



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!***

Pour commencer - Para empezar Entrées ou à partager - entradas o 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 €

Paté vasco al piment d'Espelette

Duo de jambon de cochon Kintoa et Ibaïama - 19 €

Dúo de jamón Kintoa y Ibaïama

L'assiette de fromages du Pays basque vache et brebis - 12 €

Plato de quesos de la región vaca y oveja

Truite des Pyrénées marinée façon gravlax, sucrine et guacamole de brocoli - 14 €

Trucha de los pirineos marinada, modo gravlax, cogollos y guacamole de brocoli

Potage du jour (voir ardoise) - 9 €

Sopa del día (ver pizarra)

Salade de Burrata de Biribil Brothers, asperges crues et cuites, agrumes de Huberto - 15 €

Ensalada de Burrata de Biribil Brothers, espargos crudos y cocidos, citricos de Huberto

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

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

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

Merlu du Pays basque, pommes de terre crémeuses, légumes de printemps, fumet de poisson aux petits pois - 25 €

Merluza del Pais Vasco, patatas cremosas, verduras de primavera, fumet de pescado con guisantes

Poulpe rôti, galette croquante de pommes de terre et sabayon fumé au piment de la Vera - 27 €

Pulpo asado, pastelito de patatas crujientes y sabayón ahumado con pimenton de la Vera

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) - 74 €

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, déclinaison de carottes et jus réduit - 23 €

Aguja crujiente de cerdo Ibaïama asada a baja temperatura, zanahorias variadas 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

Filet de volaille Aradoa de la maison Garat, gnocchis de pomme de terre et thym, légumes de saison - 24 €

et émulsion de langoustines

Filete de pollo Aradoa de la casa Garat, gnocchis de patata y tomillo, verduras de temporada, y emulsión de cigalas

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

Suggestion du moment (voir ardoise)

Sugerencia del día (ver pizarra)

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 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 - 12 €

Los buenos quesos del Pais Vasco vaca y oveja

Le dessert du jour (voir ardoise) - 9 €

El postre del día (ver pizarra)

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

Mousse de chocolate, avellanas asadas, teja de cacao

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

Torrija casera, natillas aromatizadas a la cebada tostada de Itxassou

Coupe de sorbet citron vert au cava - 9 €

Copa de sorbete de limón verde al cava

Café gourmand - 9,50 €

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.