

BISTRO LE PILOTARI

Les Entrées

Omelette au chichon de canard...9.00 €

***La planche de jambon de Bayonne
Saucisson, andouillette et chorizo...9.00 €***

L'assiette gourmande du Pilotari...12.00 €
Magret de canard fumé, foie gras, lanière de jambon, mesclun, tomates cerisettes

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 €

Merlu poêlé à l'Espagnole...13.00 €
Risotto légèrement safranés

Chipirons à la plancha ...17.00 €
Risotto au piquillo et chorizo

Axoa de veau « Herriko »...17.00 €
Pommes frites coupées au couteau

Les Desserts

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

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

Baba à l'alcool de Poire « Brana » ...10.00 €
Poires caramélisées / sorbet poire

Coupe de pêche Melba...10.00 €

Saveurs et Découvertes

Les entrées

Foie gras de chez « Arnabar » à Ossès

Chutney de figues du jardin

Truite de Banka fumée par nos soins,

fraîcheur de Tourteau

Chantilly au pimentos del piquillo

Les plats

La pêche du moment

Zitas gratinées au Parmesan/ girolles à la crème

Tournedos de bœuf « Blonde d'Aquitaine »

Cèpes sautés, artichaut, tomates confites

Les desserts

L'Oppoca « Entre tradition et évolution »

Crèmeux chocolat, piment d'Espelette. Dacquoise noisette et gelée de cerises noires

L'ananas Rôti

Mousse légère à la mangue, sorbet Malibu

Formule

entrée + plat + dessert 47 €

Les Entrées

Omelette au chichon de canard

La planche de jambon de Bayonne

Saucisson, andouillette et chorizo

Les plats

Cassoulet aux manchons de canard confits

Merlu poêlé à l'Espagnole

Risotto légèrement safranés

Les Desserts

Gâteau Basque (de mon Amatxi)

Fromage de brebis et confiture de cerises

Formule entrée plat dessert 22.00 €

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

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 €
Irouléguay	5.00 €

ROSE

Rosé du moment	3.00 €
Irouléguay	5.00 €

BLANC

Blanc du moment	3.00 €
Jurançon Sec	5.00 €

Les vins rouges

	75cl	37,5cl
Bordeaux 2016 « Château Ballan Larquette »	21.00 €	
Irouléguay “Domaine Mourguy” 2016	31.00 €	17.50 €
Navarre Tenpranillo “Aliaga” 2015 1/2 en 50cl	18.00 €	15.00 €

Les vins rosés

Côte de Provence Traditions « Domaine Gavoty » 2017 50 CL		21.00€
Irouléguay Domaine Ameztia 2016	25.00 €	15.00 €
Coteaux d’Aix-en-Provence “Domaine Bagrau” 2016 1/2 en 50cl	19.00 €	14.00 €
Navarre Tenpranillo “Aliaga” 2016 1/2 en 50cl	18.00 €	15.00 €

Les vins blancs

Jurançon « Clos de la Vierge » 2016	26.50 €	16.00 €
Touraine sauvignon « Domaine Octavie » 2018	23.50 €	14.00 €
Txakoli « Etxaniz » 2016	28.00 €	