



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 !**

*Tokiko ekoizleekin lan egiten dugu eta sasoiak errespetatzen ditugu.
Eskualdeko kalitatezko produktu freskoak eskaintzea da gure konpromisoa. **On egin!***

Pour commencer - Hasteko Entrées ou à partager - Sarrera edo partekatze

Rillettes de truites des Pyrénées et toast - 9 €
Pirinioetako amuarrain-rilletteak eta ogi txigortuak

Croquettes de morue sauce pimientos del piquillo (4 unités) - 10 €
Bakailao-kroketak pikillo piparren saltsarekin (4 unitate)

Pâté basque au piment d'Espelette - 9 €
Euskal patea Ezpeletako piperrarekin

Duo de jambon de cochon Kintoa et Ibaïama - 19 €
Kintoa eta Ibaïama urdaiazpikoen bikotea

L'assiette de fromages du Pays basque (vache et brebis), confiture maison - 12 €
Euskal Herriko gazta-platera (behi eta ardi), etxeko erreximentarekin

L'assiette à partager pour 2/3 personnes (croquettes de morue, rillettes de truite, pâté basque) - 24 €
Partekatze-platera 2/3 lagunentzat (bakailao kroketak, amuarrain errilleteak, euskal pate-a)

Potage froid du jour (voir ardoise) - 9 €
Eguneko zopa

Truite des Pyrénées façon gravlax, endive, clémentines, fromage frais de vache et cerneaux de noix - 14 €
Pirinioetako amuarraina gravlax erara, endibiak eta fruitu zitrikoak intxaur muinak

Tranche fine d'agneau du Pays Basque, crémeux de yaourt, menthe, noisettes torréfiées et radis noir - 14 €
Euskal Herriko arkume xerra fina, jogurt-krema menta eta hur txigortuak ta errefau beltza

Oeuf «mollet» (plein air) frit, champignons du moment, velouté de champignons, pommes de terre paille - 14 €
Baserriko arrautza molleta, momentuko perretxikoak, perretxiko-krema eta patata paja

**Veuillez-vous adresser au serveur pour la liste des allergènes.
Alergenoen zerrenda eskatzeko, galdetu zerbitzariari.**



Pour continuer... un plat - Jarraitzeko... plater bat

Côté mer - Itsasoaren aldetik

Lieu jaune et langoustines snackées, pommes de terre crémeuses sauce Ttoro et coquillages du moment - 26 €
Legatxoa eta zigala snakatuak, patata krematsuak eta ttoro saltsa momentuko oskolekin

Poulpe de roche, croustillant de pommes de terre et sabayon aux agrumes - 28 €
Harkaitzetako olagarro errea, patata kurruskaria eta zitriko-sabayona

Côté terre - Lurraren aldetik

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)

*Eguneko behi-txuleta « Hotel de Paris » ren gurinarekin, lur sagar frejituekin
(2 pertsonentzat) – ikusi arbela (20 minutuko itxoipena)*

Échine de cochon Ibaïama cuite à basse température, purée, carottes rôties et jus de cochon - 24 €
Ibaïama txerri-lepokoa temperatura apalean egina, purea eta azenario erreekin txerri zukuarekin

«Retour du marché» légumes du moment rôtis au four cuisinés avec soin et fruits frais - 24 €
Merkatuko barazki-platera, momentuko barazki erreak labean fruitu freskoekin

Suprême de pintade de Souraïde, champignons bruns, gnocchis de pommes de terre, salsifis et sauce à la bière Kaneta - 25 €

Souraïdeko pintada-bularra, perretxiko ilunak, gnocchiak eta Kaneta garagardo-saltsan egindako salsifiak

Burger de bœuf de Galice, fromage de brebis, pickles maison, sauce ketchup maison et pommes de terre frites - 19 €
Behi-burgerra, ardi-gazta, etxeko pikleak ketxup saltsarekin ta patata frijituak

Hamburger végétarien : galette de maïs Grand Roux avec fromage frais de la famille Berhocoirigoin, aux herbes aromatiques, pickels maison, chou rouge, pommes de terre frites - 19 €

Burger begetarianoa, arto gorri-opila eta gazta freskoa Berhocoirigoin familikoa belhar aromatikoekin, etxeko pikelsak, aza gorria lur sagar frijituekin

Pour nos jeunes hôtes (Jusqu'à 12 ans) - Gure ostalari gazteentzat (12 urte arte)

Filet de poisson ou filet de volaille, frites, légumes du marché avec dessert (une boule de glace ou ou mousse au chocolat lacté caramel) - 16 €

*Arrain edo oilasko xerra, patatak merkatuko barazkiak eta postrea
(izozki bola bat edo txokolatezko musa karamelo laktoarekin)*

Pour accompagner - Laguntzeko

Salade verte du moment 5 €
Momentuko Entsalada ferdea

Supplément frites 5 €
Lursagar frejitu gehigarriak



Pour terminer... un dessert - Bukatzeko... postre bat

Les bons fromages du Pays Basque, vache, chèvre et brebis - 12 €

Euskal herriko gasta goxoak, ardi ta behi

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

Eguneko postrea

Mousse au chocolat, lacté caramel, croquant de cacao, clémentine et sauce whisky caramel - 9 €

Txokolatego mousse-a karamelo laktoarekin, kakao kurruskaria eta klemantina ta wiski karamelo saltsa

Pain perdu à notre façon, crème anglaise au miel de châtaigne - 9 €

Gure erara egindako ogi galdua, gaztain-eztiarekin egindako krema ingelesa

Crèmeux aux agrumes de Valence, meringue italienne brûlée, crumble d'amandes - 9 €

Balentziako zitrikoen kremoso bat, italiako meringe errea, elmendra krumblea

Café gourmand - 9,50 €

Gozozale kafea

Coupe citron vert au cava - 9 €

Limoi-berdeko kopa kavarekin

Irish coffee - 7,50 €

Kafe irlandesa

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

Alergoen zerrenda eskatzeko, galdetu zerbitzariari.