



CARTE

TAPAS

Camembert rôti

Camembert rôti au miel et aux herbes, accompagné de ses toasts

13€

Planche de tapas

Jambon Duroc affiné 30 mois, fromage de brebis, houmous maison et fritures de la mer

Petite 14€

Grande 20€

ENTREES

Soupe à l'oignon au cidre BIO Eztigar

Soupe d'oignons blancs et jaunes déglacés au cidre basque, accompagné de son toast au fromage gratiné

12€

Poêlée de chipirons

Chipirons à la plancha, persillade et piquillos

14€

Carpaccio façon basque

Bœuf tranché finement, huile d'olive, piment d'Espelette, copeaux de fromage de brebis, noix torréfiées

16€

PLATS

Pièce de bœuf

Sélection du boucher, sauce Bleu des Basques, pommes de terre grenailles rôties, échalotte confite et salade verte

26€

Poisson de la criée de Saint-Jean-de-Luz

Selon arrivage - voir sur l'ardoise

-

Ballotine terre/mer *Plat signature du chef*

Ballotine de poulet et gambas, épinards, ricotta, polenta grand roux, compotée de poireaux, jus de crustacés et huile d'herbes

29€

Supplément +4€ : Pommes de terre grenailles - Salade verte - Légumes du moment

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille d'Equateur

8€

Pavlova aux agrumes

Meringue du chef, compotée d'oranges sanguines, suprêmes de clémentines et glace saveur yahourt

10€

Brioche perdue de la maison Susperregui

Sauce au chocolat, crème patissière, noix de pécan caramélisées

9€

Assortiment de desserts

Le choix est difficile ? Prenez tous les desserts de la carte en assortiment miniature (hors fromage)

10€

Assiette de brebis de la crèmerie Laminak

Pâte de coing et noix

9€

Boule de glace

Parfums au choix

1 boule 2.50€

2 boules 5€

3 boules 7.50€

BOISSONS

SOFT

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Schweppes Tonic	3.50€
Jus de fruits PAGO (Orange, ACE, Ananas, Tomate)	3.80€
Jus de pomme BIO	4€
Ogeu gazeuse (33cl)	3.50€
Ogeu plate / Ogeu gazeuse (1L)	6€
Ice Tea / Citronnade maison	4€
Sirop à l'eau (grenadine, menthe, citron, pêche, fraise, orgeat)	2.50€
Limonade Ogeu	3.50€

BIERES

Belharra blonde pression	Boc 2€ 1/2 3.30€ Pinte 6.50€
Belharra IPA pression	Boc 3€ 1/2 4.50€ Pinte 8.50€
1/2 sirop	3.80€
Picon bière	4.60€
Monaco	4€
Bière sans alcool Leffe	5€
Bière bouteille Desperados	6.50€

APERITIFS

Kir / Kir pétillant (Cassis / Mûre)	4€ / 4.50€
Coupe pétillante	10€
Ricard / Pastis Basque (2cl)	3.50€
Martini rouge / blanc (4cl)	4€
Suze (4cl)	4€
Porto rouge (8cl)	6€
Whisky JB Rare / Chivas (4cl)	6€ / 8€
Gin Tanqueray (4cl)	5€
Vodka Smirnoff (4cl)	6€
Rhum Captain Morgan ou Havana / Arrangé maison (4cl)	6€ / 8€
Tequilla Los Tetillas (4cl)	5€
Sangria rouge	4.50€
Armagnac Monluc (4cl)	8€
Cognac ABK6 VS (4cl)	8€

VINS

ROUGE

Château Renaissance BIO 2020

Bordeaux Supérieur - Merlot & Cabernet Sauvignon

Belle matière, fruits noirs et rouge bien mûrs, une pointe boisée qui donne du caractère.

Verre

6€

Bouteille

26€

Biurko Joven 2024

Rioja Alavesa, Pays Basque - 100% Tempranillo

Un rouge fruité et rond, parfait mélange de fruits rouges et noirs.

5.5€

24€

Domaine Mirausse "L'enclos" 2023 (1L)

Minervois, Languedoc - 100% Alicante

Fruits rouges et épices, une vraie fraîcheur et beaucoup d'équilibre.

28€

Domaine Mortier "Les Sables" 2023

Saint-Nicolas de Bourgueil, Loire - 100% Cabernet Franc

Un vin délicat et gourmand, avec des notes de fruits rouges croquants et une belle finesse en bouche.

6.5€

31€

BLANC

Biurko "Monte Ociyo" 2023

Rioja Blanc, Pays Basque - 100% Sauvignon

Plein d'énergie, des notes de fruits exotiques.

5.5€

24€

Domaine AntocyÂme "Blanc" 2023

Coteaux Montaubon - Sauvignon et colombard & Raison de Salvatore

De la gourmandise, une belle fraîcheur et une rondeur bien agréable.

30€

Navarre Blanc "Lezaun" BIO 2024

Navarre, Espagne, Pays Basque Sud

Un blanc subtil et sec, tout en délicatesse.

6€

25€

Domaine Entras "Solelh" (moelleux)

IGP Côtes de Gascogne - Sud-Ouest

Un blanc gourmand, plein de soleil, qui sent bon les fruits à chair blanches.

6.5€

28€

Champagne Pannier Brut

55€

Prosecco Mionetto Extra Dry

25€

Cidre Basque Idorra Eztigar BIO (75cl)

16€

ROSE

Bistrologie BIO

Vin de France, Languedoc - Malbec rosé

Un rosé frais, léger et fruité, dans un esprit de provence.

5.5€

24€

Pichet de vin - Languedoc - Les Corbières

Rouge - Blanc - Rosé

4€

1/4 (25cl) 7.50€

1/2 (50cl) 13€

3/4 (75cl) 16€