



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 et brebis, chèvre), 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, rilletes de trucha, paté vasco)

Potage du jour (voir ardoise) - 9 €

Sopa del día (ver pizarra)

Truite des Pyrénées façon gravlax, betteraves, kiwi des Landes, fromage frais de vache et cerneaux de noix - 14 €

Trucha del Pirineo modo gravlax, remolacha, kiwi de las Landas, queso fresco de vaca y nueces

Foie gras de la maison Paris mi-cuit, pain de campagne grille et marmelade du moment - 18 €

Foie gras mi-cuit de la maison Paris, pan tostado y mermelada del momento

Oeuf «mollet» (plein air) frit, crème de petits pois, sucrose et copeaux de jambon Kintoa AOP - 14 €

Huevo de caserío «mollet», crema de guisantes, cogollos de lechuga, copos de jamón Kintoa AOP

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

Para obtener la lista de los alérgenos dirijase al camarero.



Pour continuer... un plat - Para continuar... un plato

Côté mer - Del mar

**Merlu de ligne du Pays basque, risotto de pommes de terre crémeuses, - 26 €
légumes de printemps et jus d'arrêtes émulsionné**

Merluza del Pais Vasco, risotto cremoso de patatas, verduras del tiempo y fumet emulsionado

Poulpe de roche, croustillant de pommes de terre et sabayon au Pimentón de la Vera - 28 €

Pulpo de roca, crujiente de patata y sabayón al Pimenton de la Vera

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)

Chuleta del dia (ver pizarra), su mantequilla BHP, ajo asado y patatas fritas

(Para 2 personas) (20 minutos de espera)

Échine de cochon Ibaïama cuite à basse température, purée, carottes rôties et jus de cochon - 24 €

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

«Retour du marché» légumes du moment rôtis au four cuisinés avec soin et fruits frais - 24 €

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

Filet de volaille de la maison Garrat, asperges blanches, churros de pommes de terre, - 27 €

langoustines snackées, jus de langoustine émulsionné

Filete de pollo de la maison Garrat, espárragos blancos, churros de patatas y cigalas

a la plancha con emulsión de jugo de cigalas

Burger de bœuf, fromage de brebis, pickles maison, sauce ketchup maison et pommes de terre frites - 19 €

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

Hamburger végétarien : galette de maïs Grand Roux tomme de vache avec fromage frais de la famille

Berhocoirigoin, aux herbes aromatiques, pickels maison, chou rouge, pommes de terre frites - 19 €

Hamburguesa vegetal al maiz 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 ou mousse au chocolat) - 16 €

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, 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, croquant de cacao, noisette torréfiée - 9 €

Mousse de chocolate, crujiente de cacao, avellanas asadas

Pain perdu à notre façon, crème anglaise au café - 9 €

Torrija casera, natillas de cafe

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

Cremoso de citricos de Valencia, merengue italiano tostado, crumble de almendras

Café gourmand - 9,50 €

Café gourmand

Coupe citron vert au cava - 9 €

Copa de lima al cava

Irish coffee - 7,50 €

Café irlandés

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

Para obtener la lista de los alérgenos dirijase al camarero.