



Bienvenue à La Vieille Auberge

Nous vous proposons une cuisine faite maison



A L'APÉRO !

<i>Padrones (petits piments doux frits)</i>	<i>7€</i>
<i>Chiffonnade de jambon Serrano</i>	<i>8€</i>
<i>Accras de poisson, sauce Amatxi</i>	<i>12€</i>
<i>La planche à partager : Chiffonnade de jambon Serrano, chorizo, pâté basque, padrones, Ardi-Gasna (brebis) & accras de poisson</i>	<i>19€</i>

Nos Entrées

<i>Piquillos farcis à la brandade de morue et crème piquillos</i>	<i>14€</i>
<i>Tartare de poisson, sauce Txakurra</i>	<i>14€</i>
<i>Chipirons à la plancha</i>	<i>15€</i>
<i>Oeuf basquaise façon cocotte, croustillant de ventrêche</i>	<i>15€</i>
<i>Salade de chipirons & gambas, vinaigrette de framboise</i>	<i>19€</i>

Service compris, prix TTC



Les produits exceptionnels de notre région

Les suggestions de la "Vieille Auberge"

<i>Axoa de veau (émincé d'épaule de veau au piment d'Espelette)</i>	<i>21€</i>
<i>Chipirons à la crème de piquillos</i>	<i>24€</i>
<i>Poulpe rôti aux citrons confits</i>	<i>26€</i>
<i>Bar entier rôti, aux herbes, sauce Txakurra</i>	<i>29€</i>
<i>Parillada de poissons à la plancha (merlu, bar, chipirons, gambas & moules d'Espagne)</i>	<i>29€</i>
<i>Carré d'agneau de lait Basque préparé, jus corsé</i>	<i>29€</i>
<i>Côte de cochon Kintoa (cuit à basse température)</i>	<i>32€</i>

Les suggestions de la "Vieille Auberge" pour 2

<i>Arroz seco aux gambas, chipirons & moules</i>	<i>39€</i>
<i>Merlu entier à l'Espagnole</i>	<i>44€</i>
<i>Chuleta (côte de bœuf) à la moelle</i>	<i>49€</i>

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€

Vos enfants (jusqu'à 10 ans) 11,90€

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

Service compris, prix TTC





Nos desserts maison

Ardi-Gasna (Fromage de brebis), confiture de cerise noire	7€
Carpaccio d'ananas, sirop aux épices & vanille bio	8€
Riz au lait d'Aitatxi, caramel laitier	9€
Moelleux au chocolat Criollo Guanaja grand cru, caramel laitier passion	10€

Nos glaces artisanales

2 boules 5€ / 3 boules 7€ / 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 !

Café, décaféiné, espresso	2€
Double espresso	4€
Café crème, Cappuccino	4,50€
Irish coffee	8€
Thés (Ceylan, Earl grey, thé vert, vert menthe)	3,90€
Infusions (verveine, verveine menthe, camomille)	3,90€

Service compris, prix TTC





Menu de la Vieille Auberge

25,90€

Chipirons à la plancha

Oeuf basquaise façon cocotte, croustillant de ventrèche

Accras de poisson, sauce Amatxi

Piquillos farcis à la brandade de morue et crème piquillos

Tartare de poisson, sauce Txakurra

Assiette du pays (pâté, chorizo, jambon Serrano & padrones)

Gambas sauvages à la plancha

Chipirons à la crème de piquillos

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

Poulet fermier basquaise

Joues de cochon braisées au vin

Axoa de veau (émincé d'épaule de veau)

Riz au lait d'Aitatxi, caramel laitier

Moelleux au chocolat Criollo Guanaja grand cru & caramel laitier passion

Carpaccio d'ananas, sirop aux épices & vanille bio

Ardi-Gasna (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 sautées

Service compris, prix TTC

