



L'Instant Basque

RESTAURANT & BAR

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

TAPAS

Grillon de Porc	6,50€
Jambon Serrano Llorente réserva 100 g	6,50€
Txistora <i>Petites saucisses basques au piment doux</i>	6,50€
Notre pâté basque <i>Aux piments d'Espelette, salade des Jardins de Lagarde, guindillas</i>	6,50€
Tome de brebis basque 100% <i>Coupée en tranches fines, confiture de cerises noires</i>	6,50€
Œufs à la Txingar (3 unités) <i>Au piment d'Espelette</i>	8,50€
Cassolette de moules	8,50€
Morcon ibérico pata negra bellota <i>Mélange de chorizo et lomo</i>	9,50€
Pimientos del Piquillos <i>En parmentière de morue, coulis de poivrons doux</i>	9,50€
Chipirons sautés <i>Au beurre d'escargot et piment</i>	11,50€
Jambon de Bayonne Abotia 24 mois IGP	12,50€
Planche composée (1 personne / 2 personnes) <i>Jambon serrano, boudin, saucisson, pâté basque</i>	13€/26€
Foie gras de canard mi-cuit <i>D'origine France, aux gésiers confits dans sa graisse à basse température</i>	18,90€
Le Jambon Cinco Jotas 100 g <i>Le jambon Bellota 5J de Sanchez Romero, considéré le meilleur jambon du monde</i>	35,50€

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

Menu l'Instant Basque

Complet 35,90€

Entrée+Plat 29,90€ / Plat+Dessert 27,90€

Plat 19,90€

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**, d'origine France, cuit dans sa graisse à basse température, chutney du moment

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
- **Faux-filet de bœuf limousin** pommes sautées, sauce façon béarnaise (supplément 6€)

FROMAGE OU DESSERT :

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

Uniquement le midi en semaine

Plat du jour 12,50€

Plat du jour + Dessert du jour 17,50€

ASSIETTES COMBINÉES

Servies avec frites fraîches maison et salade verte

- **Assiette Ibérique 17,90€**
Lomo, chorizo à cuire, ventrèche au piment d'Espelette, fromage de brebis
- **Assiette Viande Rouge 17,90€**
Steak haché "minute" 200gr Limousin cuit à la plancha, sauce béarnaise, fromage de brebis

Menu Enfant

8,50€

Au choix :

- **Axoa** de veau, frites fraîches
- **Lomo** (filet de porc maigre frotté au piment doux), frites fraîches
- **Steak haché** de bœuf limousin, frites fraîches
- **Jambon Serrano**, frites fraîches
- + **Dessert** : 2 boules de glace (vanille, chocolat, citron, fraise)

Plats

Moules de Bouchot 18,00€

aux épices douces, frites réalisées par nos soins

Chipirons sautés 24,50€

au beurre d'escargot et piment d'espelette légumes du moment

Poulpe cuit à basse t°, 26,00€

Biscayenne (sauce piquante) aux moules de Bouchot, purée écrasée à la fourchette

Plats à partager minimum de 2 personnes

Merlu entier

- **À l'espagnol 28,90€/pers.**

ail frit, huile d'olive, Xérès, pommes sautées

- **À l'épicurienne 28,90€/pers.**

tomate confite, citron au sel, oignons, olives,

chorizo, pommes sautées

- **Aux petits légumes, 28,90€/pers.**

crème d'encornet et coquillage, pommes sautées

Jarret de Porc Limousin 19,00€/pers.

crème de bleu basque, pommes sautées

La pièce du boucher limousine 29,50€/pers.

