



## *Bienvenue chez Nous*

*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>9€</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) &amp; accras de poisson</i> | <i>19€</i> |

### *Nos Entrées*

|   |            |
|---|------------|
| <i>Velouté de poireaux, crème d'amande</i>                        | <i>14€</i> |
| <i>Piquillos farcis à la brandade de morue et crème piquillos</i> | <i>15€</i> |
| <i>Chipirons à la plancha</i>                                     | <i>15€</i> |
| <i>Oeuf basquaise façon cocotte, croustillant de ventrèche</i>    | <i>15€</i> |
| <i>Salade de chipirons &amp; gambas, vinaigrette de framboise</i> | <i>19€</i> |

## Les produits exceptionnels de notre région

|   |     |
|---|-----|
| Axoa de veau (émincé d'épaule de veau au piment d'Espelette)                          | 22€ |
| Poulet fermier sauce basquaise  | 24€ |
| Chipirons à la crème de piquillos   | 24€ |
| Merlu au four, sauce à l'Ardi-Gasna (fromage de brebis)                               | 25€ |
| Joues de cochon braisées au vin   | 25€ |
| Gambas sauvages à la plancha  | 26€ |
| Poulpe rôti aux citrons confits   | 29€ |
| Côtelettes d'agneau de lait Basque, jus corsé   | 29€ |
| Bar entier rôti, aux herbes, sauce Txakurra   | 32€ |
| Parillada de poissons à la plancha (merlu, bar, chipirons, gambas & moules d'Espagne) | 32€ |
| Côte de cochon basque (cuit à basse température) de la "Boucherie des familles"       | 33€ |

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

|   |                 |
|---|-----------------|
| Merlu entier à l'Espagnole  | 46€ (23€/pers.) |
| Arroz seco aux gambas, chipirons & citrons confits (paella croustillante) | 48€ (24€/pers.) |
| Chuleta (côte de bœuf) à la moelle  | 58€ (29€/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

Service compris, prix TTC

## Nos desserts maison

|   |     |
|---|-----|
| <i>Ardi-Gasna ( Fromage de brebis), confiture de cerise noire</i> | 7€  |
| <i>Carpaccio d'ananas, sirop aux épices &amp; vanille bio</i>     | 8€  |
| <i>Riz au lait d'Aitatxi, caramel laitier</i>                     | 9€  |
| <i>Moelleux au chocolat, caramel laitier passion</i>              | 10€ |

## Nos glaces artisanales

*2 boules 5€ / 3 boules 7€ / supplément crème Chantilly 1,50€*

*Sorbets : citron vert, mandarine, fruit de la passion*

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

## Pour finir !

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

## *Menu de la Vieille Auberge*

26,90€

*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*

*Velouté de poireaux, crème d'amande*

*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 & 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*

*Nous ne proposons pas de menu végétarien*

*Service compris, prix TTC*