

La Carte Bistro

Du mardi au vendredi midi

GARBURE LANDAISE OU VELOUTÉ DE SAISON DU CHEF 11€

POT DE FOIE GRAS MI-CUIT DE NOS PRODUCTEURS 18€

Accompagné des délices de Loreztia

SALADE BASCO LANDAISE (SUP. FOIE GRAS MI-CUIT 6€) 16€

Mesclum de salades, jambon de Bayonne, asperges, magret fumé, gésiers, fromage de brebis AOP Ossau Iraty, manchon de canard

BROUILLADE BASQUAISE ET JAMBON DE BAYONNE POÊLÉ 11€

FRONTON KINTOA DE LA FERME URONAKOBORDA 19€

Charcuteries de porc basque, guindillas et confit de piment doux

POÊLÉE DE GREVETTES PIL-PIL 12€

• • •

CHIPIRONS À LA PLANCHA 17€

POISSON DU MARCHÉ À L'ESPAGNOLE 18€

• • •

ENTRECÔTE À LA PLANCHA 350G. 22€

CÔTES DE MAGRET DE LA FERME HOURNADET 21€

Accompagnés de gelée de cidre Kupela

CONFIT DE CANARD DE LA FERME HOURNADET 18€

CÔTE OU MIGNON DE VEAU FERMIER DE LA MAISON BIGNALET 23€

Accompagné de la sauce du chef

ESCALOPE DE BOUDIN SNACKÉE ET PIPERADE 15€

COMBINÉ DE LA KANTXA 15€

Xingar eta aroltze, piperade, lomo, salade, fromage de brebis, frites fraîches

TXILINDRON D'AGNEAU 19€

Tous nos plats sont accompagnés de frites fraîches, légumes grillés (poivrons ou tomates) ou riz pilaf

MENU ENFANT 9€

Lomo frites, dessert au choix

La Carte Bistro

Week-end uniquement

GARBURE LANDAISE OU VELOUTÉ DE SAISON DU CHEF 11€

FRONTON KINTOA DE LA FERME URONAKOBORDA 19€

Charcuteries de porc basque, guindillas et confit de piment doux

POÊLÉE DE GREVETTES PIL-PIL 12€

• • •

CHIPIRONS À LA PLANCHA 17€

• • •

ENTRECÔTE À LA PLANCHA 350G. 22€

CÔTES DE MAGRET DE LA FERME HOURNADET 21€

CONFIT DE CANARD DE LA FERME HOURNADET 18€

ESCALOPE DE BOUDIN SNACKÉE ET PIPERADE 15€

TXILINDRON D'AGNEAU 19€

AXOA DE VEAU D'ESPELETTE 16€

TRIPES BASQUAISES DE CHEZ MONTAUZER 14€

Tous nos plats sont accompagnés de frites fraîches, légumes grillés (poivrons ou tomates) ou riz pilaf

MENU ENFANT 9€

Lomo frites, dessert au choix

Les Desserts

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 5.50€

• • •

GÂTEAU BASQUE DE CHEZ PARIÈS 5.50€

Crème, cerise ou noisette

• • •

RIZ AU LAIT MAISON 5€

• • •

CRÈME BRÛLÉE 5.50€

• • •

PANNA COTTA 5€

• • •

MOUSSE OU FONDANT AU CHOCOLAT MAISON 5€

• • •

CHISTERA DE DESSERTS 6€/PERS.

• • •

CAFÉ GOURMAND 8.50€

• • •

PROFITEROLES AU CHOCOLAT ET CHANTILLY 6.50€

• • •

GLACES DE CHEZ PARIÈS (PARFUMS AU CHOIX)

1 BOULE 2.50€

2 BOULES 4.50€

3 BOULES 6€

Supplément chantilly : 1 €

Frontons

FRONTON "KANTXA"

Jambon de Bayonne AOP, chorizo et saucisson de la Maison Montauzer,
pâté basque & fromage AOP Ossau-Iraty

2/3 PERS. 16€ | 4/6 PERS. 30€



FRONTON "IBÉRIQUE"

Chorizo, lomo, saucisson et paleta de Bellota,
fromage Bajo Duero Simon Martin

2/3 PERS. 22€ | 4/6 PERS. 39€



FRONTON "LANDAIS"

Magret séché, saucisson de canard, rillettes, foie gras mi-cuit
et confit d'oignons Ferme La Barthote & Ferme de Hournadet

2/3 PERS. 17€ | 4/6 PERS. 32€



FRONTON "FROMAGES"

Brebis AOP Ossau-Iraty, Bleu des basques, Brebis Bajo Duero,
pâte de coing et noix

2/3 PERS. 16€ | 4/6 PERS. 31€

Tapas

Uniquement les soirs et les week-ends

CHIPIRONS À LA PLANCHA 7.50€

BOQUERONES 3.60€

PIQUILLOS MORUE & PIPERADE 5.20€

RABAS 4.80€

TORTILLA OIGNONS & POMMES DE TERRE 3€

SAUCISSON "BONETA" 3.50€

CHIFFONADE DE BELLOTA 9.50€

CHIFFONADE DE JAMBON DE BAYONNE 6.50€

BOUDIN & PIPERADE 4.20€

CROQUETTES DE MORUE (4) 4€

AXOA DE VEAU 5.90€

(seulement le week-end)

ASSIETTE DE FRITES 3.50€

FROMAGE BASQUE AFFINÉ ONDUA 4.50 €

Et confiture d'oignons

*Pintxos à 1.50€ les jeudis, vendredis et samedis soirs
Selon suggestions du chef...*