

MENU CARTE

Entrée + Plat ou Plat + dessert : 21 €

Entrée + Plat + Dessert : 26 €

NOS ENTRÉES 9 €

- Chipirons à la plancha et sa persillade
 - Salade de chèvre sur toast, miel et noix
 - Assiette de melon et jambon de truie, tuile de fromage
 - La truite crue (vallée de Baigorry) en tartare avec concombre, granny smith et radis
-

NOS PLATS 16 €

- Truitelles croustillantes, frites et salade
- Pavé de merlu, crème de chorizo et sa poêlée de légumes de saison à base de carottes, oignons, courgettes
- Filet de canette, sauce kiwi, haricots verts
- L'entrecôte, sauce béarnaise, frites et salade (bœuf origine UE)

Assiette de frites ou salade verte : 3 €

NOS DESSERTS 5.50 €

- Fromage de brebis du pays, confiture de cerises noires.
- Ganache au chocolat, sauce caramel beurre salé
- Carpaccio d'ananas et son sorbet artisanal au mojito
- Crème brûlée à la graine de vanille
- Gâteau Basque de chez « Barbier Millox » à la crème

MENU ENFANT 6 €

(-12 ans)

Merlu grillé ou steak haché, frites
+
Glace 1 boule
(vanille, fraise, chocolat, pistache, citron, café)

LA FORMULE DU JOUR

Tous les midis, sauf week-end et jours fériés

Plat du jour seul : 9 €

Entrée + Plat (du jour) **ou** Plat + dessert (du jour) : 11€

La formule du jour (entrée + plat + dessert) : 15 €

SUGGESTION POUR 2 PERSONNES

La côte de bœuf, frites et salade verte (25 minutes de préparation) 40 €

LES CLASSIQUES OSTATUA ERROBIKO GUNEA

Chiffonnade de jambon de truie	10 €
Tranche de Foie Gras « maison »	14 €
Combinado (saucisse, confit de porc, piperade, œuf, fromage de brebis, frites et salades	15 €
Hamburger maison (steak haché, fromage de brebis, piperade), frites et salade	12 €
Café gourmand	7 €