



# Carte



« Ici, rien n'est fait maison, tout est fait en cuisine »



## Les incontournables

### Notre charcuterie emblématique

- Le jambon Cinco Jotas 100g** : Le jambon Bellota 5J de Sanchez Romero est considéré le meilleur jambon du monde. C'est un jambon qui vient du fameux village de Jabugo (Huelva) et s'élabore de façon artisanale depuis 1879. Ces jambons sont élaborés avec des cochons ibériques qui sont alimentés en liberté avec des pâturages et des glands (Bellota). C'est cette alimentation qui donne ce goût si caractéristique du bon jambon ibérique de Bellota ..... 29,90€
- Jambon de Bayonne de la maison Abotia**, 24 mois de séchage, IGP ..... 9,50€
- Jambon Serrano Llorente réserva 100g** : ..... 6,90€
- **Chorizo Ibérico Bellota 100% Bellota** ..... 6,50€
- \***Txistora fabriquée artisanalement de Oiartzun** ..... 8,50€
- Morcon** (mélange de chorizo et lomo à la fabrication) ..... 8,50€
- Le « Jésus »** coupé finement de mon ami Peio du domaine Abotia au Pays Basque ..... 8,50€
- Le jambon « cul noir » du Limousin** ..... 27,90€

### Nos entrées représentatives

- Foie gras de canard** du Sud-Ouest mi-cuit travaillé par nos soins et confit dans sa graisse à basse température ..... 16,90€
- \***Pimientos del Piquillos** en parmentière de morue, coulis de poivrons doux ..... 8,95€
- Notre pâté basque** aux piments d'Espelette, porc issu des produits de la ferme, pâté réalisé avec un porc du pays basque du domaine Abotia, porc fondant et juteux sans faux goût. Belle harmonie entre maigre et gras. Au nez des notes de blé et laitières, en bouche des arômes de noisettes ..... 6,80€
- **Rillettes de cochon « cul noir »** réalisé par nos soins (selon la disponibilité) ..... 6,90€

### Nos plats signatures

- Pavé de merlu** à l'espagnol (pétales d'ail), cuit à l'unilatéral, purée écrasée à la fourchette, huile d'olive et Xéres ..... 15,90€
- Merlu cuit entier** et servi pour 2 ou 3 personnes, cuisiné comme au pays, ail frit, huile d'olive, Xéres, pommes grenailles cuites à l'anglaise ..... 25,90€ par personne
- Merlu cuit entier** et servi pour 2 ou 3 personnes, cuisiné à l'épicurienne (tomate confite, citron au sel, oignons, olives noires, chorizo), pommes grenailles cuites à l'anglaise ..... 25,90€ par personne
- Axoa** des bords de la Nivelle, viande de bœuf et veau limousins haché finement, poivrons verts, jus tomate, purée de pommes de terre ..... 15,90€

### Le fromage et le dessert authentiques de nos amis basques

- Ossau Iraty** de la maison Bixarteia (Aiherra), issu de la charte paysanne IDOKI, coupé en fines tranches (fromage fermier basque de brebis), confiture de cerises noires ..... 7,50€
- Gâteau basque** à la crème : recette de mon ami Michel ETCHEVERRY, sauce anglaise ..... 7,50€

### **Prix TTC service compris**



« Ici, rien n'est fait maison, tout est fait en cuisine »



# LES MENUS

## Menu basque

..... 22,90€

### Entrée :

- Pâté basque aux piments d'Espelette réalisé par nos soins, pâté réalisé avec un porc « cul noir » du limousin, salade des « Jardins de Lagarde » à la vinaigrette moutardée.

### Plat :

- Axoa (signification : haché en basque) revisité à la façon de l'instant basque, confectionné aux deux viandes : veau français et bœuf Or Rouge, plat mijoté au vin blanc, oignons et poivrons, relevé aux épices douces et piment d'Espelette, purée de pomme de terre.

### Fromage ou dessert :

- Ossau Iraty de la maison Bixarteia (Aiherra), issu de la charte paysanne IDOKI, coupé en fines tranches.

OU

- Gâteau basque à la crème

## Menu Saint-Jean de Luz :

..... 29,90€

### Entrée :

- Piquillos à la morue, coulis de poivrons doux.  
Ou
- Foie gras de canard du Sud-Ouest mi-cuit confit dans sa graisse, effiloché de canard confit monté en strates, sucs de betteraves rouges caramélisés au sucre roux, méli-mélo de salade des « Jardins de Lagarde ».

### Plat :

- Pavé de merlu à l'espagnol, cuit à l'unilatéral, pétales d'ails et huile d'olive et sa purée maison.  
Ou
- pavé de bœuf limousin OR ROUGE cuit à la plancha, pommes grenailles à l'ail frais haché.  
Ou
- Tournedos de cochon de lait, jus aux champignons, pommes sautées.

