La Cabane du Tchanqué

TOUS LES SAMEDIS MIDIS DE 12H À 14H30

Huîtres

FINES DU BASSIN D'ARCACHON – N°3
"Les perles de l'impératrice"

X3	9
X6	18
X9	26
X12	34



A grignoter

BULOTS 200G 8

BOUQUET DE CREVETTES ROSES LES 6 8

BOUQUET DE CREVETTES GRISES 100G 7

TERRINE QUERCYNOISE 90G 7

TERRINE DE CAMPAGNE AU PIMENT D'ESPELETTE 90G 7

GRAVLAX DE TRUITE ISPÉGUY 13
BETTERAVE FUMÉE AU FOUR À BRAISE, CRÈME AUX HERBES

PLANCHE D'OSSAU IRATY 14
NAPÉ DE SON MIEL À LA TRUFFE

CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE 12
ET SA CONFITURE DE CERISE NOIRE

PLANCHE DE CHARCUTERIE À PARTAGER 25
JAMBON DE BAYONNE, SAUCISSON ABOTIA, JAMBON TRUFFÉ, JAMBON DE MAGRET SÉCHÉ, GRATTON BORDELAIS

TCHANQUÉ BOWL – CÔTÉ TERRE 21
JAMBON TRUFFÉ, HOUMOUS, ROQUETTE, POIREAUX, CONCOMBRE, CAROTTE, POUSSE DE SOJA, OEUF DUR INFUSÉ DANS UN VIN DE BORDEAUX, , OSSAU-IRATY, CROUTONS & GRAINES DE COURGES

TCHANQUÉ BOWL – CÔTÉ MER 21
GRAVLAX DE TRUITE ISPÉGUY, HOUMOUS, ROQUETTE, POIREAUX, CONCOMBRE, CAROTTE, POUSSE DE SOJA, OEUF DUR INFUSÉ DANS UN VIN DE BORDEAUX, , OSSAU-IRATY, CROUTONS & GRAINES DE COURGES

Desserts

GÂTEAU BASQUE À LA PART 9
À LA CRÈME "MAISON PARIÈS" SERVI AVEC UNE CONFITURE DE CERISE NOIRE

CREAMY CANELÉS SIGNATURE 11
CRÈME PÂTISSIÈRE, SAUCE CHOCOLAT CHAUD

MENU ENFANT : 17€
SIROP AU CHOIX,
PLAT : CROQUETAS & ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
DESSERT : POT CHOCO OU BOULE DE GLACE

La Cabane du Tchanqué

TOUS LES SAMEDIS MIDIS DE 12H À 14H30

Oysters

FINES FROM BASSIN D'ARCACHON - N°3

"Les perles de l'impératrice" par Joel Dupuch

X3	9
X6	18
X9	26
X12	34



To Pick

WHELKS 200G	8
PINK SHRIMPS BY 6	8
BROWN SHRIMPS - 100G	7
TERRINE QUERCYNOISE 90G	7
TERRINE DE CAMPAGNE AU PIMENT D'ESPELETTE 90G	7
TROUT GRAVLAX FROM ISPÉGUY SMOKES BEETROOTS CHARCOAL OVEN, CRÈME AUX HERBES	13
OSSAU IRATY BOARD WITH TRUFFLE HONEY	14
CROQUETAS OF IBÉRIQUE DRY HAM ET SA CONFITURE DE CERISE NOIRE	12
CHARCUTERIE BOARD TO SHARE JAMBON DE BAYONNE, SAUCISSON ABOTIA, JAMBON TRUFFÉ, JAMBON DE MAGRET SÉCHÉ, GRATTON BORDELAIS	25
TCHANQUÉ BOWL - CÔTÉ TERRE (INDIVIDUAL PORTION) TRUFFLE HAM, HUMMUS, ROCKET, LEEKS, CUCUMBER, CARROT, BEAN SPROUTS, HARD-BOILED EGG MARINATED IN BORDEAUX WINE, OSSAU-IRATY CHEESE, CROUTONS & PUMPKIN SEEDS	21
TCHANQUÉ BOWL - CÔTÉ MER (INDIVIDUAL PORTION) ISPÉGUY TROUT GRAVLAX, HUMMUS, ROCKET, LEEKS, CUCUMBER, CARROT, BEAN SPROUTS, HARD-BOILED EGG MARINATED IN BORDEAUX WINE, OSSAU-IRATY CHEESE, CROUTONS & PUMPKIN SEEDS.	21

Desserts

SLICE OF BASQUE CAKE À LA CRÈME "MAISON PARIÈS" SERVI AVEC UNE CONFITURE DE CERISE NOIRE	9
CREAMY CANELÉS SIGNATURE CRÈME PÂTISSIÈRE, SAUCE CHOCOLAT CHAUD	11

MENU ENFANT : 17€

SIROP AU CHOIX, CROQUETAS & FRITES, GATEAU BASQUE OU BOULE DE GLACE