



Nous travaillons avec des producteurs locaux et respectons les saisons. Notre engagement est de vous proposer des produits frais de qualité de la région. **Bon Appétit !**

Trabajamos con productores locales y respetamos las temporadas. Nuestro compromiso es proponeros productos frescos de calidad de la región. **Buen provecho !**

A Partager – Para Compartir

Rillettes de Truite des Pyrénées 9€
Rilettes de Trucha del Pirineo

Croquettes de morue, sauce piments del piquillos 8€
Croquetas de bacalao con salsa de piquillos

Pâté Basque au piment d'Espelette 9€
Pate vasco al piment d'Espelette

Duo de Jambon de cochon Kintoa & Ibaïama 19€
Dùo de Jamon Kintoa y Ibaïama

Assiette de fromages Vache & Brebis du Pays Basque 10€
Plato de quesos de la region (Vaca y Oveja)



Pour Commencer – Para Empezar

Salade de Crabe, céleri-rave rémoulade, oranges sanguines de Huberto	15€
<i>Ensalada de cangrejo, apio nabo remoulade, naranjas sanguinas de Humberto</i>	
Potage du Jour (Voir ardoise)	9€
<i>Sopa del dia</i>	
Truite de Baïgorry marinée, betterave, pommes, aneth et condiments	14€
<i>Trucha de Baïgorry marinada, remolacha, manzanas, eneldo y condimentos</i>	
Mi-cuit de Foie Gras maison, jus de canard infusé au lapsang souchong en gelée et tuile de sarrasin	18€
<i>Mi-cuit de Foie Gras casero, jugo de pato infusado al lapsang souchong en jalea y teja de trigo sarraceno</i>	



Côté Terre - De la Tierra

- Côte de Boeuf de Galice, son beurre “ Brasserie de Paris”, ail rôti et pommes de terre frites pour 2 personnes (20 minutes de patience)** 72€
Chuleta de Galicia, su mantequilla “ BHP” ajo asado y patatas fritas para 2 personas (20 minutos de espera)
- Echine Croustillante de cochon Ibaïama cuite à basse température, légumes rôtis & jus de cochon** 23€
Aguja Crujiente de cerdo Ibaïama asada a baja temperatura, verduras asadas y jugo de cerdo
- Lapin de la maison Garat à la Houppes, cuisiné en 2 façons: 25€**
En sauce et à basse température, légumes du marché
Conejo de la casa Garat a la cerveza Houppes, cocinado de 2 maneras : en salsa y a baja temperatura, verduras del mercado
- Suprême de pintade rôtie, gnocchis, patate douce et sauce au curry** 23€
Suprême de pintade asada, gnocchis, boniato y salsa de curry
- Burger de boeuf de Galice, fromage de Brebis, pickles maison, sauce BBQ du moment & Frites** 18€
Hamburguesa de vaca de Galice, queso de oveja, pickles casero, salsa barbacoa y patatas fritas



Nos plats végétariens – Nuestros platos vegetarianos

**“Retour du marché” fruits et légumes du moment
cuisinés avec soin, Noisettes torréfiées** 22€
*“Plato del mercado” frutas y verduras del momento cocinadas
con gusto, Avellanas asadas*

**Hamburger Végétal au maïs Grand Roux 18€
avec fromage frais de la famille Berhocoirigoin,
herbes aromatiques, Pickles betterave, chou rouge
& Frites**
*Hamburguesa vegetal al maíz Grand Roux con queso fresco de la familia
Berhocoirigoin, hierbas aromáticas, pickles de remolacha, lombarda &
Patatas Fritas*

Côté Mer – Del Mar

**Morue confite au gras de canard, pommes de terre
crémeuses au citron, chiffonnade d'épinards** 23€
*Bacalao confitado en grasa de pato, patatas cremosas al limon,
espinacas*

**Poulpe à la galicienne, piment de la Vera 26€
Pulpo a la gallega, pimenton De la Vera**



Pour terminer - Para terminar

Les bons fromages du Pays Basque, Vache & Brebis 10€
Plato de quesos de la region (Vaca & Oveja)

La dessert du Jour 8.50€
El postre del dia

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, natillas al Turrón de Jijona 8.50€

**Le Russe, biscuit à l'amande, crème au beurre praliné,
glace vanille** 8.50€
*Pastel ruso, bizcocho de almendras, crema de mantequilla y
avellanas, helado vanilla*

Pot au citron, façon tarte au citron meringuée 8.50€
Tarta de limon merengada en vaso

Coupe de sorbet citron vert au Cava 8.50€
Copa de sorbete de limon verda al cava

Café Gourmand 8.50€

Coupe Colonel à la Verveine 9€

Irish Coffee 8.00€



Pour Continuer

Para Continuar

Pour Nos Jeunes Hôtes (Jusqu'à 12 ans)
Para los niños (Hasta los 12 años)

Filet de poisson, avec frites et légumes du marché. 15€
Une boule de glace ou Mousse au chocolat

*Filete de pescado con patatas fritas y verduras
del día
Une bola de helado o mousse de chocolate*

OU :

Filet de pintade avec frites et légumes du marché. 15€
Une boule de glace ou Mousse au chocolat

*Filete de pintada con patatas fritas y verduras
del día
Une bola de helado o mousse de chocolate*

Pour Accompagner :
Para acompañar :

Salade verte du moment 5€
Ensalade verde de temporada

Supplément frites 5€
Suplemento patatas fritas