



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

9€

Duo de jambon de cochon Kintoa et Ibaïama / Duo de Jamón Kintoa y Ibaïama

19€

Assiette de fromages Vache et Brebis du Pays basque

Plato de quesos de la región (vaca y oveja)

12€

Huîtres Marennes Fines de Claire N°3

Ostras Marennes Fines de Claire N°3

Les 6 / Las 6 15€

Les 12 / Las 12 28€

Suggestion du jour (voir ardoise)

Picoteo del dia (ver pizzera)

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

Truite des Pyrénées, chou-fleur en plusieurs structures et poire brûlée au chalumeau

Trucha del Pireneo, coliflor en varias estructuras y pera quemada con soplete

15€

Tataki de bœuf Herriko, sauce Ponzu, salade de radis, crème de brocolis et raifort

Tataki de vaca Herriko, salsa Ponzu, ensalada de rábanos, crema de brócolis y raifort

15€

Potage du jour / Sopa del dia

9€

Oeuf « mollet » (plein air), frites, champignons du moment, mousseline de butternut et huile au fenouil

Huevo de corral « mollet », patatas fritas, champinones, mousseline de butternut y aceite de hinojo

14€



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 ,mejillones « bouchot”, risotto de patatas, piquillos asados

25€

Noix de Saint-Jacques snackées et son jus réduit, chou-fleur, fenouil, noisettes et condiment d'agrumes

Vieiras a la plancha y su fumet reducido, coliflor, hinojo, avellanas y condimento de citricos

27€

Côté terre...De la tierra

Côte de bœuf de Galice, son beurre « Brasserie Hôtel de Paris », piments du Pays et pommes de terre frites (pour deux personnes) (20 mn de patience)

Chuleta de Galicia, su mantequilla BHP, pimientos del pais y patatas fritas (para 2 personas) (20 minutos de espera)

72€

Échine de cochon Ibaïama cuite à basse température, légumes rôtis et jus de cochon

Aguja crujiente de cerdo Ibaïama asada a baja temperatura, verduras asadas y su jugo reducido

23€

Suprême de volaille de la maison Garrat et langoustines snackées, jus de langoustine émulsionné

Suprême de pollo de la casa Garrat y cigalas a la plancha con su jugo reducido

25€

« Retour du marché » légumes du moment cuisinés avec soin noisettes torréfiées et fruits frais

« Plato del mercado » verduras del momento cocinadas con gusto, avellanas asadas.y frutas frescas

22€

Les burgers...Hamburguesas

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

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

18€

Hamburger végétal au maïs grand roux avec fromage frais de la famille Berhocoirigoin, aux herbes aromatiques, pickels maison, chou rouge et pommes de terre frites

Hamburguesa vegetal al maiz Grand Roux con queso fresco de la familia Berhocoirigoin, hierbas aromaticas, pickels casero, lombarda y patatas fritas

18€



Pour nos jeunes hôtes (jusqu'à 12 ans)/ 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

12€

Le dessert du jour

El postre del dia

9€

Mousse au chocolat, noisettes torréfiées, tuile de cacao

Mousse de chocolate, avellanas asadas, teja de cacao

9€

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

Torrija casera con natillas al turrón de Jijona

9€

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

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

9€

Café gourmand

9.50€

Tarte aux agrumes du moment revisitée

Tarta de citricos deconstructurada (en vaso)

9€

Coupe de sorbet citron vert au cava

Copa de sorbetede limon verde al cava

9€

Irish coffee / Café irlandés

8.50€