



L'Instant Basque

RESTAURANT & BAR

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

Menu L'Instant Basque

34,50€

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**

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**

FROMAGE OU DESSERT :

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

Nos Plats à Partager

Merlu entier pour 2 ou 3 personnes

- **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

- **La pièce du boucher limousine** **59,00€/pers.**
Cuite à la plancha, morceau choisi en fonction du moment, pommes sautées à l'ail, jus de viande aux échalotes confites

- **Le Contre-Filet de Bœuf (1kg net)** **79,00€(2pers.)**
cuit à la plancha, sauce façon béarnaise, pommes sautées.

- **Côte de Bœuf Limousine (selon disponibilité)** **89,00€(2pers.)**
cuite à la plancha, sauce façon béarnaise, pommes sautées.

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

NOTRE CHARCUTERIE ET NOS ENTRÉES

Jambon Serrano Llorente réserva 100g 6,50€

Txistora * 6,50€

Petites saucisses basques au piment doux

Notre pâté basque 6,50€

Aux piments d'Espelette, salade des Jardins de Lagarde, guindillas

Morcon ibérico pata negra bellota 9,50€

Mélange de chorizo et lomo

Pimientos del Piquillos * 9,50€

En parmentière de morue, coulis de poivrons doux

Chipirons sautés 11,50€

Au beurre d'escargot et piment, jus de viande

Jambon de Bayonne Abotia 24 mois IGP 12,50€

Planche composée 13€/26€

Jambon serrano, boudin aux châtaignes, saucisson, pâté basque, faisselle aux condiments

Foie gras de canard mi-cuit 18,90€

D'origine France, aux gésiers confits dans sa graisse à basse température

Le Jambon Cinco Jotas 100g 35,50€

Le jambon Bellota 5J de Sanchez Romero, considéré le meilleur jambon du monde

NOS PLATS SIGNATURES – POISSONS DE CRIÉE

Pavé de merlu 18,90€

- À l'espagnol : ail frit, huile d'olive, Xérès, purée écrasée
- À l'épicurienne tomate confite, citron au sel, oignons, olives, chorizo, purée écrasée
- Aux petits légumes, crème d'encornet et coquillage, purée écrasée

Chipirons sautés 24,50€

Au beurre d'escargot et piment, petits légumes du moment, jus de viande

NOS VIANDES LIMOUSINES ET FRANÇAISES

Axoa revisité 17,90€

Axoa (voulant dire Haché en Basque) Veau français, bœuf limousin et porc de région, mijoté vin blanc, oignons, poivrons, piment d'Espelette, purée de pommes de terre (Plat non piquant)

Filet de cannette française 18,90€

Cuit à la plancha, galette de pomme de terre, sauce poivre

Tartare de bœuf limousin haché minute 24,50€

Pommes sautées

Bavette de veau française 24,50€

Jus crémeux aux champignons, Pommes sautées

Faux-filet de bœuf limousin 29,90€

Pommes sautées, sauce façon béarnaise

MENU ENFANT

(-12 ANS) 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)

FROMAGE & DESSERTS

Glaces et sorbets

1, 2 ou 3 boules 2€/4€/6€

(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€

éclats de caramel "daim"

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€

* À commander en début de service



L'Instant Basque

RESTAURANT & BAR

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

Le midi du mardi au vendredi

MENU DU JOUR

Plat du jour	12,50€
---------------------	---------------

Plat du jour + Dessert du jour	17,50€
---------------------------------------	---------------

ASSIETTES COMBINÉES

Servies avec frites fraîches maison, salade verte et tomates

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*

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

