

* Suggestions Hors Menu *

- * Chuleta avec sauce au poivre, frites maison.....Au poids – 45€/kg

* Menu de la semaine *

Uniquement le midi hors week-end et jours fériés

Entrée / Plat OU Plat / Fromage ou Dessert – 21€ (Hors boissons)

Entrée / Plat / Fromage ou Dessert – 25€ (Hors boissons)

Entrées de la semaine

- * 3 entrées au choix7€

Plats de la semaine

- * 3 plats au choix.....14€

Fromages

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

Desserts de la semaine

- * 3 desserts au choix6€

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

Plat seul - 7€ Plat / Dessert – 11€

- * Steak haché de bœuf **OU** pavé de truite
Accompagnement : Poêlée de légumes de saison et fromage **OU** frites maison
- * Moelleux au chocolat **OU** glace à la vanille de Madagascar et chantilly

* Menu carte *

Entrée / Plat / Fromage ou Dessert – 30€ (Hors boissons)

Entrées

- * Tagliatelles de courgettes, tomates séchées à l'huile de noix, fromage de brebis, orange8€
- * Ceviche de chipirons, moules et pêche au piment d'Espelette.....10€
- * Assiette de charcuterie du Pays Basque, pan con tomate.....11€
- * Poulpe à la Gallega, pommes de terre cuites dans le jus de poulpe, huile au piment d'Espelette.....12€
- * Mi-cuit de foie gras au Patxaran, confiture de cerises, pain d'épices d'Ainhoa13€
(+2€ en menu)

Plats

- * Tartelettes aux légumes de saison et Grana Padano, salade verte.....15€
- * Pavé de merlu, moules, mayonnaise aux crustacés, poêlée de légumes.....19€
- * Chipirons grillés, risotto Carnaroli à la betterave et aioli gratiné,.....21€
- * Poitrine de porc Manex cuite à basse température, sauce chimichuri, mousse de piquillos, & padrón frits.....22€
- * Carré d'agneau rôti, mousseline de fenouil, échalote confite à l'huile d'olive et miel, Pommes de terre grenailles, sauce au poivre23€
(+2€ en menu)

Fromages

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

Desserts

- * Tarta de queso Basque6€
- * Gâteau Basque d'Amatxi à la crème, gelée au rhum7€
- * Fondant au chocolat, tuile au gruë de cacao, glace au Baileys.....8€
- * Abricots rôtis, crémeux à la pistache, chantilly au thym, pistaches concassées & sorbet abricot-thym.....8€
- * Entremet vanille et chocolat blanc, gelée de nectarines et gel au Patxaran8€



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.
La liste des allergènes est consultable sur demande.