



À partager *Para compartir*

Croquettes de morue sauce pimientos del piquillo (4 unités)

Croquetas de bacalao con salsa de piquillos (4 unidades)

9€

Pâté basque au piment d'Espelette

Pate vasco al piment d'Espelette

8€

Duo de jambon de cochon Kintoa et Ibaïama

Dùo de Jamón Kintoa y Ibaïama

19€

Assiette de fromages Vache et Brebis du Pays basque

Plato de quesos de la región (vaca y oveja)

10€

Huîtres Marennes Fines de Claire N°3

Ostras Marennes Fines de Claire N°3

Les 6 / Las 6 15€

Les 12 / Las 12 27,50€

Pour commencer ... une entrée

Para empezar....una entrada

Tataki de boeuf Herriko, salade de crudités, cème de chou-fleur et raifort

Tataki de vaca Herriko, ensalada de verduras crudas, crema de coliflor y raifot

15€

Potage du jour

Sopa del dia

9€

Oeuf de ferme mollet frit, champignons selon arrivage et pommes paille

Huevo «mollet» de caserio empanado, champinones del dia ya patatas fritas paja

12€

Mi-cuit de foie gras maison, confiture de tomates d'Urrugne et chips au vinaigre de cidre

Mi-cuit de foie gras casero, mermelada de tomate de Urrugne y chips de patatas al vinagre de sidra

18€



Pour continuer ... un plat *Para continuar...un plato*

Côté mer...Del mar

Merlu de ligne du Pays basque, accompagné de moules bouchot, risotto de pommes de terre, piquillos grillés au bois de hêtre

Merluza de anzuelo del Pais Vasco acompañada de mejillones «bouchot»

23€

Poulpe à la galicienne, spécialité de l'Hôtel de Paris

Pulpo a la gallega, la especialidad del Hotel de Paris

26€

Côté terre...De la tierra

Côte de boeuf de Galice, son beurre «Brasserie Hôtel de Paris», piment du pays et pommes de terre frites (pour deux personnes) (30 mn de patience)

Chuleta de Galicia, su mantequilla BHP, pimientos del pais y patatas fritas (para 2 personas) (30 minutos de espera)

72€

Echine de cochon Ibaiama cuite à basse température et son jus, légumes rôtis

Aguja de cerdo Ibaiamaasada a baja temperatura y su jugo, verduras asadas

22€

Suprême de volaille fermière et langoustines snackées, émulsion de jus de langoustines

Pechuga de pollo de caserio, cigalas plancha, emulsion de jugo de cigalas

24€

Butternut rôti au four, légumes et champignons du moment

Butternut asado al horno, verduras y champinones del tiempo

22€

Burger de boeuf de Galice, fromage de brebis, pickles maison et sauce BBQ du moment, pommes de terre frites

Hamburguesa de vaca de Galicia, queso de oveja, pickles de verduras casero y salsa barbacoa, patatas fritas

18€

La galette de maïs Grand Roux, Tomme de vache, fromage frais de la famille Berhocoirigon aux herbes aromatiques, pickles de légumes maison, choux rouge, pommes de terre frites

La Galette de maiz « Grand Roux », queso Tomme de vaca, queso fresco de vaca de « la familia Berhocoirigon » con hierbas aromaticas, pickels de verduras casero, lombarda, patatas fritas

18€



Pour nos jeunes hôtes / Para los niños

**Filet de poisson ou filet de volaille, frites, légumes du marché avec dessert
(une boule de glace ou crumble de pommes)**

*Filete de pescado o de pollo, patatas fritas, verduras del día y postre
(una bola de helado o crumble de manzana)*

15€

Pour accompagner / Para acompañar:

Salade verte du moment / Ensalada verde de temporada.

5€

Supplément frites / Suplemento de patatas fritas

5€

Pour terminer ... un dessert

Para terminar...un postre

Les bons fromages du Pays Basque, vache et brebis

Los buenos quesos del Pais Vasco

10€

Le dessert du jour

El postre del dia

8.50€

Mousse au chocolat, noisettes torréfiées, tuile de cacao

Mousse de chocolate, avellanas asadas, teja de cacao

8.50€

Pain perdu à notre façon, crème anglaise au turrón de Jijona

Torrija casera con natillas al turrón de Jijona

8.50€

Crumble aux pommes, cidre, glace vanille et caramel beurre salé

“Crumble “de manzana, sidra, helado de vainilla y « caramel au beurre salé “

8.50€

Café gourmand

8.50€

Russe maison, praliné, glace vanille

Pastel Ruso casero, »praliné », helado de vainilla

8.50€

Coupe de sorbet citron vert au cava

Copa de sorbetede limon verde al cava

8.50€

Irish coffee / Café irlandés

8€