Cuite à la plancha, morceau choisi en fonction du moment, pommes sautées à l'ail, jus de viande aux échalotes confites

Suppléments

Salade, Frites, Pommes sautées 1,50€

Julienne de légumes 2,50€

Desserts/Fromages

Glaces et sorbets 2€/4€/6€

1, 2 ou 3 boules

(vanille, chocolat, café, rhum raisin, menthe

chocolat, framboise, fraise, citron jaune, mangue)

Tome de brebis basque 100% 6,50€

Coupée en tranches fines, confiture de cerises noires

Panacotta 6,50€

coulis fruits rouges

Riz au lait 6,50€

Coulis mangue

Crème brûlée chocolat 6,50€

(servie froide)

Gâteau basque 9,50€

recette de mon ami Michel Etcheverry, sauce anglaise

Le baba savarin 9,50€

Rhum brun, chantilly et raisins imbibés, crème pâtissière

Café ou déca gourmand 12,00€

Thé gourmand 14,00€

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



ROUGES

Château Saint-Eugène 5,90€

AOC Pessac-Léognan · Rare, précieux, raffiné

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon

C de Chantegrive 4,60€

AOC Graves · Généreux, puissant, raffiné

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon

Château Tour de Calens — Cuvée Quentin 4,50€

AOC Graves · Équilibré, charmeur, délicat

Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot

Château Moulin de Noailac 4,50€

AOC Médoc · Excellent, puissant, racé

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon



Château Franc-Baudron · AB 3,90€

AOC Montagne-Saint-Émilion · Savoureux, naturel, charpenté

Cépages : Merlot, Cabernet Franc



Château Le Moulin de la Marzelle — Les Fresnes · AB 3,90€

AOC Côtes de Bourg · Élégant, naturel, généreux

Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot

Château Relais de la Poste 3,90€

AOC Côtes de Bourg · Fameux, célèbre, irréprochable

Cépages : Merlot, Cabernet, Malbec



Château Monplaisir · AB 3,90€

AOC Castillon — Côtes de Bordeaux · Rare, naturel, puissant

Cépages : Merlot, Cabernet Franc



Château Grand Bertaud — Belle Étoile · AB 3,90€

AOC Blaye — Côtes de Bordeaux · Frais, soyeux, fruité, gourmand

Cépages : Merlot, Malbec

La Syrah du Clos Fleuri 3,50€

IGP Méditerranée · Gourmand, fleuri, épicé

Cépage : 100 % Syrah



Les Résistants de Jeandebout · AB 3,50€

IGP Atlantique · Engagé, gourmand, puissant

Cépages : Artaban, Vidoc, Marselan

ROSÉS

Le Rosé de Margot 4,00€

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence · Excellent, onctueux, irréprochable

Cépages : Syrah, Grenache

F. Morel — Esprit Rosé 3,30€

IGP Côtes de Gascogne · Excellent, fruité, convivial, délicat

Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

BLANCS

Château Tour de Calens 4,00€

AOC Graves · Brioché, beurré

Cépages : 50% Sauvignon – 50% Sémillon

Domaine du Mas Ensoleillé 3,50€

IGP Méditerranée · Floral, envoûtant, savoureux

Cépage : 100 % Chardonnay

F. Morel — Les Bécasses (doux) 4,00€

IGP Côtes de Gascogne · Onctueux, fruité, équilibré, délicieux

Cépage : 100 % Gros Manseng

EAUX MINÉRALES ET PÉTILLANTES :

• San Pellegrino 1 litre	6,50€
• San Pellegrino 50 cl	5,50€
• Badoit 1 litre	5,50€
• Badoit 50 cl	5,00€
• Vittel 1 litre	5,50€
• Vittel 50 cl	5,00€
• Chateldon 75 cl	9,50€
• Treignac 75 cl	9,00€

APERITIFS SANS ALCOOL

• Jus de fruit 25cl :	3,90€
<i>(orange, abricot, ananas)</i>	
• Sirops :	3,00€
<i>Menthe, citron, grenadine, fraise, orgeat, pêche, spicy</i>	
• Softs:	3,90€
<i>Orangina, ice tea, Schweppes nature ou agrumes, Seven Up, diabolo 25 cl</i>	
• Perrier 33 cl	5,20€
• Coca-cola, Coca-cola light 33cl	4,50€
• Cocktail sans alcool 25cl	12,00€

