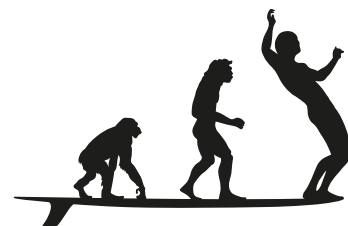


# @Le\_surfing\_btz, carte du midi



# @Le\_surfing\_btz, carte du soir

Uniquement le midi du lundi au vendredi (hors jours fériés)

## Pour commencer :

- Salade César au poulet, romaine, croûtons, parmesan, anchois 17€
- Salade « Le Surfing » 18€  
*Salade de fenouil, pousses d'épinards, gambas, noix de cajou aux épices, vinaigrette au citron*
- Makis croquants au saumon, gambas, Cream-Cheese, sauce Tare 16€
- Œufs mimosa à la ventrèche de thon et wasabi, œufs de truite, coriandre 15€
- Poke bowl thon, avocat, wakamé, riz vinaigré 16€
- Poke bowl végétarien, choux rouges, carottes, avocats, wakamé, riz vinaigré 16€
- Assiette d'huîtres « fine Claire » N°3 par 6 13€  
par 9 18€  
par 12 24€
- Bulots, 10 pièces, rouille de piment d'Espelette 10€
- Crevettes roses, 10 pièces, mayonnaise maison 10€
- La grande assiette de crustacés, 6 huîtres, 6 crevettes, 6 bulots et leurs sauces 22€

## Bien manger :

- Poisson de la criée 22€
- Hot dog de saucisse de Toulouse, choucroute, pickles, moutarde à l'ancienne, oignons frits 17€
- Risotto d'Orzo, caviar d'aubergine, pesto de roquette 21€
- Fish & chips de cabillaud, sauce tartare maison 18€
- Mister Surfing, cheddar, oignons frits, guacamole, tomates confites, mesclun, sauce cocktail maison, frites 18€
- Croque-monsieur brioché à la truffe, comté 24 mois, mesclun, frites 18€
- Steak Tartare, frites 18€
- Émincé de bœuf thaï au basilic, poivrons, pousse de soja, oignons rouges sautés au Wok, riz 18€

## Pour finir :

- Assiette de fromages de la région, confiture de cerises noires 8€
- Pavlova aux fruits de saison 9€
- Salade de fruits frais, sorbet aux fruits 8€
- Riz au lait, crumble de nougatine, quenelles de caramel au Tahini 9€
- Brownie, glace banane pécan caramel, sauce chocolat 9€
- Le Café Gourmand 9€
- La bulle Gourmande (coupe de champagne) 13€
- Les glaces et sorbets du Maître Artisan Glacier Denis Lavaud 1 boule 2,50€  
2 boules 4€  
sup. Chantilly 2€

## Nous faisons aussi les coupes glacées traditionnelles

- **Pêche Melba** 11€  
*1 boule vanille, 1 boule fraise, crème chantilly, coulis de fruits rouges, amandes grillées*
- **Dame Blanche** 11€  
*2 boules vanille crème chantilly, sauce chocolat*
- **Coupes alcoolisées Colonel (sorbet citron, vodka)** 12€
- **Coupe Scottish (glace vanille, whisky, chantilly)** 12€
- **Coupe Jamaïcaine (glace malaga, salade de fruits, rhum, Chantilly)** 12€

## Nos Tapas

Tapas unité 2€

- 
- Suggestions détente
- Sangria + 3 tapas 10€
- Coupe de champagne + 3 tapas 12€

## Formule du MIDI 25€

- Guacamole et chips de tortillas
- Ou
- Salade de pommes de terre, émietté de crabe, herbes fraîches
- Ou
- Œufs mimosas à la ventrèche de thon, œufs de truite, coriandre

- Plat du jour de la criée
- Ou
- Spaghetti sauce bolochistora
- Ou
- Hot-dog de saucisse de Toulouse

