



Quel plaisir de vous retrouver ...



A L'APÉRO !

<i>Padrones (petits piments doux frits)</i>	<i>6€</i>
<i>Chiffonnade de jambon Serrano</i>	<i>7€</i>
<i>Accras de poisson maison</i>	<i>8€</i>
<i>La planche à partager : Chiffonnade de jambon Serrano, chorizo, pâté basque, padrones & accras de poisson</i>	<i>19€</i>

Nos Entrées

<i>Rillettes de poisson & betterave sur pain toasté</i>	<i>12€</i>
<i>Chipirons à la plancha</i>	<i>15€</i>
<i>Foie gras & confiture de piquillos</i>	<i>15€</i>
<i>Tataki de thon, choux croquant & sésame</i>	<i>17€</i>
<i>Salade de chipirons & gambas, vinaigrette de framboise</i>	<i>19€</i>

Service compris, prix TTC





Nos poissons

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

Dos de cabillaud au four, crème piquillos	19€
Merlu au four, à l'Ardi-Gasna (brebis)	20€
Gambas sauvages à la plancha	21€
Chipirons à l'encre	22€
Dorade royale rôtie	22€

Nos viandes

(accompagnées de pommes de terre grenaille)

Axoa de veau maison	19€
Cuisse de grenouilles	22€
Secret de cochon à la plancha	25€
Caille rôtie dans son jus	25€

Les classiques de la "Vieille Auberge"

Risotto aux champignons	19€
Parillada de poissons à la plancha (merlu, cabillaud, chipirons, gambas & moules d'Espagne) & riz à l'étouffée	29€
Chuleta (côte de bœuf) à la moelle pour 2 pers. & frites	49€



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>	7€
<i>Koka d'Amatxi (flan caramel au rhum)</i>	7€
<i>Fromage de brebis, confiture de cerise noire</i>	7€
<i>Riz au lait d'Aitatxi, caramel laitier</i>	8€
<i>Dessert du jour maison</i>	9€
<i>Moelleux au chocolat Criollo Guanaja grand cru & glace vanille</i>	9€

Nos glaces artisanales

2 boules 4,90€ / 3 boules 6,90€ / 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 !

<i>Café, décaféiné, espresso</i>	2€
<i>Double espresso</i>	4€
<i>Café crème, Cappuccino</i>	4,50€
<i>Irish coffee</i>	7,50€
<i>Thés (Ceylan, Earl grey, thé vert, vert menthe)</i>	3,50€
<i>Infusions (verveine, verveine menthe, camomille)</i>	3,50€





Menu de la Vieille Auberge

23,90€

Piquillos farcis maison à la morue

Accras de poisson maison

Chipirons à la plancha

Tartare de poisson selon la criée

Oeuf basquaise façon cocotte, croustillant de ventrèche

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

Gambas sauvages à la plancha

Filet de dorade rôti & chipirons à la plancha

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

Axoa de veau maison

Joues de cochon braisées au vin

Magret de canard du Sud-Ouest laqué aux épices douces

Riz au lait d'Aitatxi, caramel laitier

Carpaccio d'ananas, sirop aux épices & vanille bio

Moelleux au chocolat Criollo Guanaja grand cru & glace vanille

Dessert du jour

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 grenaille*

Service compris, prix TTC

