



# L'Instant Basque

RESTAURANT & BAR

« Ici, rien n'est fait maison, tout est fait en cuisine »

## TAPAS

|                                                                                                                                      |        |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------|
| <b>Jambon Serrano Llorente réserva 100g</b>                                                                                          | .....→ | <b>6,50€</b>   |
| <b>Txistora *</b><br><i>Petites saucisses basques au piment doux</i>                                                                 | .....→ | <b>6,50€</b>   |
| <b>Morcon ibérico pata negra bellota</b><br><i>Mélange de chorizo et lomo</i>                                                        | .....→ | <b>9,50€</b>   |
| <b>Chipirons sautés</b><br><i>Au beurre d'escargot et piment</i>                                                                     | .....→ | <b>11,50€</b>  |
| <b>Jambon de Bayonne Abotia 24 mois IGP</b>                                                                                          | .....→ | <b>12,50€</b>  |
| <b>Planche composée pour 1 ou 2 personnes</b><br><i>Jambon serrano, boudin, saucisson,<br/>pâté basque, faisselle aux condiments</i> | .....→ | <b>13€/26€</b> |

## MENU 39,50€

### ENTRÉE AU CHOIX :

- **Pâté basque**

*aux piments d'Espelette, salade des Jardins de Lagarde*

- **Piquillos farcis à la brandade de poisson, coulis de poivrons doux**
- **Foie gras de canard mi-cuit, gésier confit, confiture de figues**
- **Gaspacho de légumes et cerises noires, crevettes marinées, mimosa d'œuf**

### PLAT AU CHOIX :

• **Axoa** (*voulant dire Haché en Basque*) *veau français, bœuf limousin  
et porc de région, purée de pommes de terre*

- **Pavé de merlu à l'espagnol, purée écrasée à la fourchette**
- **Tartare de bœuf limousin haché minute, pommes sautées**
- **Pavé de bœuf limousin** *cuit à la plancha, pommes sautées, jus aux échalotes confites et poivre  
Mignonnette*

### FROMAGE OU DESSERT :

- **Crème brûlée au chocolat**
- **Panacotta coulis fruits rouges**
- **Gâteau basque à la crème, sauce anglaise**
- **Tome de Brebis, confiture de cerises noires**

Tous nos plats sont réalisés avec des produits frais, fermiers et labellisés

Prix TTC service compris

21 Promenade des Tilleuls - 19100 Brive-la-Gaillarde

☎ 05 55 23 15 56