

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 la veille pour le lendemain avant 21 h
- Choisissez votre menu
- Directement ou avec le bon de commande .
- 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

Velouté de potimarron 8 €

Jambon de Bayonne guindillas 8 €

*Foie gras de canard mi cuit 10 €
Pain d'épice et confiture de figues*

*suprême de volaille fermière 12€
Pâtes penne au champignons des bois*

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

*chipirons sautés à la plancha 12 €
risotto au chorizo*

*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 €
Blonde ou Ambré*

Jus de fruit pago 3.40 €

(Orange)

Schweppes 3.00 €

Perrier ou Coca 33 cl 3.40 €

Badoit ou Evian 75 cl 5.50 €

1/2 San pellegrino 3.50 €

Vins

Carte des vins page 2

Ci dessous

Les vins rouges

Bordeaux « <i>Château Ballan Larquette</i> » Cabernet sauvignon 55 % - Cabernet franc : 17 % - Merlot : 28 %	3/4 17.00 €	1/2 12.00 €
Madiran « <i>Esprit de Basté</i> » (75%) et le cabernet franc (25%).	3/4 26.00€	1/2 17.00 €
Chinon « <i>Domaine de La Noblaie</i> » 2018 « le temps des cerises »		1/2 15.50 €
St Nicolas de Bourgueil 2017 (Cabernet-franc et cabernet sauvignon)		1/2 17.00 €
Irouléguay “ <i>Domaine Amezitia Etxaldea</i> ” 2017 (Le Tannat, le Cabernet Franc et le Cabernet Sauvignon)	3/4 34.00 €	1/2 18.50 €
Pic St Loup Mas Peyrolles Tradition 2016 (Syrah, grenache, mourvèdre)	3/4 35.00 €	
Ventoux Mas « <i>Oncle Ernest</i> »2018 le petit Braquet (Syrah, Grenache , marselan)	3/4 21.00 €	
St-Emilion grand cru Château La Grâce Dieu 2014 (80% merlot– 20% cabernet franc)	3/4 49.00 €	1/2 24.00 €
Haut Médoc “ <i>Le moulin de la Lagune</i> ” 2013 (Cabernet sauvignon– merlot– petit verdot)	3/4 55.00 €	
Saint Julien Les Fiefs de Lagrange 2013 (60%cabernet sauvignon 31%merlot 9%petit verdot)	3/4 56.00 €	
Bourgogne Epineuil Pinot noir Domaine Olivier Wartel 2016 (Pinot noir)	3/4 34.00 €	
Bourgogne Ladoix Capitain et Gagnerot 2014 (Pinot noir)	3/4 49.50 €	
Côtes du rhône « <i>domaine la chapelle</i> » 2016.. <i>Gadagne Tradition</i> Cépage : Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre	3/4 28.00 €	
Crozes Hermitage Domaine de Thalabert 2013 (100 % Syrah)	3/4 54.00 €	
Rioja “ <i>Bodega Ijalba</i> ” Graciano 2015 (Graciano 100%)	3/4 32.00 €	
Navarre Tenpranillo “ <i>Aliaga</i> ” 2016 (tempranillo 100%)	3/4 17.00 €	50cl 13.50 €

Les vins rosés

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

Les vins blancs

Irouléguay « <i>Domaine Amezitia Etxaldea</i> » 2017/2018 (gros manseng 50%, petit courbu 30%, petit manseng 20%)	3/4 32.00 €	
Jurançon « <i>Clos de la Vierge</i> » 3/4 2017 (60 % de gros Manseng, 38 % de petit Manseng, 2 % de petit Courbu)	3/4 24.50 €	1/2 15.50 €
Touraine sauvignon « <i>Domaine Octavie</i> » 2018	3/4 22.00 €	
Graves « <i>Château Haut Selve</i> » 2017 (Cabernet sauvignon, Sémillon)	3/4 28.50 €	
Sancerre « <i>Dom Hubert Brochard</i> » 2016 (100 % Sauvignon)	3/4 36.00 €	