

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

ou

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

Axa 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 €**

La
Maison
Oppoca

64250 Ainhoa

contact@oppoca.com

Tel : 06.21.37.40.71



Boissons

Bière Basque « Akerbelz » 5.50 €
Blonde, Ambré

Jus de fruit pago 3.40 €

(Orange, ananas,)

Schweppes 3.00 €

Perrier ou Coca 33 cl 3.40 €

Badoit ou Evian 75 cl 5.50 €

1/2 vittel 3.50 €

1/2 San pellegrino 3.50 €

Vins

Carte des vins page 2

Ci dessous

Les vins rouges

Bordeaux 2016 « Château Ballan Larquette » Cabernet sauvignon 55 % - Cabernet franc : 17 % - Merlot : 28 %	3/4	17.00 €	
Bordeaux Château Bonnet 2012 (Merlot– Cabernet Sauvignon)	3/4	28.00 €	
Madiran « Esprit de Basté » (75%) et le cabernet franc (25%).	3/4	26.00€	
Margaux “La bastide dauzac” 2012 (Cabernet sauvignon 43%- merlot 57%)	3/4	57.00 €	
Pessac Leognan Château Coucheroy 2017 (Merlot 50% - Cabernet Sauvignon 50%)	3/4	29.00 €	
St-Emilion grand cru Château La Grâce Dieu 2014 (80% merlot– 20% cabernet franc)	3/4	49.00 €	
Iroulégu y “Domaine Ameztia Etxaldea” 2017 (Le Tannat, le Cabernet Franc et le Cabernet Sauvignon)	3/4	34.00 €	1/2 18.50 €
Iroulégu y “Domaine Brana” 2014 (Le Tannat 30 %, le Cabernet Franc 60 % et le Cabernet Sauvignon 10 %)	3/4	49.00 €	
Chinon « Domaine de La Noblaie » 2018 « le temps des cerises »	3/4	26.00 €	1/2 15.50 €
St Nicolas de Bourgueil 2017 (Cabernet-franc et cabernet sauvignon)			1/2 17.00 €
Navarre Tenpranillo “Aliaga” 2016 (tempranillo 100%)	3/4	17.00 €	50cl 13.50 €

Les vins rosés

Coteaux d’Aix-en-Provence “Domaine Bagrau” 2017 (15% Syrah-10% Cabernet-75% Grenache)	3/4	17.00 €	
Côte de Provence Traditions Domaine Gavoty »2017 (15% Syrah-30% Rolle-35% Cinsault-20% Grenache)			50 cl 18.00€
Navarre Tenpranillo “Aliaga” 2017 (tempranillo 100%)	3/4	16.00 €	50cl 14.00 €
Chinon « Domaine de La Noblaie » 2018 « goutte de rosé » Cabernet Franc 100 %	3/4	25.50 €	
Côte de Gascogne «Domaine teston »	3/4	15.00 €	

Les vins blancs

Iroulégu y « Domaine Ameztia Etxaldea » 2017/2018 (gros manseng 50%, petit courbu 30%, petit manseng 20%)	3/4	32.00 €	
Jurançon « Clos de la Vierge » 3/4 2017 (60 % de gros Manseng, 38 % de petit Manseng, 2 % de petit Courbu)	3/4	24.50 €	
Touraine sauvignon « Domaine Octavie » 2018	3/4	22.00 €	1/2 13.00 €
Graves « Château Haut Selve » 2017 (Cabernet sauvignon, Sémillon)	3/4	28.50 €	
Sancerre « Dom Hubert Brochard » 2016 (100 % Sauvignon)	3/4	36.00 €	1/2 19.00 €