canard finement hachée, assaisonnée avec des herbes fraîches et relevée d'une touche subtile d'épices, ce tartare est une harmonie parfaite de textures et de goûts.*

---

#### SALADE LANDAISE

*Une véritable symphonie de saveurs régionales. Composée de feuilles de salade fraîche, de magret de canard fumé tranché finement, de gésiers confits et de foie gras, cette salade est un hommage à la cuisine traditionnelle.*

---

#### TATAKI de canard

*Le tataki de canard vous invite à découvrir une fusion entre la tradition et la modernité. Des tranches de canard sont saisies brièvement pour préserver leur tendreté et leur saveur intense, puis délicatement marinées pour créer un équilibre de goûts exquis.*

---

#### MAGRET de canard

*Il offre une peau croustillante et une chair juteuse. Accompagné d'une sauce raffinée et de garnitures saisonnières, ce plat emblématique du Sud-Ouest est une invitation à savourer l'essence même de cette région gourmande.*

---

#### ENTREMET AUX AGRUMES



## MENU DEGUSTATION

### *"Les saveurs raffinées du Porc Noir de Bigorre"* 50€

*Le raffinement et l'authenticité du Porc Noir de Bigorre.  
Notre menu est une invitation à déguster des mets d'exception, mettant en avant la qualité et l'héritage culinaire de cette région renommée.*

---

#### JAMBON de Noir de Bigorre

*L'excellence du jambon de Porc Noir de Bigorre, une véritable fierté régionale. Affiné avec soin pendant des mois, ce jambon offre une texture fondante et des saveurs délicatement marbrées.*

---

#### TERRINE de Noir de Bigorre

*Un mariage parfait de tradition et d'innovation. Cette préparation artisanale met en valeur la richesse et la finesse de la viande de porc noir. Agrémentée d'herbes fraîches et d'épices, la terrine révèle des saveurs profondes et une texture à la fois crémeuse et fondante.*

---

#### CROMESQUIS DE JOUE de Noir de Bigorre

condiments pêche, gingembre et curry

*Ces délicieuses boules croustillantes renferment un cœur tendre et juteux, composé de joue de porc noir lentement mijotée. Servis avec une sauce savoureuse.*

---

#### FILET MIGNON de noir de Bigorre

*D'une tendreté exceptionnelle et d'une saveur délicate, ce morceau noble est grillé pour conserver toute sa succulence. Accompagné d'une sauce raffinée et de garnitures de saison, ce plat révèle toute la finesse du Porc Noir de Bigorre.*

---

#### ENTREMET AUX AGRUMES



## CÔTE GRILLADE

Nos viandes sont accompagnées de frites maison, polenta basque ou légumes de saison et d'une sauce faite maison au choix (béarnaise, barbecue ou jus de viande).

### COCHON NOIR de BIGORRE ou IBERIQUE

*selon arrivage, provenance proposé par nos serveurs*

*Un héritage exceptionnel ! Le Porc Noir de Bigorre grandit à la pâture sur des parcours constitués d'herbes et bordés de haies, d'arbres et/ou de sous bois. Animal noble par excellence, il est le fruit d'un écosystème qui relie le milieu naturel et l'homme.*

*Un gras aux surprenantes vertus : ces qualités nutritionnelles sont favorisées par le mode d'élevage et l'alimentation choisis par le collectif du Noir de Bigorre.*

*Le goût est dans le gras ! Le grand paradoxe du Porc Noir de Bigorre qui faillit disparaître à cause de sa forte proportion de gras et renaît grâce aux qualités gustatives exceptionnelles de ce même gras.*

- 
- Filet mignon 28€
  - Echine 24€
  - Secreto 24€
  - Araignée 24€

### LE BOEUF d'EL CAPRICHIO

*des viandes d'exception !*

*Les bœufs de la maison El Capricho proviennent de races ancestrales du tronc Ibérique. Des races intactes qui ont traversées le temps, indépendamment des manipulations génétiques et des exigences de productivité et d'efficacité qui se traduisent par un bétail aux formes arrondies, plein de viande et sans graisse. Celles de la maison El Capricho sont vieilles et costaudes, capables d'accumuler de la graisse qui offrira à table, des sensations d'un autre temps, des saveurs et des textures que nous pensions perdues.*

- 
- Filet de boeuf 37€
  - Txuleta de vache (Faux filet avec os) environ 500g 58€

### Seul pour les plus audacieux ou à Partager !

- Txuleton : Côte de vache maturée 120€/kg  
maturation de plus de 120 jours

*Présentées par nos serveurs sur plateau, Choisissez la vôtre selon vos envies*

*La maturation : la vie que l'animal a menée dans le champ, la nourriture qu'il a reçue et aussi son caractère influencent l'évolution de la viande, sa douceur et sa texture, voire les nuances de son goût. Le processus de maturation des pièces peut durer des semaines, voire des mois selon les besoins de chaque pièce. Il est nécessaire de connaître la viande et de faire attention à ce qu'elle nous dit pour savoir avec certitude quand elle sera prête pour le feu.*