APERITIFS AVEC ALCOOL

Notre Sangria :

• verre	5,00€
• pichet de 50 cl	10,00€
• pichet de 1l	20,00€

Les kirs :

• Kir maison 12cl	6,50€
• Kir pétillant maison ou royal 12cl	12,50€
• Kir cassis, framboise ou mûre 12cl	6,50€

Les bières :

• Bière maison :	4,70€
<i>Pelforth + piments d'Espelette 25cl ou sirop</i>	
• Bière pression : Pelforth 25cl	4,50€
• Bière bouteille : Desperados 33cl	7,00€
• Bière bouteille : Leffe blonde 33cl	5,50€
• Bière bouteille : Leffe ruby (fruits rouges) 25cl	5,90€
• Bière bouteille : La Banou (bière corrézienne)	
• Blonde 33cl	8,00€
• Blanche 33cl	8,00€
• Rousse 33cl	8,00€
• Brune 33cl	8,00€

Divers :

• Ricard, pastis 51, berger blanc 2cl	4,70€
• Martini rosso et bianco 6cl	4,50€
• Porto rouge et blanc 6cl	6,50€
• Salers, suze 4cl	5,00€
• Campari 4cl	5,00€
• Mojito basque	12,00€

Alcool blanc:

• Gin Gordon's +Vodka Smirnoff +	6,00€
Téquila Camino 4cl	
• Gin Tanqueray 4cl	5,00€
• Gin Tanqueray N°TEN 4cl	9,00€

Bourbon :

• Bulleit 4cl	7,00€
• Bulleit RYE 4cl	8,00€
• Makers/Mark 4cl	9,00€

Whiskey :

• JB 4cl	6,00€
• JB baby 2cl	4,00€
• Paddy Irish 4cl	6,00€
• Jack Daniel's, Black Label, sexton 4 cl	6,50€
• Monkey Shoulder, Laphroaig 4cl	7,00€
• Cardhu 12ans 4cl	8,00€
• Caol Ila 12ans, The Singleton 4cl	8,00€
• Knockando 12ans, Talisker single malt 10 ans 4cl	8,00€
• Bushmills 4cl	9,00€
• Lagavulin 4cl	15,00€

Whiskey Français :

• Bellevoye bleu,	6,00€
<i>barriques chauffées par leur soins, arôme vanille 4cl</i>	
• Bellevoye blanc	7,00€
<i>finition en barriques de sauternes, nez de fruits exotiques 4cl</i>	
• Bellevoye rouge	9,00€
<i>finition en barriques de grands crus classés de Bordeaux 4cl</i>	
• Bellevoye prune	10,00€
<i>finition en barriques de prunes, nez céréales et vanille 4cl</i>	
• Evadé 4cl	9,00€

Whiskey japonais :

• The Chita single grain 4cl	12,00€
• Fuji single grain 4cl	9,00€
• Hatozaki blended whiskey 4cl	6,00€
• Hibiki 4cl	18,00€
• The kurayoshi single malt 4cl	14,00€
• Nikka from the barrel 4cl	9,50€
• Nikka super 4cl	8,50€
• Nikka days 4cl	6,50€
• The Tottori 4cl	8,00€
• The Tottori aged in bourbon barrel 4cl	7,00€
• Toki Suntory 4cl	7,00€
• Togouchi 15 ans 4cl	29,00€
• Togouchi pur malt 4cl	10,00€
• Togouchi premium 4cl	8,00€
• Yazamakura blended whiskey 4cl	9,00€

NOTRE CARTE DES CHAMPAGNES

Bauchet à la coupe	12,00€
Bauchet bouteille	77,00€
Veuve Clicquot brut bouteille	95,00€
Veuve Clicquot 2008 Vintage bouteille	95,00€
Louis Roederer (brut) bouteille	95,00€
Louis Roederer (brut) vintage 2009 bouteille	125,00€
CRISTAL Blanc millésimé bouteille année 2006	390,00€
Dom Pérignon bouteille année 2006	240,00€