

La Bonne Humeur Basque

Le BHB

Vin blanc
Cidre Basque
Sirop de cerise
Patxaran
& feuille de basilic

8€

Et pour les amateurs de sans alcool

Le Basque Mojito

Sirop de cerise
Menthe fraîche
Citron
Eau pétillante

7€

(supplément + 2€ avec Rhum)

Apéritifs !



Notre Sangria	20 cl/6€	50 cl/12€	1l/20€
Kir basque (<i>crème de griotte, cidre basque</i>) 10 cl	6€		
Americano maison 8 cl	8€		
Spritz 30 cl	Campari /8€.....	Aperol /8€	
Gin tonic	8€		
Gin aux piments d'Espelette de la MAISON BRANA avec un tonic	10€		
Kir royal 10 cl	12€		
Coupe de champagne Maison Brugnion 10 cl	10€		

Ricard 2 cl	5€	Porto rouge 8 cl	5€
Martini (rouge & blanc) 5 cl.....	5€	Whisky Clan Campbell 4 cl.....	7€
Campari, Suze 6 cl	5€	Bourbon Jack Daniel's 4 cl	8€
Kir (cassis, mûre, pêche) 10 cl	5€	Whisky Laminak de la Maison Brana	12€

Coca Cola, Jus de fruits, Tonic ou Sprite, Sirop en supplément + 2€

BIO Belharra bière blonde brassée à Bayonne au Pays Basque

Demi pression 25 cl	5,50€	Panaché/Monaco 25 cl/ 7€	50 cl/12€
Pinte pression 50 cl	9€	IPA bouteille 33 cl	7€
Picon bière 25 cl/ 7€	50 cl/12€	Demi sirop 25 cl/ 7€	50 cl/12€

BIO Cidre basque Eztigar demi-sec à Saint-Just-Ibarre

15 cl/6€	75 cl/19€
Notre citronnade maison 25 cl	4€
Notre thé glacé maison 25 cl.....	6€
Vittel eau minérale naturelle	50 cl/2,50€..... 1l/3,50€
Eau de Perrier fine bulle	50 cl/5,50€..... 1l/6,50€

Coca Cola 33 cl	5€	Jus de fruits GRANINI 20 cl	5€
Coca Cola zéro 33 cl.....	5€	(orange, pêche abricot, pomme pressée)	
Orangina 25 cl.....	5€	Perrier 33 cl	4€
Limonade 25 cl	5€	Sirop à l'eau	3,50€
Diabolo 25 cl.....	5€	(grenadine, pêche, menthe, citron)	
Schweppes Tonic, Agrumes 20 cl	5€		



Bienvenue chez nous,
nous vous proposons une cuisine faite maison !

À l'apéro...

Les padrones (<i>petits piments doux frits</i>)	7€
La chiffonnade de jambon Cebo legado ibérique.....	9€
Les Albondigas de bœuf , sauce Amatxi (<i>boulettes de viande</i>)	12€
La planche à partager	19€
<i>Chiffonnade de jambon Cebo legado ibérique, chorizo, pâté basque, padrones, Ardi-Gasna (brebis sec) & albondigas de bœuf sauce Amatxi</i>	

Nos entrées

La soupe de poissons de ligne (<i>goût relevé/épicé</i>).....	15€
Les piquillos (<i>poivrons doux</i>), farcis à la brandade de morue et crème piquillos.....	15€
L'œuf basquaise façon cocotte , croustillant de ventrèche	15€
Les chipirons (<i>petits calamars</i>) à la plancha	16€
La salade de chipirons & gambas , vinaigrette de framboise	19€



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€

La lotte au curry 27€

Le ttoro basque (bouillabaisse basque
aux merlu, gambas et 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 et gambas) 33€

La côte de cochon basque
env. 450 gr (cuite à basse température)
de la «Boucherie des familles» 34€

Les suggestions de la "Vieille Auberge" - 2 pers.

