

# CARTE ALLERGÈNE



## Bienvenue chez Nous

*Nous vous proposons une cuisine faite maison*

### A L'APÉRO !

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

### Nos Entrées

<i>Piquillos farcis à la brandade de morue et crème piquillos</i>	<i>1/4/12</i>
<i>Velouté de poireaux, crème d'amande</i>	<i>7/12/8</i>
<i>Chipirons à la plancha</i>	<i>2/13</i>
<i>Oeuf basquaise façon cocotte, croustillant de ventrèche</i>	<i>11/3/1/12</i>
<i>Salade de chipirons &amp; gambas, vinaigrette de framboise</i>	<i>2/4/9/3/11/12</i>

## Les produits exceptionnels de notre région

Axoa de veau (émincé d'épaule de veau au piment d'Espelette)	11/12/1
Poulet fermier basquaise	14/11/8/12
Chipirons à la crème de piquillos	4/14/12
Merlu au four, à l'Ardi-Gasna (fromage de brebis)	11/12/7/4
Joues de cochon braisées au vin	11/12/1
Gambas sauvages à la plancha	4/11/12
Poulpe rôti aux citrons confits	13/14/2
Côtelettes d'agneau de lait Basque préparé, jus corsé	12/14/1/11
Bar entier rôti, aux herbes, sauce Txakurra	4/12/14
Parillada de poissons à la plancha (merlu, bar, chipirons, gambas & moules d'Espagne)	2/4/12/13
Côte de cochon basque (cuit à basse température)	12/14

## Les suggestions de la "Vieille Auberge" pour 2

Arroz seco aux gambas, chipirons, gambas et citrons confits	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

## Nos desserts maison

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

## Nos glaces artisanales

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

*Sorbets : citron vert, fruit de la passion*

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

### Tableau des allergènes

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

## 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>Velouté de poireaux, crème d'amande</i>	7/12/8
<i>Assiette du pays (pâté, chorizo, jambon Serrano &amp; 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 &amp; caramel laitier passion</i>	1/7/3/8/14/12
<i>Carpaccio d'ananas, sirop aux épices &amp; vanille bio</i>	12/8/14
<i>Ardi-Gasna (Fromage de brebis), confiture de cerise noire</i>	7/8
<i>Glaces &amp; sorbets artisanaux</i>	1/3/7/8/11/6/5
-----	
<i>Sur nos menus, les poissons sont accompagnés de riz à l'étouffée &amp; les viandes, de pommes de terre sautées</i>	12/1/5/14/8

*Nous ne proposons pas de menu végétarien.*

*Service compris, prix TTC*