Servi uniquement le midi sauf weekend et jours fériés

## À partager :

- Planche de jambon, chorizo et fouets de nos régions, Guindillas 13€
- Légumes du marché & houmous 13€
- Anchois de Cantabrique, sucrine 13€
- Planche de fromages Basques, confiture de cerises noires 14€
- Planche mixte, charcuteries et fromages Basques 17€
- Pâté Basque 130 g, Guindillas 10€
- Filet de truite de Baïgorry fumée, crème aux herbes fraîches 14€
- Guacamole et chips de tortillas 11€
- Pimentios de Padron sauce teriyaki 10€

## Pour commencer :

- Salade César au poulet, romaine, croûtons, parmesan, anchois 17€
- Salade « Le Surfing » 18€  
*Salade de fenouil, pousses d'épinards, gambas, noix de cajou, vinaigrette au citron*
- Makis croquants au saumon, gambas, Cream-Cheese, sauce Tare 16€
- Œufs mimosa à la ventrèche de thon et wasabi, œufs de truite, coriandre 15€
- Poke bowl thon, avocat, wakamé, riz vinaigré 16€
- Poke bowl végétarien, choux rouges, carottes, avocats, wakamé, riz vinaigré 16€
- Assiette d'huîtres « fine Claire » N°3 par 6 13€  
par 9 18€  
par 12 24€
- Bulots, 10 pièces, rouille de piment d'Espelette 10€
- Crevettes roses, 10 pièces, mayonnaise maison 10€
- La grande assiette de crustacés, 6 huîtres, 6 crevettes, 6 bulots et leurs sauces 22€

## Bien manger :

- Poulpe, grenailles persillées, chorizo, pignons de pin, sauce Romesco 24€
- Merlu, légumes verts en vapeur de gingembre, sauce vierge à la citronnelle 24€
- Risotto d'Orzo, caviar d'aubergine, pesto de roquette 21€
- Mister Surfing, cheddar, oignons frits, guacamole, tomates confites, mesclun, sauce cocktail maison, frites 18€
- Burger Rossini, escalope de foie gras, mesclun, oignons frits, comté de 24 mois, mayonnaise truffée 24€
- Poitrine de porc confite, choucroute, sauce moutarde à l'ancienne 23€
- Côte de bœuf pour deux, mesclun, grenailles persillées, sauce chimichuri 53€
- Fish & chips de cabillaud, sauce tartare maison 18€
- Steak Tartare, frites 18€

## Pour finir :

- Assiette de fromages de la région, confiture de cerises noires 8€
- Pavlova aux fruits de saison 9€
- Tarte au citron meringuée, sorbet Myrtille 9€
- Baba au Grand-Marnier, chantilly 9€
- Le tiramisu des familles 8€
- Le Café Gourmand 10€
- La bulle Gourmande (coupe de champagne) 13€
- Les glaces et sorbets du Maître Artisan Glacier Denis Lavaud 1 boule 2,50€  
2 boules 4€  
sup. Chantilly 2€

## Nos Tapas

Tapas unité 2€

- 
- Suggestions détente
- Sangria + 3 tapas 10€
- Coupe de champagne + 3 tapas 12€

## @le\_surfing\_btz

### Le menu du soir 35€

- Tataki de bœuf, rémoulade de céleri truffé, ponzu
- Ou
- Makis croquants au saumon et crevettes
- Ou
- Œufs mimosas à la ventrèche de thon, œufs de truite, coriandre
- Merlu légumes verts en vapeur de gingembre, sauce vierge à la citronnelle
- Ou
- Risotto d'Orzo, caviar d'aubergine, pesto de roquette
- Ou
- Bourbon steak, mesclun, grenailles, persillées
- Notre viande est marinée au Bourbon
- Assiette de fromages de la région, confiture de cerises noires
- Ou
- Brownie, glace banane pécan caramel, sauce chocolat
- Ou
- Le tiramisu des familles