

# MENU DE LA FÊTE BASQUE / MENÚ DE LA FIESTA VASCA

Brasserie de l'Hôtel de Paris

Composé par notre Chef et son équipe avec exclusivement de bons produits du Pays Basque.  
Elaborado por nuestro Jefe y su equipo con exclusivamente buenos productos del País Vasco .

## Grignotage de la Fête Basque - Picoteo de la Fiesta Vasca

Baba Ganoush/ Rillettes de truite/ Cecina de León  
Baba Ganoush/ Rillettes de trucha/ Cecina de León

\*\*\*



## Entrées - Entrantes

Tomates de Urrugne/ Stracciatella de Bilbao/ Piments du pays  
Tomates de Urrugne/ Stracciatella de Bilbao/ Pimientos del país

Ventrèche de cochon Kintoa/ Langoustines / Haricots verts / Brugnon  
Ventresca de cerdo Kintoa/ Cigalas/ Judías verdes/ Briñón

\*\*\*



## Plat - Plato

Thon Patudo/ Pommes de terre/ Courgettes au curry / Amandes / Tomates brûlées  
Atún Patudo/ Patatas/ Calabacín al curry/ Almendras/ Tomate quemado

\*\*\*

## Fromages - Quesos

Fromage de brebis/ Fromage de vache/ Confiture de tomates d'Urrugne  
Queso de oveja/ Queso de vaca/ Confitura de tomates de Urrugne

\*\*\*

## Dessert - Postre

Tarte fine/ Fruits du marché/ Sorbet d'abricot  
Tarta fina / Frutas del mercado / Sorbete de albaricque

## Café

Prix: 62 euros par personne/ Precio: 62 euros por persona

Service de 13h à 15h/ Servicio de 13h a 15h

Réservation obligatoire/ Reserva obligatoria



## Pour nos jeunes hôtes (- de 12 ans) / Para los niños (- de 12 años)

### Entrée - Entrante

Melon/ Jambon

Melon/ Jamón

\*\*\*

### Plat - Plato

Merlu/ Légumes du marché/ Frites

Merluza/ Verduras de temporada / Patatas fritas

Ou - O

Poulet/ Légumes du marché/ Frites

Pollo/ Verduras de temporada/ Patatas fritas

\*\*\*

### Dessert - Postre

Tarte fine/ Fruits du marché/ Sorbet d'abricot

Tarta fina/ Frutas del mercado/ Sorbete de albaricque

Ou - O

Glace

Helado



Prix: 20 euros par enfant  
Precio: 20 euros por niña/o