

## **BISTRO au RESTO**

### **Les Entrées**

***L'assiette gourmande du Pilotari...12.00 €***  
*magret de canard fumé, foie gras, jambon de Bayonne*

***L'omelette aux cèpes ...12.00 €***

### **Les plats**

***Chipirons sautés à la plancha...17.00 €***  
*Risotto aux champignons des bois, jus crémé de crustacés*

***Poitrine et Echine de cochon fermier  
de chez « Ospital »...17.00 €***  
*laqué au miel d'acacias,  
Polenta, mousseline de carottes au gingembre*

### **Les Desserts**

***Pain d'épice d'Ainhoa façon pain perdu ...10.00 €***  
*noisettes caramélisées / glace chocolat*

***Coupe de pêche Melba...10.00 €***

***Formule entrée + plat + dessert à 32 €***

### **Menu enfant à 15 €**

*(Menu réservé aux enfants de moins de 10 ans)*

***Chiffonnade de jambon de Bayonne IGP***

***Suprême de volaille label « Arradoa », frites  
maison***

***Gâteau Basque ou Glace***

### **Menu à 26 euros**

*(Servi uniquement le soir)*

***Velouté de potimarron***  
*Petits croutons, croustillant de ventrêche*

***Côte et gigot d'agneau à la plancha***  
*Condiment piquillo, ail confit*

***Tarte tatin***  
*Crème glacée vanille*

**servi également au restaurant le midi**

**Entrée**

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

**Plat**

*Axoa de veau « Herriko »...14.00 €  
pommes frites maison coupées au couteau*

**Dessert**

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

---

*Ces plats ne sont pas servi le soir*

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, algues suka wakamé, émulsion fruit de la passion*

**Filet et gigot de chevreuil en cocotte ... 24 €**  
*Chou rouge confit, châtaigne laquée au miel, cèleri crémeux sauce grand veneur*

**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*

**Assiette de fromages des fermes environnantes ... 12 €**

**Formule entrée + plat + dessert à 47 €**

Prix nets



## **Menu Dégustation**

*Le Chef vous propose 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**

### *Mise en bouche*

~~~~~

#### ***Foie gras de la ferme Arnabar***

*Compotée de figue, gelée de sangria*

~~~~~

#### ***Tajine de homard et foie gras poêlé***

*Légumes du moment, jus de canard à l'orange*

~~~~~

#### ***Filets de sole à la vapeur***

*Jus et écume d'une sauce homardine*

~~~~~

#### ***Paume de ris de veau dorée***

*Cèpes sautés, palet de pommes de terre Monalisa*

~~~~~

#### ***En attendant le dessert***

*Tartelette et sorbet citron*

~~~~~

### ***L'Oppoca « Entre tradition et évolution »***

*Chers clients et amis,*

*La majorité de nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits bruts.*

*Nous vous souhaitons un agréable moment à notre table.*

## Parmi nos fournisseurs et partenaires



*Maison Darrigues et Berterreix—Artisans Pâtisseries - Boulangers*



*La truite de Banka*

Elevée en milieu naturel. L'eau pure et oxygénée, respecte son rythme naturel de croissance,

Le porc de race basque de la vallée des Aldudes.

Jambon du Kintoa, saucissons, chorizos basques et pâtés...

*Pierre Oteiza*



*Les bergers de Saint Mi-*

Fromagerie artisanale, fière de défendre ses convictions

Pâturant au minimum six mois dans l'année et nourrie exclusivement de fourrages, la Blonde d'Aquitaine offre une viande tendre et goûteuse.

*La Blonde d'Aquitaine*



*Pittika*

Pittika nous fournit ses fromages de chèvres produits à Souraïde.

Les Fromages de vache et yaourts de la ferme proviennent de chez Arpeak, un producteur local situé à Sare.

*Arpeak*



*Les pêcheurs de Saint Jean de Luz*

La criée de Saint Jean de Luz / Ciboure est la seule criée du département des Pyrénées-Atlantiques avec plus d'une quarantaine d'acheteurs agréés.

Arnabar est particulièrement attaché au respect des recettes traditionnelles de ses foies gras et confits.

*Arnabar*



*Ospital*

Charcuterie artisanale et familiale qui perpétue son savoir-faire depuis plus de 40 ans.

Piment d'Espelette cultivé sans désherbant ni traitement chimique.

*Amestoy*



*Moustirats*

Fromages de vache, élaborés de façon artisanale, producteur local situé à Ayherre

La marque Herriko regroupe plusieurs éleveurs du Pays Basque . C'est l'assurance d'une viande de qualité et 100% basque.

*Le veau HERRIKO*



*Le pain d'épice d'Ainhoa*

Pains d'épice artisanaux composés à 50% de miel.