



CARTE ALLERGÈNE

Bienvenue à La Vieille Auberge

Nous vous proposons une cuisine faite maison



A L'APÉRO !

<i>Padrones (petits piments doux frits)</i>	12
<i>Chiffonnade de jambon Serrano</i>	14
<i>Accras de poisson, sauce Amatxi</i>	4/11/12
<i>La planche à partager : Chiffonnade de jambon Serrano, chorizo, pâté basque, padrones, Ardi-Gasna (brebis) & accras de poisson</i>	14/11/2/4/1/7/8

Nos Entrées

<i>Piquillos farcis à la brandade de morue et crème piquillos</i>	1/4/12
<i>Tartare de poisson, sauce Txakurra</i>	4/12/14
<i>Chipirons à la plancha</i>	2/13
<i>Oeuf basquaise façon cocotte, croustillant de ventrèche</i>	11/3/1/12
<i>Salade de chipirons & gambas, vinaigrette de framboise</i>	2/4/9/3/11/12



Les produits exceptionnels de notre région

Les suggestions de la "Vieille Auberge"

Axoa de veau (émincé d'épaule de veau au piment d'Espelette)	11/12/1
Chipirons à la crème de piquillos	4/14/12
Bar entier rôti, aux herbes, sauce Txakurra	4/12/14
Poulpe rôti aux citrons confits	13/14/2
Parillada de poissons à la plancha (merlu, bar, chipirons, gambas & moules d'Espagne)	2/4/12/13
Carré d'agneau de lait Basque préparé, jus corsé	12/14/1/11
Côte de cochon Kintoa (cuit à basse température)	12/14

Les suggestions de la "Vieille Auberge" pour 2

Arroz seco aux gambas, chipirons & moules	14/2
Merlu entier à l'Espagnole	4/12/14
Chuleta (côte de bœuf) à la moelle	12/14

Pour nos suggestions, les viandes sont accompagnées de pommes de terre sautées & les poissons, de riz à l'étouffée

SUPPLÉMENTS : pommes de terre sautées, riz ou salade : 2,50€ 12/1/5/14/8/9

Vos enfants (jusqu'à 10 ans)

Lomo à la plancha & pommes de terres sautées OU merlu au four & riz à l'étouffée 12/14/8
et boule de glace



Service compris, prix TTC



Nos desserts maison

Ardi-Gasna (Fromage de brebis), confiture de cerise noire	8/7
Carpaccio d'ananas, sirop aux épices & vanille bio	12/8/14
Riz au lait d'Aitatxi, caramel laitier	14/7/12
Moelleux au chocolat Criollo Guanaja grand cru, caramel laitier passion	1/3/8/14/12

Nos glaces artisanales

2 boules / 3 boules / supplément crème Chantilly 1/3/7/8/11/6/5

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

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

Tableau des allergènes

1 céréales, gluten	6 soja	11 anhydride sulfureux et sulfites
2 crustacés	7 lait	12 lupin
3 oeufs	8 fruits à coque	13 mollusque
4 poissons	9 moutarde	14 traces potentielles d'allergènes
5 arachide	10 graine de sésame	

Service compris, prix TTC





Menu de la Vieille Auberge

<i>Chipirons à la plancha</i>	2/13
<i>Oeuf basquaise façon cocotte, croustillant de ventrèche</i>	11/3/1/12
<i>Accras de poisson, sauce Amatxi</i>	4/11/1/12
<i>Piquillos farcis à la brandade de morue et crème piquillos</i>	1/4/12
<i>Tartare de poisson, sauce Txakurra</i>	4/12/14
<i>Assiette du pays (pâté, chorizo, jambon Serrano & padrones)</i>	14/11/2/4/1

<i>Gambas sauvages à la plancha</i>	4/11/12
<i>Chipirons à la crème de piquillos</i>	4/14/12
<i>Merlu au four, à l'Ardi-Gasna (fromage de brebis)</i>	11/12/7/4
<i>Poulet fermier basquaise</i>	14/11/8/12
<i>Joues de cochon braisées au vin</i>	11/12/1
<i>Axoa de veau (émincé d'épaule de veau)</i>	11/12/1

<i>Riz au lait d'Aitatxi, caramel laitier</i>	7/8
<i>Moelleux au chocolat Criollo Guanaja grand cru & caramel laitier passion</i>	1/7/3/8/14/12
<i>Carpaccio d'ananas, sirop aux épices & vanille bio</i>	12/8/14
<i>Ardi-Gasna (Fromage de brebis), confiture de cerise noire</i>	7/8
<i>Glaces & sorbets artisanaux</i>	1/3/7/8/11/6/5

<i>Sur nos menus, les poissons sont accompagnés de riz à l'étouffée & les viandes, de pommes de terre sautées</i>	12/1/5/14/8

Nous ne proposons pas de menu végétarien.

Service compris, prix TTC