



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 froid du jour (voir ardoise) - 9 €

Sopa fria del día (ver pizarra)

**Salade de truite des Pyrénées marinée façon gravlax, radis, piment du pays,
courgettes et concombres marinés, vinaigrette de persil - 14 €**

*Ensalada de trucha de los Pirineos marinada, modo gravlax, rábano, pimientos del país, calabacines,
pepinos marinados, y vinagreta de perejil*

Cecina de Leon (Rubia Galega), filet d'huile d'olive - 14 €

Vecina de León (Rubia Galega) con alino de A.O.V.E

Tataki de thon blanc de Saint-Jean-de-Luz, sauce ponzu, tomates d'Urrugne et purée de piquillos - 15 €

Tataki de atún blanco de San Juan de Luz, salsa ponzu, tomates de Urrugne y puré de piquillos

Caviar d'aubergine fumée, fruits de saison et herbes fraîches selon arrivage et fromage frais de chèvre - 15 €

Caviar de berenjena ahumada, frutas y hierbas frescas y queso fresco de cabra

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, pommes de terre crémeuses, - 26 €
légumes crus et cuits, jus d'arêtes émulsionné

Merluza del Pais Vasco ,patatas cremosas, verduras cocidas y crudas, 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 », piment de pays et pommes de terre frites
(pour 2 personnes) (20 mn de patience)

Chuleta del día (ver pizarra), su mantequilla BHP, pimientos del pais y patatas fritas (Para 2 personas) (20 minutos de espera)

Échine de cochon Ibaïama cuite à basse température, aubergines sautées, pommes de terre au four, jus de cochon - 24 €

Aguja crujiente de cerdo Ibaïama asada a baja temperatura, berenjenas salteadas, patatas al horno y jugo de cerdo

«Retour du marché» fruits frais et légumes du moment cuisinés avec soin noisettes, torréfiées - 22 €

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

Tartare de Bœuf Herriko (Axuria) préparé aux saveurs asiatiques, aubergine fumée, - 22 €
pommes pailles et salade verte

Tartare de vaca Herriko al estilo asiatico, berenjena ahumada, patatas fritas pajas y ensalada verde

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

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

Hamburger végétarien : galette de maïs Grand Roux tomme de vache avec fromage frais de vache 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 aromaticas, pickels casero, 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 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, noisettes torréfiées, tuile de cacao - 9,50 €

Mousse de chocolate, avellanas asadas, teja de cacao

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

Torrija casera, natillas emulsionadas y infusadas al café

Koka façon Amatxi glace vanille et caramel beurre salé - 9 €

Koka de la Amatxi, helado vainilla y caramel « beurre salé »

Café gourmand - 9,50 €

Café gourmand

Coupe de sorbet citron vert au cava - 9 €

Copa de sorbete de limon verde al cava

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

Para obtener la lista de los alérgenos diríjase al camarero.