

## Réserver votre repas en chambre !

*Toutes nos chambres sont équipées*



*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 plats à commander  
cuisinés par nos soins.**

### **A LA CARTE**

***Truite des Pyrénées confite 10 €***  
*Crèmeux de fromage de brebis aux fines herbes*

***Jambon de Bayonne fermier 8 €***  
*Brunoise de melon au jurançon*

***Foie gras de canard mi cuit 10 €***  
*Pain d'épice d'Ainhoa / chutney de figues*

***Gaspacho andalou 8 €***  
*Et sa petite garniture*

\*\*\*\*\*

***Parmentier de confit de canard 10 €***

***Epaule d'agneau rôtie en cocotte 12 €***  
*Printanière de légumes*

***Axoa de veau « Herriko » Pommes vapeurs 12 €***

***Poitrine de porc, cuit en basse température 10 €***  
*Jus au miel d'accacias /  
pommes « belle de Fontenay » crémees*

\*\*\*\*\*

***Fromage brebis, 6 €***  
*confiture de cerises noires*

***Tarte tatin 8 €***

***Gâteau Basque (de mon Amatxi) 6€***

***Croquant chocolat, jus de framboise aux  
éclats de pistache 8 €***



**64250 Ainhoa**

**contact@oppoca.com**

**Tel : 06.21.37.40.71**



### **Boissons**

**Bière Basque « Akerbelz » 5.50 €**

*Blanche, Blonde, Ambré*

*Jus de fruit pago 3.40 €*

*(Orange, ananas, pemplemeousse)*

*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**

<b>Bordeaux 2016</b> « Château Ballan Larquette » Cabernet sauvignon 55 % - Cabernet franc : 17 % - Merlot : 28 %	3/4	17.00 €	
<b>Margaux</b> “La bastide dauzac” 2012 (Cabernet sauvignon 43%- merlot 57%)	3/4	57.00 €	
<b>Pessac Leognan</b> Château Coucheroy 2017 (Merlot 50% - Cabernet Sauvignon 50%)	3/4	29.00 €	1/2 16.00 €
<b>St-Emilion grand cru</b> Château La Grâce Dieu 2014 (80% merlot– 20% cabernet franc)	3/4	49.00 €	
<b>Iroulégu</b> y “Domaine Ameztia Etxaldea” 2017 (Le Tannat, le Cabernet Franc et le Cabernet Sauvignon )	3/4	34.00 €	1/2 18.50 €
<b>Iroulégu</b> y “Domaine Mourguy “ 2017 (cépages Tannat, cabernet franc, cabernet sauvignon)	3/4	29.50 €	1/2 16.50€
<b>Iroulégu</b> y “Domaine Brana” 2014 (Le Tannat 30 %, le Cabernet Franc 60 % et le Cabernet Sauvignon 10 %)	3/4	49.00 €	
<b>Chinon</b> « <b>Domaine de La Noblaie</b> » 2018 « le temps des cerises »	3/4	26.00 €	1/2 15.50 €
<b>Navarre</b> Tenpranillo “Aliaga” 2016 (tempranillo 100%)	3/4	17.00 €	50cl 13.50 €

## **Les vins rosés**

<b>Iroulégu</b> y “Domaine Mourguy “ 2017 (Cépage cabernet)	3/4	27.00 €	
<b>Coteaux d’Aix-en-Provence</b> “Domaine Bagrau” 2017 (15% Syrah-10%Cabernet-75% Grenache)	3/4	17.00 €	
<b>Navarre</b> Tenpranillo “Aliaga” 2017 (tempranillo 100%)	3/4	16.00 €	50cl 14.00 €
<b>Chinon</b> « <b>Domaine de La Noblaie</b> » 2018 « goutte de rosé »Cabernet Franc 100 %		25.50 €	

## **Les vins blancs**

<b>Iroulégu</b> y « <b>Domaine Ameztia Etxaldea</b> » 2017/2018 (gros manseng 50%, petit courbu 30%, petit manseng 20%)	3/4	32.00 €	
<b>Jurançon</b> « <b>Clos de la Vierge</b> » 3/4 2017 (60 % de gros Manseng, 38 % de petit Manseng, 2 % de petit Courbu)	3/4	24.50 €	
<b>Touraine sauvignon</b> « <b>Domaine Octavie</b> » 2018	3/4	22.00 €	1/2 13.00 €
<b>Graves</b> « <b>Château Haut Selve</b> » 2017 (Cabernet sauvignon, Sémillon )	3/4	28.50 €	
<b>Txakoli</b> « <b>Etxaniz</b> » 2016 (courbu, petit manseng )	3/4	29.50 €	