L'arroz seco aux gambas, chipirons & citrons confits
(paëlla croustillante) 49€ (24,5€/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 3€

Vos enfants - 11,90€ (-10 ans)

Lomo à la plancha & pommes de terres sautées
ou **Merlu au four & riz à l'étouffée**

Boule de glace

Service compris, prix TTC



Cuisine faite maison

Nos desserts maison

L'Ardi-Gasna (fromage de brebis sec), confiture de cerise noire	7€
La mousse au chocolat grand cru	8€
La tartelette aux citrons & gingembre.....	9€
La panna cotta 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, expresso	2,50€
Double expresso	4€
Café crème, Cappuccino.....	5€
Irish coffee	10€
Thés (Ceylan, Earl grey, thé vert, vert menthe)	4€
Infusions (verveine, verveine menthe, camomille)	4€

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'œuf basquaise façon cocotte, croustillant de ventrèche

Les albondigas de boeuf, 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 Cebo legado ibérique & padrones)

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

Les chipirons à la crème de piquillos

Le merlu au four, sauce basilic

La lotte sauce curry

Les joues de boeuf braisées à l'Irouléguy

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

La panna cotta aux poires et Jurançon

La mousse au chocolat grand cru

La tartelette aux citrons & gingembre

L'Ardi-Gasna (fromage de brebis sec), 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.





Le Domaine Brana existe depuis 1897. Connue pour être une des plus grandes maisons au monde d'eaux de vie, la famille œuvre depuis plus de 4 générations sur l'appellation IROULEGUY. Cultivé en terrasses, soucieux du respect de la nature, ils ont à cœur, par leur pratique de protéger un territoire, d'aider au développement de la biodiversité. Aujourd'hui, Jean se charge du vignoble, Martine distille et Adrienne Brana veille à la transmission des savoirs familiaux. Les vins BRANA sont HVE HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE.

Rosé



Harri gorri 2022 7€ 23,50€ 34€

Blanc

Ilori 2022 75% gros manseng, 15% petit courbu, 10% petit manseng 7€ 25,50€ 39€

Albedo Vin de France 2021/2022 petit manseng 50% / petit courbu 50% 45€

Herri Mina 2021/2022 gros manseng 70% / petit manseng 20% / petit courbu 10% 45€

Domaine Brana 2022 gros manseng 60% / petit courbu 20% / petit manseng 20% 49€

Domaine Brana 2021 gros manseng 60% / petit courbu 20% / petit manseng 20% 49€

Rouge

Ohitza 2020/2021 cabernet franc 30%, cabernet sauvignon 20%, tannat 50% 7€ 23,50€ 34€

Janits - Vin de France 2020 100% cabernet franc 45€

Domaine Brana 2019 cabernet franc 70% / cabernet-sauvignon 10% / tannat 20% 59€

Domaine Brana 2018 cabernet franc 70% / cabernet-sauvignon 10% / tannat 20% 59€

Domaine Brana 2013 cabernet franc 70% / cabernet-sauvignon 10% / tannat 20% 69€

Les Magnums



Blanc

Domaine Brana 2020 cabernet franc 70% / cabernet-sauvignon 10% / tannat 20% 89€

Rouge

Harri Gorri 2011 cabernet franc 40% / cabernet sauvignon 10% / tannat 50% 89€

Domaine Brana 2014 cabernet franc 70% / cabernet-sauvignon 10% / tannat 20% 99€

Domaine Brana 2011 cabernet franc 70% / cabernet-sauvignon 10% / tannat 20% 99€

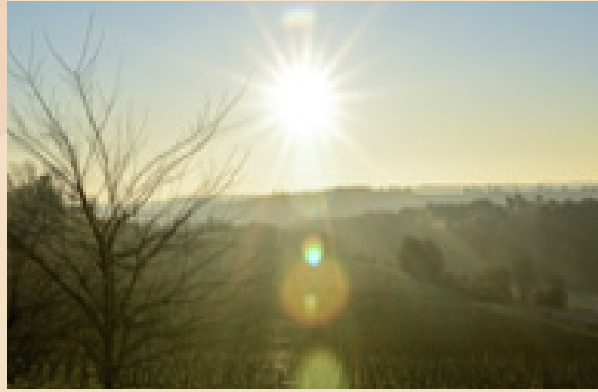
Domaine Brana 2009 cabernet franc 70% / cabernet-sauvignon 10% / tannat 20% 109€

