

Carte allergène



Bienvenue chez Nous

Nous vous proposons une cuisine faite maison

A L'APÉRO !

<i>Les padrones (petits piments doux frits)</i>	<i>12</i>
<i>La chiffonnade de jambon Serrano</i>	<i>14</i>
<i>Les Albondigas de veau sauce Amatxi</i>	<i>12, 1, 3, 14</i>

*La planche à partager : Chiffonnade de jambon Serrano, chorizo, 14, 11, 2, 4, 1, 7, 8
pâté basque, padrones, Ardi-Gasna (brebis) & albondigas de veau sauce*

Nos Entrées

<i>La soupe de poissons de ligne</i>	<i>2, 4, 12, 14</i>
<i>Les piquillos farcis à la brandade de morue et crème piquillos</i>	<i>1, 4, 12</i>
<i>L'oeuf basquaise façon cocotte, croustillant de ventrèche</i>	<i>11, 3, 1, 12</i>
<i>Les chipirons à la plancha</i>	<i>2, 13</i>
<i>La salade de chipirons & gambas, vinaigrette de framboise</i>	<i>2, 4, 9, 3, 11, 12</i>

Les produits exceptionnels de notre région

L'axoa de veau (émincé d'épaule de veau au piment d'Espelette)	11,12,1
Les chipirons à la crème de piquillos	4,14,12
Le merlu au four, sauce basilic	4,12,7
Les joues de bœuf braisées à l'Iroulégu	11,12,1
Les riz de veau aux asperges blanches & jus corsé	12,18
Le ttoro basque (bouillabaisse basque aux merlu, gambas, moules)	2,4,14,13,12
Les gambas sauvages à la plancha	4,11,12
Le poulpe rôti aux citrons confits	13,14,2
Le bar entier rôti, aux herbes, sauce Txakurra	4,12,14
La parillada de poissons à la plancha (merlu, bar, chipirons, gambas)	2,4,12,13
La côte de cochon basque (cuit à basse température) de la "Boucherie des familles"	12,14

Les suggestions de la "Vieille Auberge" pour 2

L'arroz seco aux gambas, chipirons & citrons confits (paella croustillante)	14,2
La chuleta (côte de bœuf)	12,14
Le turbot au four, sauce aux citrons confits	12,14,4,8

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 : 12,14,4,8

Vos enfants (jusqu'à 10 ans) 14,11,7,8

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

Nos desserts maison

L'Ardi-Gasna (fromage de brebis), confiture de cerise noire	8,7
La mousse au chocolat grand cru	3,5,14,7
La tartelette aux citrons & gingembre	1,3,7,12,14
La pannacotta aux poires & Jurançon	7,8,12

Nos glaces artisanales

7,3,8,12,5,14 supplément crème Chantilly : 7

Sorbets : citron vert, fruit de la passion, cerise

Glaces : chocolat, caramel beurre salé, vanille, fraise, coco et menthe chocolat

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	

Menu de la Vieille Auberge

<i>Les chipirons à la plancha</i>	2,13
<i>L'oeuf basquaise façon cocotte, croustillant de ventrèche</i>	11,3,1,12
<i>Les albondigas de veau, sauce Amatxi</i>	12,1,3,14
<i>Les piquillos farcis à la brandade de morue et crème piquillos</i>	1,4,12
<i>La soupe de poissons de ligne</i>	2,4,14,13,12
<i>L'assiette du pays (pâté, chorizo, jambon Serrano & padrones)</i>	14,11,2,4,1

<i>Le ttoro basque (bouillabaisse basque aux merlu, gambas, moules)</i>	2,4,14,13,12
<i>Les chipirons à la crème de piquillos</i>	4,14,12
<i>Le merlu au four, sauce basilic</i>	4,7,12,14
<i>Les riz de veau aux asperges blanches & jus corsé</i>	12,18
<i>Les joues de boeuf braisées à l'Iroulégu</i>	11,12,1
<i>L'axoa de veau (émincé d'épaule de veau)</i>	11,12,1

<i>La pannacotta aux poires et Jurançon</i>	7,8,12
<i>La mousse au chocolat grand cru</i>	3,5,14,7
<i>La tartelette aux citrons & gingembre</i>	1,3,7,12,14
<i>L'Ardi-Gasna (Fromage de brebis), confiture de cerise noire</i>	8,7
<i>Les Glaces & sorbets artisanaux</i>	1,3,7,8,11,6

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

Nous ne proposons pas de menu végétarien.

Service compris, prix TTC

