



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

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



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 : Desperado 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€
• Coal 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€
Don Pérignon bouteille année 2006	240,00€