



Quel plaisir de vous retrouver ...



A L'APÉRO !

<i>Padrones (petits piments doux frits)</i>	12
<i>Chiffonnade de jambon Serrano</i>	14
<i>Accras de poisson maison</i>	4/11/12
<i>La planche à partager : Chiffonnade de jambon Serrano, chorizo, pâté basque, padrones & accras de poisson</i>	14/11/2/4/1

Nos Entrées

<i>Rillettes de poisson & betterave sur pain toasté</i>	6/12/4/1/14
<i>Chipirons à la plancha</i>	2/12
<i>Foie gras & confiture de piquillos</i>	12/1
<i>Tataki de thon, choux croquant & sésame</i>	12/5/10/6
<i>Salade de chipirons & gambas, vinaigrette de framboise</i>	2/4/9/3/11/12

Service compris, prix TTC





Nos poissons

(selon l'arrivage / accompagnées de riz à l'étouffée)

Dos de cabillaud au four, crème piquillos	4/11/12/7
Merlu au four, à l'Ardi-Gasna (brebis)	11/12/7/4
Gambas sauvages à la plancha	4/11/12
Chipirons à l'encre	7/14/4/5
Dorade royale rôtie	4/11/12

Nos viandes

(accompagnées de pommes de terre grenaille)

Axoa de veau maison	11/12/1
Cuisse de grenouilles	12/1/14/5
Secret de cochon à la plancha	12/8/14/5
Caille rôtie dans son jus	12/1/14/5

Les classiques de la "Vieille Auberge"

Risotto aux champignons	12/5/6/11
Parillada de poissons à la plancha (merlu, cabillaud, chipirons, gambas & moules d'Espagne) & riz à l'étouffée	2/4/12
Chuleta (côte de bœuf) à la moelle pour 2 pers. & frites	12/14



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>	<i>12/8/14</i>
<i>Koka d'Amatxi (flan caramel au rhum)</i>	<i>3/7</i>
<i>Fromage de brebis, confiture de cerise noire</i>	<i>7/8</i>
<i>Riz au lait d'Aitatxi, caramel laitier</i>	<i>14/7/12</i>
<i>Dessert du jour maison</i>	<i>12/14/8/1/7</i>
<i>Moelleux au chocolat Criollo Guanaja grand cru & glace vanille</i>	<i>1/3/8/14/12</i>

Nos glaces artisanales

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

<i>1 céréales, gluten</i>	<i>6/ soja</i>	<i>11/ anhydride sulfureux & 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

23,90€

Piquillos farcis maison à la morue 1/4/12

Accras de poisson maison 4/11/1/12

Chipirons à la plancha 2/13

Tartare de poisson selon la criée 4/6/12/5/8/14

Oeuf basquaise façon cocotte, croustillant de ventrèche 11/3/1/12

Assiette du pays (pâté, chorizo, jambon Serrano & padrones) 14/11/2/4/1

Gambas sauvages à la plancha 4/11/12

Filet de dorade rôti & chipirons à la plancha 4/11/12

Merlu au four, à l'Ardi-Gasna (brebis) 11/12/7/4

Axoa de veau maison 11/12/1

Joues de cochon braisées au vin 11/12/1

Magret de canard du Sud-Ouest laqué aux épices douces 6/11/10/12

Riz au lait d'Aitatxi, caramel laitier 7/8

Carpaccio d'ananas, sirop aux épices & vanille bio 12/8/14

Moelleux au chocolat Criollo Guanaja grand cru & glace vanille 1/3/8/14/12

Dessert du jour 12/14/8/1/7

Fromage de brebis, confiture de cerise noire 14/7/12

Glaces & sorbets artisanaux 1/3/7/8/11/6/5

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

Service compris, prix TTC