Domaine Brana 2008 cabernet franc 70% / cabernet-sauvignon 10% / tannat 20% 109€

Domaine Brana 2004 cabernet franc 70% / cabernet-sauvignon 10% / tannat 20% 119€

Domaine Brana 2003 cabernet franc 70% / cabernet-sauvignon 10% / tannat 20% 129€

Domaine Brana 2002 cabernet franc 70% / cabernet-sauvignon 10% / tannat 20% 129€



Le domaine d'ELIAN DA ROS est situé à Cocumont sur les côtes du Marmandais - rive gauche de la Garonne. ELIAN rêve d'être vigneron dès l'âge de 14 ans. Il se forme, fait son apprentissage en Alsace et en Bourgogne puis revient sur les terres familiales et sort son premier millésime en 1998. Le domaine occupe 19 hectares, c'est un terroir de graviers et d'argilo-calcaires. Les vignes sont en culture biologique depuis 2000 et biodynamie depuis 2002. EliaN forme avec Sandrine un couple à la ville et dans les vignes. Sandrine travaille ses propres vins et ensemble ils ont édité un magnum à quatre mains de rosé pour le plaisir. Les vins d'EliaN sont élégants, avec un bois maîtrisé. Ceux de Sandrine, assument une légère amertume de caractère. A découvrir !

Rosé



Outre rouge 2021

85% abouriou, 5% malbec, 5% cabernet franc, 5% syrah 29€

Histoire de boire 2021 par Sandrine & EliaN

70% merlot, 30% abouriou Magnum 1,5l / 59€

Rouge

Le vin est une fête 2021 7€... 23,50€ 31€

40% arbouriou, 40% cabernet franc, 20% merlot

Le vignoble d'EliaN 2020 39€

50% cabernet franc, 30% merlot, 20% syrah

Le vignoble d'EliaN 2015 55€

50% cabernet franc, 30% merlot, 20% syrah

Chante Coucou 2020 45€

50% merlot, 20% cabernet sauvignon, 20% malbec, 10% syrah

Chante Coucou 2017 55€

50% merlot, 20% cabernet sauvignon, 20% malbec, 10% syrah

Clos Baquey 2018 59€

35% cabernet franc, 35% merlot, 15% arbouriou, 15% cabernet sauvignon

Clos Baquey 2016 65€

35% cabernet franc, 35% merlot, 15% arbouriou, 15% cabernet sauvignon

Clos Baquey 2013 75€

35% cabernet franc, 35% merlot, 15% arbouriou, 15% cabernet sauvignon

Abouriou 2021 90% abouriou, 10% merlot 45€

La vague de Sandrine Farrugia 2020 45€

33% abouriou, 33% cabernet, 34% merlot



Les vins blancs secs et vins blancs moelleux du domaine Cauhapé enchantent les amateurs de grands vins racés et signés. Arômes fruités et complexes, robe dorée... Ils expriment un terroir d'exception, emblématique du **Jurançon**. Au centre du domaine se trouve Henri Ramoneteu, un personnage atypique, un vigneron intuitif, passionné et entier. Henri est issu de la campagne Béarnaise, d'où le nom du domaine, « Caü-ha-pè » en patois local. Un nom qui exprime la chaleur de la terre qui réchauffe nos pieds : la terre est chaude et elle a du goût. Un terroir fabuleux, poussant le domaine à produire des vins intemporels, de fraîcheur séduisante et de plaisir instantané.



