



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 truites des Pyrénées et toast - 9 €**

*Rilletes de trucha de los Pirineos y tostada*

**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*

**Suggestion à partager (voir ardoise)**

*Sugerencia del día (ver pizarra)*

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

**Truite des Pyrénées marinée, salade de betteraves d'Urrugne et chips de kiwi des Landes - 14 €**

*Trucha de los Pirineos marinada, ensalada de remolachas de Urrugne y chips de kiwi de las Landas*

**Potage du jour (voir ardoise) - 9 €**

*Sopa del día (ver pizarra)*

**Salade de Burrata de Biribil Brothers, légumes et agrumes selon arrivage,  
huile infusée à la coriandre et miel - 14 €**

*Ensalada de Burrata Biribil Brothers, verduras y citricos, aceite infusionada al cilantro y miel*

**Oeuf «mollet» (plein air), crémeux aux champignons sautés du moment et pommes paille - 14 €**

*Huevo de corral «mollet», cremoso de champiñones salteados y patatas paja*

**Veillez-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

**Morue confite au gras de canard, pommes de terre crémeuses au citron, chiffonnade d'épinards - 25 €**  
*Bacalao confitado en grasa de pato, patatas cremosas al limon, espinacas*

**Poulpe rôti, galette de pomme de terre croquante et sabayon fumé au piment - 27 €**  
*Pulpo asado patatas crujientes y sabayón ahumado de pimienta*

### Côté terre - De la tierra

**Côte de bœuf de Galice, son beurre « Brasserie Hôtel de Paris », ail rôti et pommes de terre frites  
(pour 2 personnes) (20 mn de patience) - 72 €**  
*Chuleta de Galicia, su mantequilla BHP, ajo asado y patatas fritas*  
*(Para 2 personas) (20 minutos de espera)*

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

**Suprême de pintade de la maison Garrat, légumes racines rôtis, champignons bruns, sauce suprême - 25 €**  
*Suprême de pintada de la casa Garrat, verduras de raíz asada, champiñones y salsa suprême*

**Burger de bœuf de Galice, fromage de brebis, pickles maison, sauce BBQ du moment et pommes de terre frites - 19 €**  
*Hamburguesa de vaca de Galicia, queso de oveja, pickles casero, salsa barbacoa, y patatas fritas*

**Burger végétarien : La galette de maïs Grand Roux avec fromage frais de vache de la famille Berhocoirigoin, aux herbes aromatiques, pickels de betterave, chou rouge, pommes de terre frites - 19 €**  
*Hamburguesa vegetal : Al maiz Grand Roux con queso fresco de la familia Berhocoirigoin, hierbas aromaticas, pickels de remolacha, lombarda y patatas fritas*

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

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

*Filete de pescado o de pollo, patatas fritas, verduras del día y postre (una bola de helado o brownie 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 - 12 €**

*Los buenos quesos del Pais Vasco (vaca y oveja)*

**Le dessert du jour - 9 €**

*El postre del día*

**Brownie au chocolat et cerneaux de noix, glace vanille - 9 €**

*Brownie de chocolate y nueces, helado de vainilla*

**Pain perdu à notre façon, crème anglaise à l'orge torrifiée de Itxassou - 9 €**

*Torrija casera, natillas aromatizadas a la cebada tostada de Itxassou*

**Orange Navel de Humberto rôtie au romarin, panna cotta et biscuit cacao - 9 €**

*Naranja navelina de Humberto asada al romero, panna cotta y galleta de cacao*

**Pavlova aux agrumes et kiwi des Landes - 9 €**

*Pavlova de citricos y kiwi de las Landas*

**Coupe de sorbet citron vert au cava - 9 €**

*Copa de sorbete de limon verde al cava*

**Café gourmand - 9 €**

*Café gourmand*

**Irish coffee - 7,50 €**

*Café irlandés*

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

*Para obtener la lista de los alérgenos diríjase al camarero.*