

Pendant la période de fermeture de restaurant.

Toutes nos chambres sont équipées et vous permettent de réserver votre repas en chambre!



Grâce à notre service en chambre, vous gérez votre temps avec beaucoup de flexibilité, vous pouvez dîner tranquillement dans votre chambre sans être obligé de ressortir.



BON DE COMMANDE DE SERVICE EN CHAMBRE

Votre 1er repas à la réservation.

Pendant votre séjour

- Commandez entre 7:00 h et 09:00 h,
- Choisissez votre menu
- Laissez votre commande sur la table.
- A votre retour votre repas sera au frais dans votre chambre

Pour toutes informations complémentaires, contactez Mme Massonde au 06.21.37.40.71



Nos verrines sont
cuisinés
par nos soins.



64250 Ainhoa
contact@oppoca.com

*Nos délices en verrines !
Menu à 19.50 Euros*

*Terrine de Foie gras maison
(suppl 5.50 €)*

ou

*Velouté de potimarron
aux éclats de châtaignes*

ou

Jambon de Bayonne guindillas

*Porc fermier laqué au miel d'acacia
Pulpe de pommes de terre écrasées*

ou

*La vrai Piperade saucisse confite
ou*

Axoa de veau Pommes vapeurs

*Fromage brebis,
confiture de cerises noires*

ou

*Tarte tatin des demoiselles d'Ainhoa
ou*

Gâteau Basque (de mon Amatxi)

Boissons

Bière Basque « Akerbelz » 5.50 €
Blanche, Blonde, Ambré

Perrier ou Coca 33 cl 3.40 €

Badoit ou Evian 75 cl 5.50 €

Vins

Carte des vins page 2

Ci dessous



Les vins rouges

Bordeaux

Château Loumelat 2015 (Merlot 85% - Cabernet Sauvignon 15%) Parfaite équilibre entre rondeur et structure, fruité dominante framboise, cerise.	3/4	21.00 €	1/2	14.00 €
Margaux "La bastide dauzac" 2012 (Cabernet sauvignon 43%- merlot 57%) Arôme épicés, de gingembre et de zeste de citron.	3/4	62.00 €		
Pessac Leognan Château Coucheroy 2016 (Merlot 50% - Cabernet Sauvignon 50%) Evocation de baie rouge, notes grillées et fumées, senteur de sous-bois et d'épices.	3/4	36.00 €	1/2	19.00 €
St-Emilion grand cru Château La Grâce Dieu 2010/2012 (80% merlot- 20% cabernet franc) Arômes de fruits rouges , cassis et de fruits confits.	3/4	54.00 €	1/2	30.00 €
Irouléguay "Domaine Ameztia Etxaldea" 2016 (Le Tannat, le Cabernet Franc et le Cabernet Sauvignon)	3/4	33.00 €	1/2	18.50 €
Irouléguay "Domaine Brana" 2014 (Le Tannat 30 %, le Cabernet Franc 60 % et le Cabernet Sauvignon 10 %)	3/4	43.50 €	50cl	35.00 €
Chinon « Domaine Pierre et Bertrand Couly » 2015 (cépage Cabernet Franc) Laisse apparaître des notes de fruits mûrs.	3/4	29.50 €	1/2	16.50€
Navarre Tenpranillo "Aliaga" 2016 (tempranillo 100%) Couleur cerise, Vin harmonieux et intense. La bouche est agréable avec des notes de réglisse et de fruits mûrs, des tanins bien intégrés frais.	3/4	18.00 €	50cl	15.00 €

Les vins rosés

Irouléguay "Domaine Mourguy " 2017 (Cépage cabernet) Agréable rosé, arômes floral et fruité, tout en délicatesse	3/4	25.00 €		
Irouléguay « Domaine Brana" Harri Gorri 2016/2017 (Tannat 30 %, cabernet franc 70 %) Note d'agrumes, très floral, fraîcheur et élégance.	3/4	27.50 €	50cl	21.00 €
Coteaux d'Aix-en-Provence "Domaine Bagrau" 2017 (15% Syrah-10%Cabernet-75% Grenache) Robe saumon, nez frais et fruité.	3/4	19.00 €	50cl	14.00 €
Côte de Provence Traditions « Domaine Gavoty »2017 (15% Syrah-30% Rolle-35% Cinsault-20% Grenache) Robe pâle, nez de fruits rouge (fraise). On retrouve en bouche la fraîcheur et netteté de la fraise.	3/4	27.00 €	1/2	21.00€
Navarre Tenpranillo "Aliaga" 2017/2016 (tempranillo 100%) Rosé de couleur intense, frais et aux arômes de fraises et framboises.	3/4	18.00 €	50cl	15.00 €

Les vins blancs

Irouléguay « Domaine Ameztia Etxaldea » 2017 (gros manseng 50%, petit courbu 30%, petit manseng 20%) Notes d'agrumes, de fruits exotiques, de fleurs, de genêts.	3/4	38.00 €		
Irouléguay « Domaine Brana » 2017 (gros manseng 50%, petit courbu 30%, petit manseng 20%) Notes d'agrumes, de fruits exotiques, de fleurs, de genêts.			50 cl	29.00 €
Txakoli « Etxaniz » 2016 (courbu, petit manseng) Arômes fruités Légèrement pétillant en bouche	3/4	28.00 €		