Rosé

Vin de France Parenthèse 2022 50% tannat, 50% cabernet sauvignon 6€ 19,50€..... 27€

Jurançon blanc sec

Chant des vignes 2020 60% gros manseng, 40% camaralet 6€ 22,50€..... 29€

Geyser 2020 30% gros manseng, 30% petit manseng, 40% camaralet, 5% lauzet, 5% courbu ..7€ 23,50€..... 32€

Quatre temps 2020 50% gros manseng, 50% petit manseng 39€

La Canopée 2019 100% petit manseng 49€

Jurançon Blanc moelleux & vieux millésimes

Ballet d'octobre 2019 100% petit manseng 7€ 23,50€..... 35€

Noblesse du temps 2010 novembre 100% petit manseng 59€

Noblesse du temps 1995 novembre 100% petit manseng 99€

Quintessence 2010 décembre 100% petit manseng 149€

Quintessence 1999 décembre 100% petit manseng 189€

Folie de janvier 2010 100% petit manseng 179€

Folie de janvier 1999 100% petit manseng 199€

Notre carte des vins



75 cl



50 cl



12,5 cl

Les bulles

Champagne Maison Brugnon vigneron 59€ 10€ 10 cl

Les vins rosés

Côte de gascogne (IGP) Domaine Guillaman 2021/22 26€ 19,50€ 6€

Jurançon (vin de France) Domaine Cauhapé Parenthèse 2022 27€ 19,50€ 6€

Côte du Marmandais Elian da ros Outre rouge 2021 29€

Irouléguay Maison Brana Harri Gorri 2022 34€ 23,50€ 7€

Provence Château Sainte Roseline cuvée prestige AOP/HVE 2022 34€ 23,50€ 7€

Les vins blancs

Côte de gascogne (IGP) Domaine Guillaman 2021/2022 26€ 19,50€ 6€

Jurançon Domaine Cauhapé Le chant des vignes 2020 29€ 22,50€ 6€

Jurançon Domaine Cauhapé Geysier 2020 32€ 23,50€ 7€

Irouléguay Maison Brana Ilori 2022 39€ 25,50€ 7€

Sancerre Pascal & Nicolas Reverdy Terre de Maimbray 2021 42€

BIO Chablis Jean Louis & Jean Christophe Domaine Bersan 2020 45€

P.Basque Irouléguay Domaine Brana HVE 2021 49€

Bourgogne Frédéric Cossard Les bigotes 2020 49€

Bourgogne Frédéric Cossard Saint Romain combes bazin 2019 69€

Les vins rouges

Sud ouest

Côte du Marmandais Elian da Ros Le vin est une fête 2021 31€ 23,50€ 7€

Irouléguay Maison Brana Ohitza 2020/2021 34€ 23,50€ 7€

Côte du Marmandais Elian da Ros Le Vignoble d'Elian 2020 39€

Irouléguay Maison Brana Janits VDF 2020 45€

BIO Gaillac Domaine Philemon Prunelart 2017, vinifié en Amphore 49€

Côte du Marmandais Elian da Ros Chante Coucou 2017 55€

Côte du Marmandais Elian da Ros Clos Baquey 2016 65€

Irouléguay Domaine Brana 2013 69€

Madiran Château Montus prestige 2003 89€

Bordeaux

BIO Médoc Château de Beau-Rivage AOC 2019/2020 33€

Médoc Château L'Argenteyre 2018 35€ 24,50€ 7€

BIO Lalande de Pomerol Marius Bielle 2008 69€

Haut médoc Sociando Mallet 2017 69€

Loire & Bourgogne

BIO Saint Nicolas de Bourgueil Gérald Vallée Arpentage 2022 32€ 23,50€ 6€

Pinot noir Frédéric Cossard Bedeau 2019 49€

Rhône

BIO Côte du Rhône Stéphane Ogier AOP Le temps est venu 2021 33€ 23,50€ 7€

Rhône Nord Stéphane Ogier La Rosine Syrah 2018/2019 45€

Côte rôtie Stéphane Ogier Mon village 2020 69€

Sud

Côtes Catalanes Gérard Gauby Le Soula 2015 59€

Gard Rémy Pédnemo Roc D'Anglade VDF 2019 59€

Espagne

Rioja Bodega Navajas (crianza) 2017 29€ 22,50€ 6€

Ribera del Duero Protos gran reserva 2010 79€

