

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 cuisinées par nos soins.



64250 Ainhoa
contact@oppoca.com

*Nos délices en verrines !
Menu à 19.50 Euros*

La planche de cochonnailles
de nos meilleurs artisans charcutiers

Jambon de Bayonne et Salade verte

***Pâtes penne tomate basilic
crème de fromage frais***

Axoa de veau / Pommes vapeur

La vrai Piperade saucisse confite

Cassoulet au manchon de canard

***Fromage brebis,
confiture de cerises noires***

Tarte tatin des Demoiselles d'Ainhoa

Gâteau Basque (de mon Amatxi)

Boissons

Bière Basque « Akerbelz » 5.50 €

Blanche, Blonde, Ambré

Jus de fruit Pago 3.40 €

(Orange, ananas, pamplemousse)

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%) 3/4 21.00 € 1/2 14.00 €
Parfaite équilibre entre rondeur et structure, fruité dominante framboise, cerise.

Bordeaux

Château Bonnet 3/4 2012-1/2 2014 3/4 31.50 € 1/2 23.00 €
(Merlot 85% - Cabernet Sauvignon 15%)
Rouge profond et intense, avec un arôme de mûre, de cerises noires et de chocolat.

Margaux "La bastide dauzac" 2012 (Cabernet sauvignon 43%- merlot 57%) 3/4 64.00 €
Arôme épicés, de gingembre et de zeste de citron.

Pessac Leognan Château Coucheroy 2016 (Merlot 50% - Cabernet Sauvignon 50%) 3/4 36.00 € 1/2 19.00 €
Evocation de baie rouge, notes grillées et fumées, senteur de sous-bois et d'épices.

St-Emilion grand cru Château La Grâce Dieu 2012/2014 (80% merlot- 20% cabernet franc) 3/4 54.00 € 1/2 29.50 €
Arômes de fruits rouges , cassis et de fruits confits.
(Le Tannat 30 %, le Cabernet Franc 60 % et le Cabernet Sauvignon 10 %)

Graves « Château Haut Selve 3/4 2016 » 1/2 2017 (Merlot 50 %- Cabernet Sauvignon 50%) 3/4 36.00 € 1/2 21.00 €
Un nez de fruits mûrs, de boisé fumé et de pain grillé.

Les vins rosés

Irouléguay "Domaine Mourguy " 2017 (Cépage cabernet) 3/4 25.50 €
Agréable rosé, arômes floral et fruité, tout en délicatesse

Irouléguay « Domaine Brana » Harri Gorri 2018 3/4 29.50 € 50cl 25.50 €
(Tannat 30 %, cabernet franc 50 %, Cabernet Sauvignon)
Note d'agrumes, très floral, fraîcheur et élégance.

Côte de Provence Traditions « Domaine Gavoty » 2017 (15% Syrah-30% Rolle-35% Cinsault-20% Grenache) 3/4 27.00 € 1/2 21.00 €

Navarre Tenpranillo "Aliaga" 2017/2016 (tempranillo 100%) 3/4 18.00 € 50cl 15.00 €
Rosé de couleur intense, frais et aux arômes de fraises et framboises.

Les vins blancs

Irouléguay « Domaine Amezitia Etxaldea » 2017 (gros manseng 50%, petit courbu 30%, petit manseng 20%) 3/4 38.50 €
Notes d'agrumes, de fruits exotiques, de fleurs, de genêts.

Irouléguay « Domaine Brana » 2017 (gros manseng 50%, petit courbu 30%, petit manseng 20%) 50 cl 34.00 €
Notes d'agrumes, de fruits exotiques, de fleurs, de genêts.

Txakoli « Etxaniz » 2016 (courbu, petit manseng) 3/4 28.00 €
Arômes fruités Légèrement pétillant en bouche

Jurançon « Clos de la Vierge » 3/4 2017 - 1/2 2016 26.50 € 16.00 €