

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*

*Velouté de potimarron
aux éclats de châtaignes
ou
Jambon de Bayonne guindillas*

*Cassoulet aux manchons de canard
ou
fricassée de poulet basquaise
ou
Axa de veau Pommes vapeurs*

*Fromage brebis,
confiture de cerises noires
ou
Tarte tatin des demoiselles d'Ainhoa
ou
Gâteau Basque (de mon Amatxi)*

*Menu gourmand
à 28 Euros*

Terrine de Foie gras maison

*Suprême de volaille fermière
à la crème de girolles*

Sablé crémeux au Gianduja

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 2016 « <i>Château Ballan Larquette</i> »	3/4	21.00 €	
<i>Cabernet sauvignon 55 % - Cabernet franc : 17 % - Merlot : 28 % Robe soutenue. Nez de fruits rouges frais avec une légère note minérale. Bouche ample, attaque franche, fruits gourmands. Structure tannique présente avec tanins puissants mais enrobés, finale longue sur le fruit.</i>			
Margaux “ <i>La bastide dauzac</i> ” 2012 (<i>Cabernet sauvignon 43%- merlot 57%</i>)	3/4	64.00 €	
<i>Arôme épicés, de gingembre et de zeste de citron.</i>			
Pessac Leognan <i>Château Coucheroy 2016</i> (<i>Merlot 50% - Cabernet Sauvignon 50%</i>)	3/4	36.00 €	1/2 19.00 €
<i>Evocation de baie rouge, notes grillées et fumées, senteur de sous-bois et d'épices.</i>			
St-Emilion grand cru <i>Château La Grâce Dieu 2012</i> (<i>80% merlot- 20% cabernet franc</i>)	3/4	54.00 €	1/2 29.50 €
<i>Arômes de fruits rouges , cassis et de fruits confits.</i>			
Irouléguay “ <i>Domaine Ameztia Etxaldea</i> ” 2016 (<i>Le Tannat, le Cabernet Franc et le Cabernet Sauvignon</i>)	3/4	33.00 €	1/2 18.50 €
Irouléguay “ <i>Domaine Brana</i> ” 2014 <i>(Le Tannat 30 %, le Cabernet Franc 60 % et le Cabernet Sauvignon 10 %)</i>	3/4	43.50 €	50cl 35.00 €
Chinon « <i>Domaine de La Noblaie</i> » 2018 « <i>le temps des cerises</i> »	3/4	29.50 €	1/2 18.50€
<i>un nez intense de fruits rouges. La bouche ronde a une belle structure soyeuse.</i>			
Navarre Tenpranillo “ <i>Aliaga</i> ” 2016 (<i>tempranillo 100%</i>)	3/4	18.00 €	50cl 15.00 €
<i>Couleur cerise, Vin harmonieux et intense. La bouche est agréable avec des notes de réglisse et de fruits mûrs, des tanins bien intégrés frais.</i>			

Les vins rosés

Irouléguay “ <i>Domaine Mourguy</i> “ 2017 (<i>Cépage cabernet</i>)	3/4	25.00 €	
<i>Agréable rosé, arômes floral et fruité, tout en délicatesse</i>			
Coteaux d'Aix-en-Provence “ <i>Domaine Bagrau</i> ” 2017 (<i>15% Syrah-10%Cabernet-75% Grenache</i>)	3/4	19.00 €	50cl 14.00 €
<i>Robe saumon, nez frais et fruité.</i>			
Navarre Tenpranillo “ <i>Aliaga</i> ” 2017/2016 (<i>tempranillo 100%</i>)	3/4	18.00 €	50cl 15.00 €
<i>Rosé de couleur intense, frais et aux arômes de fraises et framboises.</i>			

Les vins blancs

Irouléguay « <i>Domaine Ameztia Etxaldea</i> » 2017/2018 (<i>gros manseng 50%, petit courbu 30%, petit manseng 20%</i>)	3/4	38.50 €	
<i>Notes d'agrumes, de fruits exotiques, de fleurs, de genêts.</i>			
Jurançon « <i>Clos de la Vierge</i> » 3/4 2017 - 1/2 2016	3/4	26.50 €	1/2 16.00 €
<i>(60 % de gros Manseng, 38 % de petit Manseng, 2 % de petit Courbu) Fruité qui développe des notes exotiques frais de poires, mangues, ananas.</i>			
Touraine sauvignon « <i>Domaine Octavie</i> » 2018	3/4	23.50 €	1/2 14.00 €
Txakoli « <i>Etxaniz</i> » 2016 (<i>courbu, petit manseng</i>)	3/4	29.50 €	
<i>Arômes fruités Légèrement pétillant en bouche</i>			