

## @le\_Surfing\_btz, carte du midi

### Pour commencer :

- . Salade Cesar au poulet, romaine, croutons, parmesan, anchois **17€**
- . Salade de tomates, basilique, concombre, citron, sardines **17€**
- . Makis croquants au saumon, gambas, Cream-Cheese, sauce Tare **15€**
- . Poke bowl thon, avocat, wakamé, riz vinaigré **15€**
- . Poke bowl végétarien, chou rouge, carotte, avocat, wakamé, riz vinaigré **15€**
- . Assiette d’huître « fine Claire » N 3 par 6 **13€**, par 9 **18€**, par 12 **24€**
- . Bulots, 10 pièces, rouille de piment d’Espelette **10€**
- . Crevette rose, 10 pièces, mayonnaise maison **10€**
- . La grande assiette de crustacés, 6huitres, 6 crevettes, 6 bulots et leurs sauces **22€**

### Bien manger :

- .Poisson de la criée **21 €**
- . Viande du jour **22 €**
- . Les Coquillettes de homard, sauce Alfredo, roquette **23€**
- . Fish & chips, petits pois a la menthe, sauce tartare maison **17€**
- . Steak Tartare, frites **18€**
- . Burger Mister Surfing, cheddar, oignons caramélisés, guacamole, tomates confites, mesclun, Sauce barbecue maison, frites **18€**
- .Burger Pulled pork basque igp, cornichons, coleslaw, sauce barbecue maison, frites **18€**
- . Pour 2 personnes Demi-poulet rôti, salade mesclun, grenailles persillées, jus des sucres **26€**

### Pour finir :

- . Assiette de fromages de la région, confiture de cerises noires **8€**
- . « Etom Mess » fraise, crème anglaise, coulis, meringue au muscavado **9€**
- . Salade de fruit frais, sorbet aux fruits **8€**
- . Riz au lait, crumble de nougatine, quenelles de caramel au Tahini **9€**
- .. Le Café Gourmand **9€**     **La bulle Gourmande** (coupe de champagne) **16 €**
- . Les glaces et sorbets du Maitre Artisan Glacier Denis Lavaud - 1 boule **2,50€** - 2 boules **4€**     *sup. Chantilly 2€*

**Nous faisons aussi les coupes glacées traditionnelles**

**Pêche Melba** - 1 boule vanille, 1 boule fraise, crème chantilly, coulis de fruits rouge, amandes grillées **11 €**  
**Dame Blanche** - 2 boules vanille crème chantilly, sauce chocolat **10 €**

#### Coupes alcoolisées

**Colonel** (sorbet citron, vodka) **11 €**  
**Coupe Scottish** (glace vanille, whisky, chantilly) **12 €**  
**Coupe Jamaïcain** (glace malaga, Salade de fruits, rhum, Chantilly) **12€**

#### Nos Tapas

TAPAS unité - **2 €**

#### Suggestion détente

Sangria + 3 tapas **10 €**  
Coupe de champagne + 3 tapas **15 €**

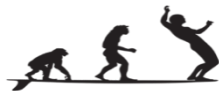
#### Formule du MIDI 24 €

Guacamole et chips de patate douce  
Planche Basque  
Crevettes et bulots

Plat du jour de la criée  
Tagliatelle aux champignons  
Viande du jour

**Servi uniquement le midi sauf**

**weekend et jours fériés**



## @le\_Surfing\_btz carte du soir

### À partager :

- . Planche de jambon, chorizo et fouets de nos régions, guindillas **13€**
- . Planche de fromages Basques, confiture de cerises noires **14€**
- . Planche mixte, charcuteries et fromages Basque **17€**
- . Pâté Basque 130g, Guindillas **9€**
- . Filet de truite de Baïgorry fumée, crème aux herbes fraîches **13€**
- . Guacamole et chips de patate douce **9€**
- . Piment padrons sauce teryaki **9€**

### Pour commencer :

- . Salade Cesar au poulet, romaine, croutons, parmesan, anchois **17€**
- . Salade de tomates, basilique, concombre, citron, sardines **17€**
- . Makis croquants au saumon, gambas, Cream-Cheese, sauce Tare **15€**
- . Poke bowl thon, avocat, wakamé, riz vinaigré **15€**
- . Poke bowl végétarien, choux rouge, carotte, avocat, wakamé, riz vinaigré **15€**
- . Assiette d'huitre « fine Claire » N 3 par 6 **13€**, par 9 **18€**, par 12 **24€**
- . Bulots, 10 pièces, rouille de piment d'Espelette **10€**
- . Crevette rose, 10 pièces, mayonnaise maison **10€**
- . La grande assiette de crustacés, 6huitres, 6 crevettes, 6 bulots et leurs sauces **22€**

### Bien manger :

- . Poulpe, grenailles persillées, chorizo, pignons de pin, sauce romesco **24€**
- . Merlu snacké sur sa peau, légumes de saison, sauces aux agrumes **24€**
- . Fish & chips, petits pois à la menthe, sauce tartare maison **17€**
- . Tagliatelle aux champignons de saison, parmesan, roquette **23€**
- . Les Coquillettes de homard, sauce Alfredo, roquette **23€**
- . Steak Tartare, frites **18€**
- . Burger Mister Surfing, cheddar, oignons caramélisés, guacamole, tomates confites, mesclun, Sauce barbecue maison, frites **18€**
- . Côte de cochon Char Siu, passe-pierre, poire en pickles, maïs rôti et furikake **24€**
- . Picanha de bœuf, salade mesclun, frites, sauce chimichurri **27€**

### Pour finir :

- . Assiette de fromages de la région, confiture de cerises noires **8€**
- . Tarte au Yuzu meringuée, sorbet Myrtille **9€**
- . Crèmeux au chocolat, fruit de la passion, sorbet Noix de coco **9€**
- . Baba au Grand-Marnier, chantilly **9€**
- . Le tiramisù des familles **8€**
- . Le Café Gourmand **9€** **La bulle Gourmande** (coupe de champagne) **16 €**
- . Les glaces et sorbets du Maître Artisan Glacier Denis Lavaud - 1 boule **2,50€** - 2 boules **4€**

### Nos Tapas

TAPAS unité - **2 €**

### Suggestion détente

Sangria + 3 tapas **10 €**  
Coupe de champagne + 3 tapas **15 €**

### @le\_Surfing\_btz

### Le menu du soir 33€ :

Crevettes et bulots  
Où  
Thon mi-cuit, fenouil croquant, herbes fraîches  
Où  
Makis croquants au saumon  
Où  
Assiette de charcuterie basque  
-  
Merlu snacké sur sa peau, légumes de saison, sauce  
aux agrumes  
Où  
Les Coquillettes de homard, sauce Alfredo, roquette  
Où  
Picanha de bœuf, mesclun, frites, sauce chimichurri  
Où  
Magret de canard laqué, pok choi, sésames  
-  
Assiette de fromages de la région, confiture de  
cerises noires  
Où  
Tarte au Yuzu meringuée, sorbet Myrtille  
Où  
Le tiramisù des familles

**Pêche Melba** - 1 boule vanille, 1 boule fraise, crème chantilly, coulis de fruits rouges, amandes grillées **11 €**

**Dame Blanche** - 2 boules vanille crème chantilly, sauce chocolat **10 €**

### Coupes alcoolisées

**Colonel** (sorbet citron, vodka) **11 €**

**Coupe Scottish** (glace vanille, whisky, chantilly) **12 €**

**Coupe Jamaïcain** (glace malaga, Salade de fruits, rhum, Chantilly) **12€**

sup. Chantilly **2€**