

Les Entrées

A partager ou pas...

- Panisse & Tournon / Sésame Noir **6€**
- Oeuf Fermier Mimosa de Chez Nous **5€**
- Chou-Fleur Frit Vinaigrette Orange & Sarrasins soufflés **7€**
- Truite de St-Etienne-De-Baïgorry en Gravlax & Crème Citronnée **10€**
- Saucisson Brioché & jus Corsé **10€**
- Jambon Bayonne env 150g **12€**
- Foie Gras de Canard de Chez Biraben Grillé & Jus de Viande **26€**

Les Plats

- Ris de Veau Grillé & Jus de Viande **29€**
- Saucisse de Tête de Cochon & Sauce Moutarde **18€**
- Aile de Raie façon Grenobloise **16€**
- Noix de Saint Jacques Croustillantes & Jus de Barde Citronné **26€**
- Mignon de Cochon & Sauce Charcutière **18€**
- Magret de Canard Cuit sur le Coffre, Biraben **39€**
- + Foie-Gras Rôti Pour 2 **16€**
- Demi Poulet fermier de Chez Duplantier en Crapaudine Pour 2 **39€**

Les Desserts

- Assiette de Fromages de Chez Beñat **12€**
- St Marcellin Entier de Chez la Mère Richard **10€**
- Riz au lait, Caramel au beurre salé & Noisettes Caramélisées **8€**
- Mousse Chocolat Craquante **8€**
- Poussins Pochés au Vin Rouge, glace Vanille & Crumble épices **8€**
- Profiterole « Presque Tout Chocolat » **8€**



Quelques mots sur l'esprit de GaÛta
Nous travaillons essentiellement avec des produits frais et locaux, nous sommes sensibles à la transition alimentaire et l'écologie et nous essayons de faire mieux tous les jours.

Plat enfant 1€/an allez voir directement Kevin ou Thomas ils se feront une joie de le préparer.

Eau plate et eau gazeuse par filtration offerte

@GAUTABORDEAUX