



Quel plaisir de vous retrouver ...



A L'APÉRO !

<i>Padrones (petits piments doux frits) (Vegan)</i>	6€
<i>Chiffonnade de jambon Serrano</i>	7€
<i>Boudin basque de chez Aizpurua à Ciboure</i>	8€
<i>Chipirons à la plancha</i>	8€
<i>Accras de poisson maison</i>	8€
<i>La planche à partager : Chiffonnade de jambon Serrano, boudin, pâté basque, padrones & accras de poisson</i>	18€

Nos Entrées

<i>Ceviche de maquereau, gelée Granny Smith & citron</i>	11€
<i>Piquillos maison farcis à la morue</i>	12€
<i>Oeuf basquaise façon cocotte, croustillant de ventrêche</i>	12€
<i>Anchois frais à la plancha</i>	13€
<i>Moules d'Espagne gratinées</i>	14€
<i>Chipirons à la plancha</i>	15€
<i>Accras de légumes sauce corsaire (Vegan)</i>	15€
<i>Salade de chipirons & gambas, vinaigrette de framboise</i>	17€



Service compris, prix TTC



Nos poissons

(selon l'arrivage)

Dos de cabillaud au four, crème piquillos	18€
Merlu au four, à l'Ardi-Gasna (brebis)	19€
Gambas sauvages à la plancha	20€
Dorade royale rôtie	21€
Chipirons à la plancha	22€

Nos viandes

Joues de cochon braisées au vin	17€
Poulet basquaise mariné	18€
Axoa de veau maison	18€
Pièce de boeuf jus corsé	19€
Magret de canard du Sud-Ouest laqué aux épices douces	22€

Nos suggestions "Vieille Auberge"

Frite de polenta, piment doux confit, salade d'herbes (Vegan)	22€
Parillada de poissons à la plancha (merlu, cabillaud, chipirons, gambas & moules d'Espagne)	29€
Chuleta (côte de boeuf) à la moelle pour 2 pers.	49€

Accompagnement de tous les plats à la carte au choix : riz à l'étouffée, pommes de terre grenaille ou frites
suppl. riz à l'étouffée : 1,50€ suppl. frites : 2,50€ suppl. pommes de terre grenaille : 2,50€ suppl. poêlée de légumes : 3,50€

Vos enfants (jusqu'à 10 ans) 9,90€

Lomo à la plancha & frites OU merlu au four & frites et boule de glace



Service compris, prix TTC



Nos desserts

<i>Carpaccio d'ananas, sirop aux épices & vanille bio</i>	7€
<i>Koka d'Amatxi (flan caramel au rhum)</i>	7€
<i>Riz au lait d'Aitatxi, nougatine</i>	7€
<i>Fromage de brebis, confiture de cerise noire</i>	7€
<i>Tarte du jour maison</i>	8€
<i>Moelleux au chocolat Criollo Guanaja grand cru & glace vanille</i>	9€

Nos glaces artisanales

2 boules 4,90€ / 3 boules 6,90€ / supplément crème Chantilly 1,50€

Sorbets : citron vert, framboise, coco, fruit de la passion

Glaces : chocolat, caramel beurre salé, café, vanille, fraise, pistache

Pour finir !

<i>Café, décaféiné, espresso</i>	2€
<i>Double espresso</i>	4€
<i>Café crème</i>	3,50€
<i>Irish coffee</i>	7,50€
<i>Thés (Ceylan, Earl grey, thé vert, vert menthe)</i>	3,50€
<i>Infusions (verveine, verveine menthe, camomille)</i>	3,50€





Menu du pays 21,90€

Piquillos maison farcis à la morue

Accras de poisson maison

Anchois frais à la plancha

Assiette du pays (pâté, boudin basque, jambon Serrano & padrones)

Gambas sauvages à la plancha

Filet de dorade rôti & chipirons à la plancha

Chipirons à la Luzienne

Poulet basquaise mariné

Axoa de veau maison

Joues de cochon braisées au vin

Koka d'Amatxi (flan caramel au rhum)

Riz au lait d'Aitatxi, nougatine

Carpaccio d'ananas, sirop aux épices & vanille bio

Fromage de brebis, confiture de cerise noire

Glaces & sorbets artisanaux



Menu de la Vieille Auberge 25,90€



Chipirons à la plancha

Ceviche de maquereau, gelée granny smith & citron

Oeuf basquaise façon cocotte, croustillant de ventrèche

Moules d'Espagne gratinées

Dos de cabillaud au four, crème piquillos

Merlu au four, à l'Ardi-Gasna (brebis)

Pièce de boeuf, jus corsé

Magret de canard du Sud-Ouest laqué aux épices douces

Tarte du jour maison

Carpaccio d'ananas, sirop aux épices & vanille bio

Moelleux au chocolat Criollo Guanaja grand cru & glace vanille

Fromage de brebis, confiture de cerise noire

Glaces & sorbets artisanaux

Sur nos menus, les poissons sont accompagnés de riz à l'étouffée & les viandes de pommes de terre grenaille

Service compris, prix TTC