



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 poisson du moment et toast - 9 €

Rillettes de pescado de temporada 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 poisson, pâté basque) - 24 €

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

Potage du jour (voir ardoise) - 9 €

Sopa del día (ver pizarra)

Hure de poulpe de roche, croustis de boudin noir et pied de cochon, bayonnaise, petite salade et crudités - 14 €

Hure de pulpo de roca, croustis de morcilla y manitas de cerdo, bayonesa, ensaladita y verduras crudas

Boeuf Herriko juste saisi, laqué au miso et raifort, betteraves et pommes - 15 €

Tataki de vaca Herriko, lacado con miso y raifort, remolachas y manzanas

Oeuf « mollet » (plein air) frit, champignons du moment, velouté de champignons et pommes pailles - 14 €

Huevo de caserío « mollet », frito, champiñones, crema de champiñones, y patatas paja

La suggestion du jour à partager (voir ardoise)

Sugerencia del día para compartir (ver pizarra)

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

Morue confite dans le saindoux Kintoa AOC, papatxa, crémeux de pommes de terre, champignons du moment et jus d'arêtes émulsionné - 25 €

Bacalao confitado en grasa de cerdo Kintoa AOC, papada, cremoso de patatas, champiñones y fumet emulsionado

Noix de Saint-Jacques snackées, chou-fleur, pommes, jus de barbes déglacé au cidre - 28 €

Vieiras a la plancha, coliflor, manzanas, y su fumet a la sidra

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 día (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, déclinaison de légumes racines et jus de cochon - 24 €

Aguja crujiente de cerdo Ibaïama asada a baja temperatura, hortaliza de raíz y su jugo reducido

« Retour du marché » légumes du moment 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 de langoustines émulsionné - 26 €

Suprema de pollo de la casa Garrat y cigalas a la plancha con emulsión de jugo de cigalas

Burger de bœuf, fromage de brebis, pickles betterave, oignons et sauce ketchup de tomates, piment d'Espelette et pommes de terre frites - 19 €

Hamburguesa de vaca, queso de oveja, pickles de remolacha, cebolla, salsa ketchup de tomate, piment d'Espelette y patatas fritas

Burger végétarien : galette de maïs Grand Roux, tomme de vache avec fromage frais de vache de la famille Berhocoirigoin, aux herbes aromatiques, pickles maison, betteraves, oignons, pommes de terre frites - 19 €

Hamburguesa vegetal al maíz Grand Roux con queso fresco de la familia Berhocoirigoin, hierbas aromáticas, pickles de remolacha y cebolla, 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 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 et confiture maison - 12 €

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

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 à la vanille - 9 €

Torrija casera, natillas de vainilla

Financier au citron et salade d'agrumes de chez Humberto de Valence - 9 €

Financier de limón y ensalada de cítricos de Humberto de Valencia

Café gourmand - 9,50 €

Café gourmand

Coupe colonel - 9 €

Copa coronel

Irish coffee - 8,50 €

Café irlandés

Veuillez vous adresser au serveur pour la liste des allergènes.

Para obtener la lista de los alérgenos dirijase al camarero.