

## **BISTRO LE PILOTARI**

### **Les Entrées**

*Salade d'oreille de cochon sautée à l'ail et piquillo...9.00 €*

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

*Jambon du pays et Verrine de Melon au Moscatel...10.00 €*

*L'assiette gourmande du Pilotari...12.00 €*

*Magret de canard fumé, foie gras, lanière de jambon, mesclun, tomates cerisettes*

*Gaspacho de tomate...12.00 €*

*Crème de fromage de brebis au poivre timut, sorbet basilic*

*Gravlax de Truite du pays Basque...12.00 €*

*Quinoa aux aromates, jus de betterave au vinaigre de framboise*

### **Les plats**

*Cassoulet aux manchons de canard confits...13.00 €*

*Fricassée d'ailerons de poulet fermier à la basquaise...13.00 €*

*Riz gaxucha*

*Merlu poêlé à l'Espagnole...13.00 €*

*Risotto légèrement safrané*

*gambas à la plancha...17.00 €*

*Arroz bomba crémeux, condiment d'une biscayenne*

*Axoa de veau « Herriko »...17.00 €*

*Pommes frites coupées au couteau*

*Echine et poitrine de cochon fermier snackées ...17.00 €*

*Polenta, crémeux de « Arto Gorilla » (maïs grand roux)*

### **Les Desserts**

*Crème brûlée parfumée à l'izarra ...7.00 €*

*Compote de poires, meringue noix de coco*

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

*Fromage de brebis et confiture de cerises ...7.00 €*

*Structure gourmande*

*Biscuit spéculos, banane, confiture de lait, crème fouettée...10.00 €*

*Baba à l'alcool de Poire « Brana » ...10.00 €*

*Poires caramélisées / sorbet poire*

*Coupe de pêche Melba...10.00 €*

TOUS NOS PLATS PEUVENT ETRE PRIS INDEPENDAMMENT A LA CARTE



## Saveurs et Découvertes

### Les entrées

**Carpaccio de veau « Herriko » tartare de gambas... 18 €**  
Mayo wasabi, pikel d'oignons rouge

**Foie gras de la ferme « Arnabar » à Ossès... 18 €**  
Poché au vin de Chambertin, dattes Medjool au citron confit et sésame caramélisé

**Truite de Banka fumée par nos soins / fraîcheur de Tourteau ... 18 €**  
Crème Dubarry, 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

**La pêche du moment... 24 €**  
Spaghetti de radis daïkon au sésame / wasabi, mousseline de céleri

**Mignon de Veau « Herriko » cuit en basse température... 24 €**  
Zitas gratinées au Parmesan/ girolles à la crème

**Tournedos de bœuf « Blonde d'Aquitaine »...26€**  
Cèpes sautés, artichaut, tomates confites (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

**Déclinaison autour de la fraise ... 12 €**  
Gaspacho / tarte / macaron / sorbet / coulis

**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**

***Penne en salade***

*Tomate basilic et crème de fromage frais*

---

***Piperade / jambon de Bayonne poêlé***

---

***Gâteau Basque***

**Menu enfant à 15 €**

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

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

***L'Euskal burger et frites maison***

***Gâteau Basque ou Glace***

## LES BOISSONS

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

### *Les vins au verre (12cl)*

#### **ROUGE**

<b>Le rouge du moment</b>	3.00 €
<b>Irouléguay</b>	5.00 €

#### **ROSE**

<b>Rosé du moment</b>	3.00 €
<b>Chinon</b>	4.50 €

#### **BLANC**

<b>Blanc du moment</b>	3.00 €
<b>Jurançon Sec</b>	5.00 €

### *Les vins rouges*

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

### *Les vins rosés*

<b>Chinon</b> “Domaine Pierre et Bertarand Couly” 2017		15.50 €
<b>Côte de Provence Traditions</b> « Domaine Gavoty »2017	27.00 €	21.00€
<b>Irouléguay</b> Domaine Amezitia 2016	25.00 €	15.00 €
<b>Côte de Provence Traditions</b> « Domaine Gavoty »2017	<b>1/2 en 50cl</b>	27.00 €     21.00€
<b>Coteaux d’Aix-en-Provence</b> “Domaine Bagrau” 2016	<b>1/2 en 50cl</b>	19.00 €     14.00 €
<b>Navarre Tenpranillo</b> “Aliaga” 2016	<b>1/2 en 50cl</b>	18.00 €     15.00 €

### *Les vins blancs*

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