



Bienvenue chez Nous

Nous vous proposons une cuisine faite maison

A L'APÉRO !

<i>Les padrones (petits piments doux frits)</i>	<i>7€</i>
<i>La chiffonnade de jambon Serrano</i>	<i>9€</i>
<i>Les Albondigas de veau sauce Amatxi</i>	<i>12€</i>
<i>La planche à partager : Chiffonnade de jambon Serrano, chorizo, pâté basque, padrones, Ardi-Gasna (brebis) & albondigas de veau sauce Amatxi</i>	<i>19€</i>

Nos Entrées

<i>La soupe de poissons de ligne</i>	<i>15€</i>
<i>Les piquillos farcis à la brandade de morue et crème piquillos</i>	<i>15€</i>
<i>L'oeuf basquaise façon cocotte, croustillant de ventrèche</i>	<i>15€</i>
<i>Les chipirons à la plancha</i>	<i>16€</i>
<i>La salade de chipirons & gambas, vinaigrette de framboise</i>	<i>19€</i>

Les produits exceptionnels de notre région

L'axoa de veau (émincé d'épaule de veau au piment d'Espelette)	24€
Les chipirons à la crème de piquillos	25€
Le merlu au four, sauce basilic	25€
Les joues de bœuf braisées à l'Irouléguy	25€
Les riz de veau aux asperges blanches & jus corsé	26€
Le ttoro basque (bouillabaisse basque aux merlu, gambas, moules)	28€
Les gambas sauvages à la plancha	29€
Le poulpe rôti aux citrons confits	32€
Le bar entier rôti, aux herbes, sauce Txakurra	33€
La parillada de poissons à la plancha (merlu, bar, chipirons, gambas)	33€
La côte de cochon basque (cuit à basse température) de la "Boucherie des familles"	33€

Les suggestions de la "Vieille Auberge" pour 2

L'arroz seco aux gambas, chipirons & citrons confits (paella croustillante)	48€ (24€/pers.)
La chuleta (côte de bœuf)	58€ (29€/pers.)
Le turbot au four, sauce aux citrons confits	69€ (34,50€/pers.)

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

Nos desserts maison

L'Ardi-Gasna (fromage de brebis), confiture de cerise noire	7€
La mousse au chocolat grand cru	8€
La tartelette aux citrons & gingembre	9€
La pannacotta aux poires & Jurançon	10€

Nos glaces artisanales

1 boule : 3€ / 2 boules : 6€ / 3 boules : 8€ / supplément crème Chantilly : 1,50€

Sorbets : citron vert, fruit de la passion, cerise

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

Pour finir !

Café, décaféiné, espresso	2,50€
Double espresso	4€
Café crème, Cappuccino	5€
Irish coffee	10€
Thés (Ceylan, Earl grey, thé vert, vert menthe)	4€
Infusions (verveine, verveine menthe, camomille)	4€

Service compris, prix TTC

Espèces, cartes de crédit (visa, mastercard)

Chèques vacances à hauteur de 50€

Cartes restaurant entreprise (seulement les cartes)

(limitées à 25€ par jour et par personne - sauf dimanche et jours fériés)

Pas de chèque merci

Une carte des produits allergènes est à votre disposition si vous souhaitez la consulter.

Menu de la Vieille Auberge

29,90€

Les chipirons à la plancha

L'oeuf basquaise façon cocotte, croustillant de ventrèche

Les albondigas de veau, sauce Amatxi

Les piquillos farcis à la brandade de morue et crème piquillos

La soupe de poissons de ligne

L'assiette du pays (pâté, chorizo, jambon Serrano & padrones)

Le ttoro basque (bouillabaisse basque aux merlu, gambas, moules)

Les chipirons à la crème de piquillos

Le merlu au four, sauce basilic

Les riz de veau aux asperges blanches & jus corsé

Les joues de boeuf braisées à l'Iroulégu

L'axoa de veau (émincé d'épaule de veau)

La pannacotta aux poires et Jurançon

La mousse au chocolat grand cru

La tartelette aux citrons & gingembre

L'Ardi-Gasna (Fromage de brebis), confiture de cerise noire

Les Glaces & sorbets artisanaux

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.