### Fromage ou dessert :

- Caprice de Camille façon crème brûlée.  
Ou
- Gâteau basque à la crème.  
Ou
- Ossau Iraty de la maison Bixarteia (Aiherra), issu de la charte paysanne IDOKI, coupé en fines tranches

**Prix TTC service compris**



« Ici, rien n'est fait maison, tout est fait en cuisine »



# Tous les midis du mardi au vendredi :

**Assiettes combinées, servies avec des frites fraîches maison, salade verte et carottes râpées : ..... 16,90€**

- **Ibérique** : lomo, chorizo à cuire, ventrèche au piment d'Espelette, fromage de brebis
- Ou**
- **Viande rouge** : pièce de viande limousine Or Rouge cuite à la plancha, sauce « façon » béarnaise, fromage de brebis
- Ou**
- **Croque basque** aux copeaux de jambon Serrano, béchamel au piment d'Espelette

## Menu du jour :

Servi du mardi au vendredi midi

- **Plat du jour** ..... 10,50€
  
- **Plat du jour + dessert du jour**  
..... 14,50€

Tous nos plats sont réalisés avec des produits frais, fermiers et labellisés.

## Menu enfant (-12ans)



..... 9,00€

### Plats :

- Axoa de veau, frites fraîches
- Ou**
- Lomo (filet de porc maigre frotté au piment doux), frites fraîches
- Ou**
- Steak haché de bœuf limousin Or Rouge, frites fraîches
- Ou**
- Jambon Serrano, frites fraîches

### Dessert :

2 boules de glace (parfums vanille, chocolat, citron et fraise)



**Prix TTC service compris**



VIANDE LIMOUSINE D'EXCEPTION

**OR ROUGE**  
VIANDE LIMOUSINE D'EXCEPTION

### L'ORIGINE ... DE L'EXCELLENCE

Nos viandes premium **Or Rouge** répondent aux qualités exceptionnelles de la race Limousine, des vaches nées et élevées sur les **terres du Limousin à Haute Valeur Naturelle** (France). La richesse du terroir, les eaux saines alimentées par des sources naturelles, les prés verts pour une alimentation à l'herbe ou aux fourrages issus des exploitations ... un cadre idéal pour l'élevage de la Limousine.

De grande tradition agricole, les éleveurs pratiquent une **agriculture raisonnée**, dans le respect du **bien-être animal** et de la préservation de l'**environnement**.

Notre filière d'excellence **Or Rouge** porte une démarche **responsable et équitable**, en garantissant aux meilleurs éleveurs de la région la juste rémunération de leur travail de haute-qualité. Des hommes ayant pour vocation de **produire sain et bon** en privilégiant les circuits de consommation courts et en contribuant à la valorisation durable de la race Limousine et de leur territoire.

-Tartare de bœuf limousin OR ROUGE haché minute .....	18,50€
-Pièce de rumsteck de bœuf limousin OR ROUGE cuit à la plancha .....	18,50€
-Bavette de bœuf limousin OR ROUGE .....	18,50€
-Faux-filet de bœuf limousin OR ROUGE .....	27,90€
-Filet de bœuf limousin OR ROUGE .....	29,90€
-Côte de bœuf limousin OR ROUGE pour 2 .....	135,00€
-Côte de bœuf limousin OR ROUGE pour 3 .....	155,00€

Toutes nos pièces de bœuf sont servies avec des pommes sautées persillées et agrémentées de votre choix :

- Sauce aux deux poivres
- Sauce façon béarnaise
- Sauce à la moutarde violette de la maison DENOIX

**Prix TTC service compris**



« Ici, rien n'est fait maison, tout est fait en cuisine »



## Les produits épisodiques

### POISSON

- Le **pavé de merlu** à l'espagnol (ail frit, huile d'olive, Xérès) ou à l'épicurienne (tomate confite, citron au sel, oignons, olives noires, chorizo), purée écrasée à la fourchette ..... 15,90€
- Le **poisson du marché** suivant l'arrivage ..... 23,90€

### VIANDE

- La **pièce du boucher** (cuite à la plancha), mariné dans une huile aux cèpes et essence de bois de hêtre, pommes sautées à l'ail et salade verte, jus de viande ..... 45,00€ **pour 2 personnes**
- Côtes de cochon « cul noir »**, le gras nourrit la viande et lui donne de l'onctuosité et du moelleux mais aussi une saveur caractéristique de châtaignes, purée au lait, jus de cuisson perlé ..... 27,50€

### FROMAGE ET DESSERTS

- Ossau Iraty** de la maison Bixarteia (Aiherra), issu de la charte paysanne IDOKI, coupé en fines tranches (fromage fermier basque de brebis), confiture de cerises noires ..... 7,50€
- Gâteau basque** à la crème : recette de mon ami Michel ETCHEVERRY, sauce anglaise ..... 7,50€
- Caprice de Camille** façon crème brûlée à la vanille..... 6,50€
- Le **baba « savarin »**, rhum brun, chantilly et raisins imbibés, crème pâtissière ..... 7,50€
- Panacotta façon forêt noire** aux cerises grillotines macérées à l'eau de vie..... 7,50€
- Tarte tatin**, glace praliné rose, caramel laitier ..... 7,50€
- Assortiment de glaces et sorbets** (vanille, chocolat, pistache, café, rhum raisin, noix de coco, menthe chocolat, framboise, fraise, citron jaune, mangue, cassis) ..... 6,50€
- Coupe glacée Instant Basque** aux éclats de nougatine et pailleté feuilletine, glace gâteau basque .... 7,50€
- Café, déca gourmand** ..... 8,50€
- Thé gourmand** ..... 9,20€
- Champagne gourmand** ..... 14,50€

**Prix TTC service compris**