



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 proponer productos frescos de calidad de la región. **Buen provecho!***

A partager - Para compartir

Rillettes de truites des Pyrénées - 9 €

Rillettes de trucha del Pirineo

Croquettes de morue sauce pimientos del piquillo (4 unités) - 9 €

Croquetas de bacalao con salsa de piquillos (4 unidades)

Pâté basque au piment d'Espelette - 9 €

Pate vasco al piment d'Espelette

Duo de jambon de cochon Kintoa et Ibaïama - 19 €

Dúo de jamón Kintoa y Ibaïama

Assiette de fromages vache et brebis du Pays Basque - 11 €

Plato de quesos de vaca y oveja del Pais Vasco

Suggestion du jour (voir ardoise)

Picoteo del día (ver pizarra)

Pour commencer... une entrée - Para empezar... una entrada

Tataki de thon blanc de ligne sauce ponzu, tomates d'Urrugne et purée de piquillos - 15 €

Tataki de atun blanco de anzuelo, salsa ponzu, tomates de Urrugne y pure de piquillos

Potage du jour (voir ardoise) - 9 €

Sopa del día (ver pizarra)

Salade de truite des Pyrénées marinée façon gravlax, radis, oignons rouges, concombres marinés,

vinaigrette de persil et aneth - 15 €

Ensalada de trucha del Pirineo marinada modo gravlax, rabano, cebolla roja, pepino marinado, vinagreta de perejil y eneldo

Baba Ganoush, aubergine, menthe, fromage frais, fruits du moment - 15 €

Baba ganush, berenjena, menta, queso fresco y frutas de temporada

Entrée du jour (voir ardoise)

Entrada del día (ver pizarra)

Veuillez-vous adresser au serveur pour la liste des allergènes.

Para obtener la lista de los alérgenos diríjase al camarero.



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

Côté mer - Del mar

Merlu du Pays basque, pommes de terre crémeuses, légumes crus et cuits, jus d'arêtes émulsionné - 25 €
Merluza del Pais Vasco, patatas cremosas, verduras cocidas y crudas, fumet emulsionado

Poulpe à la galicienne, piment de la Vera - 26 €
Pulpo a la gallega, pimentón de la Vera

Côté terre - De la tierra

Côte de bœuf de Galice, son beurre « Brasserie Hôtel de Paris », piment du pays et pommes de terre frites (pour 2 personnes) (20 mn de patience) - 72 €
chuleta de Galicia, su mantequilla BHP, pimientos del pais y patatas fritas (Para 2 personas) (20 minutos de espera)

Échine de cochon Ibaïama cuite à basse température, légumes rôtis et jus de cochon - 23 €
Aguja crujiente de cerdo Ibaïama asada a baja temperatura, verduras asadas y su jugo reducido

«Retour du marché» légumes du moment cuisinés avec soin, noisettes torréfiées et fruits frais - 22 €
«Plato del mercado» verduras del momento cocinadas con gusto, avellanas asadas y frutas frescass

Tartare de Bœuf préparé Herriko (Axuria) aubergine fumée, frites maison et salade verte - 20 €
Tartare de vaca Herriko, berenjena ahumada, patatas fritas caseras y ensalada verde

Burger de bœuf de Galice, fromage de brebis, pickles de betteraves maison, sauce BBQ du moment et pommes de terre frites - 18 €

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

La galette de maïs Grand Roux, fromage frais de vache, tomates d'Urrugne, pommes de terre frites - 18 €
Hamburguesa vegetal de maiz Grand Roux, queso fresco de vaca, tomates de Urrugne y patatas fritas

Pour nos jeunes hôtes (Jusqu'à 12 ans) - Para los niños (Hasta los 12 anos)

Filet de poisson ou filet de volaille, frites, légumes du marché avec dessert (une boule de glace ou mousse au chocolat) - 15 €

Filete de pescado o de pollo, patatas fritas, verduras del día y postre (una bola de helado o mousse de chocolate)

Pour accompagner - Para acompañar

Salade verte du moment 5 €
Ensalada verde de temporada

Supplément frites 5 €
Suplemento de patatas fritas



Pour terminer... un dessert - Para terminar... un postre

Les bons fromages du Pays Basque, vache et brebis - 11 €

Los buenos quesos del Pais Vasco (vaca y oveja)

Le dessert du jour - 9 €

El postre del día

Mousse au chocolat, noisettes torréfiées, tuile de cacao - 9 €

Mousse de chocolate, avellanas asadas, teja de cacao

Pain perdu à notre façon, crème anglaise au turrón de Jijona - 9 €

Torrija casera, natillas al turrón de Jijóna

Crumble d'amande, mascarpone de fruits à noyau crus, rôtis et en sorbet - 9 €

Crumble de almendras, mascarpone de frutas crudas y asadas y en sorbete

Café gourmand - 9,50 €

Café gourmand

Koka façon Amatxi glace vanille et caramel beurre salé - 9 €

Koka Amatxi, helado vainilla y caramelo «beurre salé»

Frozen Sgroppino verveine - 9 €

Frozen Sgroppino con verbena

Irish coffee - 8,50 €

Café irlandés

Veillez-vous adresser au serveur pour la liste des allergènes.

Para obtener la lista de los alérgenos diríjase al camarero.