

❖ Suggestions Hors Menu ❖

- ❖ Chuleta (côte de bœuf), sauce échalote et/ou sauce au poivre, fritesAu poids – 45€/kg

❖ Menu du jour ❖

Uniquement le midi hors week-end et jours fériés

Entrée / Plat ou Plat / Dessert - 19 euros (Hors boissons)

Entrée / Plat / Fromage ou Dessert - 23 euros (Hors boissons)

Entrée du jour

- ❖ Entrée du jour7€

Plat du jour

- ❖ Plat du jour14€

Fromages

- ❖ Assiette de fromages du Pays Basque7€
- ❖ Caillé de brebis, servi nature, à la confiture de cerise, au miel ou avec un sirop de café à l'Armagnac6€

Desserts du jour

- ❖ Dessert du jour6€
- ❖ Gâteau Basque d'Amatxi à la crème6€

❖ Menu enfant ❖ (jusqu'à 12 ans uniquement)

Plat seul - 7 euros Plat / Dessert - 11 euros

- ❖ Steak haché de bœuf OU beignet de cabillaud
Cannelloni farci aux légumes de saison et au fromage frais OU frites
- ❖ Moelleux au chocolat OU glace à la vanille de Madagascar et chantilly



Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts. Nous nous excusons par avance si certains plats venaient à manquer et nous essaierons, si possible, de trouver une solution de remplacement.

❖ Menu carte ❖

Entrée / Plat / Fromage ou Dessert · 30 euros (Hors boissons)

Entrées

- ❖ Tagliatelles de courgettes, tomates séchées à l'huile de noix, fromage de brebis, zestes d'orange.....8€
- ❖ Ceviche de chipirons, moules et pêche au piment d'Espelette.....10€
- ❖ Poulpe a la Gallega, pommes de terre cuites dans le jus de poulpe, huile au piment d'Espelette11€
- ❖ Assiette de charcuterie du Pays Basque, pan con tomate11€
- ❖ Mi-cuit de foie gras au Patxaran, confiture de cerises et toast de pain d'épices d'Ainhoa13€ (+2€ en menu)

Plats

- ❖ Cannellonis farcis aux légumes de saison et au fromage frais, béchamel légère17€
- ❖ Pavé de merlu, palourdes, moules, mayonnaise aux crustacés, pressé de légumes de saison19€
- ❖ Dos de cabillaud confit à l'huile d'olive, aioli gratiné, risotto Carnaroli à la betterave, sauce au persil21€
- ❖ Poitrine de porc Manex cuite à basse température, sauce chimichuri, mousse de piquillos, poivrons de padrón sautés, jambon croustillant21€
- ❖ Carré d'agneau rôti, mousseline de fenouil, échalote confite à l'huile d'olive, sauce au poivre23€ (+2€ en menu)

Fromages

- ❖ Assiette de fromages du Pays Basque7€
- ❖ Caillé de brebis, servi nature, à la confiture de cerise, au miel ou avec un sirop de café à l'Armagnac6€

Desserts

- ❖ Tarta de queso6€
- ❖ Gâteau Basque d'Amatxi à la crème6€
- ❖ Fondant au chocolat, tuile au grué de cacao, glace au Baileys8€
- ❖ Abricots rôtis, crèmeux à la pistache, chantilly au thym, pistaches concassées et sorbet abricot-thym.....8€
- ❖ Baba à l'Izarra jaune, melon, chantilly au miel et amandes concassées9€



Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts. Nous nous excusons par avance si certains plats venaient à manquer et nous essaierons, si possible, de trouver une solution de remplacement.