



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 tostadas

Croquettes de morue sauce pimientos del piquillo (4 unités) - 10 €

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, chèvre et brebis, confiture maison - 12 €

Plato de quesos de la región (vaca, cabra y oveja), confitura casera

L'assiette à partager pour 2/3 personnes (croquettes de morue, rillettes de truite, pâté basque) - 24 €

Plato para compartir para 2/3 personas (croquetas de bacalao, rillettes de trucha, pate vasco)

Potage froid du jour (voir ardoise) - 9 €

Sopa fría del día (ver pizarra)

Truite des Pyrénées, chou-fleur en plusieurs structures avec poire brûlée et noisettes torréfiées - 14 €

Trucha del Pireneo, coliflor en varias estructuras, pera quemada y avellanas tostadas

Tête de veau Herriko, et moules, sauce gribiche, tempura et câpres frits - 14 €

Terrina de carne de cabeza de ternera, tempura y mejillones, salsa gribiche, alcaparras fritas

Oeuf «mollet» (plein air) frit, champignons du moment, crème de champignons, crumble de fromage de brebis - 14 €

Huevo de caserio «mollet», champiñones, crema de champiñones, crumble de queso de oveja

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

**Morue confite au gras de canard, poulpes de roche, risotto de pommes de terre,
piquillos grillés au bois de hêtre - 25 €**

Bacalao confitado en grasa de pato, pulpo de roca, risotto de patatas, piquillos asados a la lena de haya

**Noix de St-Jacques snackées et son jus réduit, chou-fleur, fenouil, noisettes,
jus de barbes réduit et condiment d'agrumes - 28 €**

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

Côté terre - De la tierra

**Côte de bœuf du moment (voir ardoise), son beurre « Brasserie Hôtel de Paris », ail rôti et pommes de terre frites
(pour 2 personnes) (20 mn de patience) - 75 €**

Chuleta de Galicia, su mantequilla BHP, ajo asado y patatas fritas

(Para 2 personas) (20 minutos de espera)

Échine de cochon Ibaïama cuite à basse température, butternut et chou-fleur rôtis et jus de cochon - 24 €

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

«Retour du marché» légumes du moment rôtis au four cuisinés avec soin et fruits frais - 23 €

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

Suprême de volaille de la maison Garrat et langoustines snackées, jus delangoustine émulsionné - 25 €

Suprême de pollo de la casa Garrat y cigalas a la plancha con emulsión de jugo 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 végétal au maïs Grand Roux avec fromage frais de la famille Berhocoirigoin,
aux herbes aromatiques, pickels maison, chou rouge, pommes de terre frites - 19 €**

Hamburguesa vegetal al maíz Grand Roux con queso fresco de la familia

Berhocoirigoin, hierbas aromáticas, pickels casero, 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 crumble de pommes) - 16 €**

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

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, chèvre et brebis - 12 €

Plato de quesos de la región (vaca, cabra y oveja)

Le dessert du jour (voir ardoise) - 9,50 €

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 cebadà tostada de Itxassou

Crèmeux au citron vert, meringue à l'italienne brûlée, crumble d'amandes et mojito basque gratiné - 9 €

Cremoso al limón verde, merengue italiano tostado, crumble de almendras y mojito vasco gratinado

Café gourmand - 9,50 €

Café gourmand

Coupe citron vert au cava - 9 €

Copa de lima al cava

Irish coffee - 7,50 €

Café irlandés

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

Para obtener la lista de los alérgenos diríjase al camarero.