

FRENCHIE

Biarritz

MENU ATRIUM
JOUR

ENTRÉES

Toast de crevette, graines de sésame et sauce pimentée aigre douce	15
Pica Pica Frenchie bacon scones, gougères à la Tomme de brebis, croquettes de jambon	22
Charcuterie de chez Eric Ospital Jambon Ibaïama, lomo, coppa et saucisson	22
Fromages basques et chutney (v)	22
Fromages basques et charcuteries de chez Eric Ospital	26
Flatbread, émulsion d'herbes au yaourt, légumes grillés	16

PLATS

La salade César (<i>Supplément volaille +4</i>) Romaine, anchois de Getaria, parmesan, croûtons, œufs de caille	19
Burrata di Buffala (v) Sauce Romesco, roquette et parmesan	18
Tarte fine à l'avocat (v) Ricotta, vinaigrette citron à l'huile de basilic	24

Tostadas de thon rouge de Saint-Jean-de-Luz Taloa, adobo, mangue et citron vert	24
Gaspacho de tomates et pêche (v) Pignons de pin et huile de basilic thaï	17
Ribs de cochon IGP de Peyrehorade confits Feuilles de laitue, cacahuètes, condiments et frites	28
Frenchie club sandwich et frites Volaille, œufs, bacon, tomate et laitue	26
Smash burger et frites Double steack de boeuf, cheddar, pickles de concombre	26
Chipirons Poêlés en persillade, émulsion de poivrons	24
Linguine alla norma (v) Aubergine, tomate, ricotta et basilic	19

ACCOMPAGNEMENTS

Frites	9
Salade verte	9
Légumes de saison	10
Linguine	11

DESSERTS

Frenchie Banoffee, dulce de leche, sorbet banane et noix de pécan	12
Cookie XL au chocolat cuit minute, noix de pécan et glace vanille	14
Tarte amandine à l'abricot et romarin	15
Mousse au chocolat et fleur de sel de chez Mr Txokola	12
Assiette de fruits tranchés	14

GLACES

Coupe pêche melba, pêches pochées à la verveine, crème glacée vanille et coulis de fruits rouges	12
La boule de glace maison Vanille, chocolat, pistache, noisette, fraise, cerise, citron, pêche	5

