

BISTRO LE PILOTARI

Les Entrées

Velouté de potimarron aux lardons et croutons dorés...9.00 €

La planche de cochonnailles de nos meilleurs artisans charcutiers...9.00 €

L'assiette gourmande du Pilotari...12.00 €

magret de canard fumé, foie gras, oreille de cochon farcie

L'omelette aux cèpes ...12.00 €

Gravlax de Truite du pays Basque...12.00 €

Brunoise de légumes, crémeux wasabi

Les plats

Salmis de Palombe...13.00 €

Purée de céleri, Rosvult en vapeur

Merlu poêlé à l'Espagnole...13.00 €

Frégola sarda légèrement safranées

Chipirons sautés...17.00 €

Risotto petits pois et lardons de Jambon de Bayonne

Axoa de veau « Herriko »...17.00 €

pommes frites coupées au couteau

Poitrine et Echine de cochon fermier de chez « Ospital »...17.00 €

laqué au miel d'acacias,

Polenta, mousseline de carotte au gingembre

Les Desserts

Koka (crème caramel du pays Basque)...7.00 €

Gâteau Basque (de mon Amatxi) ...7.00 €

Mamia et confiture de cerise noire ...7.00 €

Tarte tatin crème glacée vanille ...10.00 €

Pain d'épice d'Ainhoa façon pain perdu ...10.00 €

noisettes caramélisées / glace chocolat

Coupe de pêche Melba...10.00 €

TOUS NOS PLATS PEUVENT ETRE PRIS INDEPENDAMMENT A LA CARTE

Saveurs et Découvertes



Les entrées

Foie gras de la ferme « Arnabar »... 18 €
Compotée de figue, gelée de sangria

Truite de Banka fumée par nos soins , fraîcheur de Tourteau ... 18 €
Bavarois d'avocat sorbet pimentos del piquillo

Tajine de homard et foie gras poêlé ... 23 €
*Légumes du moment, jus de canard à l'orange
(au menu suppl. 5€)*

Les plats

Noix de St. Jacques cuites au sautoir ... 24 €
Légumes du moment, lagues suka wakamé, émulsion fruit de la passion

Palombe Rôti, flambé au capucin ... 28 €
*Cèpes poêlés, pommes rissolées
(au menu suppl. 4 €)*

Filet et gigot de chevreuil en cocotte ... 24 €
Chou rouge confit, châtaigne laqué au miel, cèleri crémeux

Filet de Bœuf « Blonde d'Aquitaine » ... 26 €
*Échalotes confites, palet de pommes Mona Lisa, girolles sautées
(au menu suppl. 2 €)*

Les desserts

L'Oppoca « Entre tradition et évolution » ... 12 €
Crèmeux chocolat, piment d'Espelette. Dacquoise noisette et gelée de cerises noires

Ananas Rôti ... 12 €
Mousse légère à la mangue, sorbet Malibu

La tarte au citron « souvenir d'enfance »... 12 €

Assiettes de fromages des fermes environnantes ... 12 €
Formule entrée + plat + dessert à 47 €

*Au restaurant, le Chef vous propose également un menu Dégustation
une déclinaison de la carte en portions adaptées
6 Plats : 2 Entrées, 2 Plats, 1 Pré Dessert et Dessert.
Servi à l'ensemble de la table*

68 € Ou 88 € avec les Vins

Prix nets

Menu déjeuner à 18 euros

Jambon de Bayonne

*Cassolette de gras double, du Pays
Basque aux garbantzos*

Gâteau Basque

Menu enfant à 15 €

(Menu réservé aux enfants de moins de 10 ans)

Chiffonnade de jambon de Bayonne IGP

Suprême de volaille label « Arradoa » et frites maison

Gâteau Basque ou Glace

**Nos délices en bocaux
prennent la relève à partir de 14h !**

La planche de cochonnailles de nos meilleurs artisans charcutiers... 9.00 €

Jambon de Bayonne et salade verte... 9.00 €

Porc fermier laqué au miel d'acacia 10.50€

Pulpe de pommes de terre écrasées

La vrai Piperade saucisse confite 10.50€

Axoa de veau pommes vapeur 10.50€

Fromage brebis, confiture de cerises noires... 6.50€

Tarte tatin des demoiselles d'Ainhoa... 4.50€

Gâteau Basque (de mon Amatxi) ... 4.50 €

LES BOISSONS

Txapa (Apéritif basque : macération de vin blanc et fruits rouges)	4.50 €
Kir au Txakoli (vin blanc très légèrement pétillant)	5.00 €
Jurançon doux	5.00 €
Sangria maison Rouge 3.50 € Sangria maison Blanche	4.50 €
Apéritif (Porto, Ricard, Martini etc)	3.00 €
Cocktail zagar (Orange, Pomme artisanal Aztigar, sirop Framboise)	4.50 €
Fruits pressés (Orange ou Citron)	4.50 €
Limonade et diablo	2.00 €
Sirop à l'eau	1.50 €
Perrier, Coca, 33 cl Jus de Fruits « pago »	3.40 €
Orangina, Schweppes, Schweppes agrumes, Ice Tea ...25 cl	3.00 €
Cidre brut « Aztigar » Pression Basque 25 cl	3.00 €
Akerbeltz blonde (pression et panaché) 25 cl	3.00 €
Akerbeltz Blanche (bouteille 33cl Bière Basque élaborée à Ascain)	5.50 €
Akerbeltz Ambré (bouteille 33cl Bière Basque élaborée à Ascain)	5.50 €
Akerbeltz Blonde (bouteille 33 cl Bière Basque élaborée à Ascain)	5.50 €

Les vins au verre (12cl)

ROUGE

Le rouge du moment	3.00 €
Iroulégu	5.00 €

ROSE

Rosé du moment	3.00 €
Chinon	4.50 €

BLANC

Blanc du moment	3.00 €
Jurançon Sec	5.00 €

Les vins rouges

Bordeaux <i>Château Loumelat 2015/2014</i>	21.00 €	14.00 €
Iroulégu <i>“Domaine Mourgu” 2016</i>	31.00 €	17.50 €
Chinon <i>« Domaine Pierre et Bertrand Couly » 2015/2014</i>	29.50 €	16.50 €
Navarre Tenpranillo <i>“Aliaga” 2015</i> 1/2 en 50cl	18.00 €	15.00 €

Les vins rosés

Chinon <i>“Domaine Pierre et Bertarand Couly” 2017</i>	25.00 €	15.50 €
Iroulégu <i>Domaine Ameztia 2016</i>	25.00 €	15.00 €
Coteaux d’Aix-en-Provence <i>“Domaine Bagrau” 2016</i> 1/2 en 50cl	19.00 €	14.00 €
Navarre Tenpranillo <i>“Aliaga” 2016</i> 1/2 en 50cl	18.00 €	15.00 €

Les vins blancs

Jurançon <i>« Clos de la Vierge » 2016</i>	26.50 €	16.00 €
Pacherenc du Vic Bilh <i>« Cuvée Ericka » Laffitte Teston 2016</i>	27.00 €	
Txakoli <i>« Etxaniz » 2016</i>	28.00 €	