



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 11€
Plato de quesos de la region (Vaca y Oveja)



Pour Commencer - Para Empezar

Tataki de Boeuf de la coopérative Axuria, sauce Ponzu et légumes de printemps 15€

Tataki de Vaca de la cooperativa Axuria, salsa Ponzu y verduras de primavera

Potage du Jour (Voir ardoise)

Sopa del dia (Ver Pizarra)

9€

Truite de Baïgorry marinée façon Gravlax, sucrose et guacamole de brocoli

Trucha de Baïgorry marinada, modo gravlax, cogollos y guacamole de brocoli

14€

Mi-cuit de Foie Gras maison au gin, jus de fraise en gelée et tuile de vinaigre

Mi-cuit de Foie Gras casero a la ginebra, jugo de fresa en jalea y teja de vinagre de sidra

18€



Nos plats végétariens – Nuestros platos vegetarianos

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

**Hamburger Végétal au maïs Grand Roux 18€
tomme de vache, fromage frais de la famille Berhocoirigoin aux
herbes aromatiques, Pickles betterave, chou rouge
& pommes de terre 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

**Queue de Lotte rôtie, pommes de terre crémeuses,
champignon brun et émulsion de langoustine** 25€
*Cola de rape asada, patatas cremosas, champiñones
marrones y emulsion de cigalas*

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



Côté Terre - De la Tierra

Côte de Boeuf de Galice, son beurre “ Brasserie de Paris”, ail rôti et pommes de terre frites pour 2personnes (20 minutes de patience) 72€

Chuleta de Galicia, su mantequilla “ BHP” ajo asado y patatas fritas para 2personas (20 minutos de espera)

Echine Croustillante de cochon Ibaïama cuite à basse température, déclinaison de carottes et jus réduit 23€

Aguja Crujiente de cerdo Ibaïama asada a baja temperatura, variedad de zanahorias y su jugo reducido

Filet de Volaille Aradoa de la maison Garat, gnocchis de pomme de terre et thym, légumes de saison et ventrèche Ibaïama, jus de volaille 24€

Filete de pollo Araoa de la casa Garat gnocchis de patata y tomillo, verduras de temporada, tocino Ibaïama y jugo de pollo

Burger de boeuf de Galice, fromage de Brebis, pickles maison, sauce BBQ du moment & pommes de terre frites 18€

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



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 volaille 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



Pour terminer - Para terminar

Les bons fromages du Pays Basque, Vache & Brebis 11€
Plato de quesos de la region (Vaca & Oveja)

La dessert du Jour 9.00€
El postre del dia

Mousse au chocolat, noisettes torréfiées & tuile de cacao 9.00€
Mousse de chocolate, avellanas asadas, teja de cacao

Pain perdu à notre façon, crème anglaise au turrón de Jijona 9.00€
Torrija casera, natillas al Turrón de Jijona

Koka, glace vanille et caramel beurre salé 9.00€
Koka, helado vainilla y caramel "Beurre Salé"

Fraises marinées au sirop de Sureau, crème Chiboust et crumble d'Amandes 9.00 €
Fresas marinadas en jugo de sauco, crema Chiboust y crumble de Almendras

Frozen Sgroppino 9.00€

Café Gourmand 9.50€

Irish Coffee 8.50€