



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. 29,90€
- Jambon de Bayonne de la maison Abotia, 24 mois de séchage, IGP 9,50€
- Jambon Serrano Llorente réserva 100g : 7,90€
- *Txistora, spécialité du pays basque, petites saucisses au piment doux 8,90€
- Morcon (mélange de chorizo et lomo à la fabrication) 8,90€
- Planche composée de : jambon serrano, rilette de porc origine France, boudin aux châtaignes, saucisson, pâté basque, moules à la plancha et aux épices douces fumées pour 1 personne : 11,00€
.....Pour 2 personnes : 22,00€

Nos entrées représentatives

- Foie gras de canard d'origine France mi-cuit aux gésiers confits dans sa graisse à basse température 18,90€
- *Pimientos del Piquillos en parmentière de morue, coulis de poivrons doux 8,95€
- Notre pâté basque aux piments d'Espelette, salade des « jardins de Lagarde » 7,90€

Nos plats signatures , sélection de poissons de criée

- 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 16,90€
- Le poisson du marché suivant l'arrivage 26,50€

- Merlu cuit entier et servi pour 2 ou 3 personnes, cuisiné comme au pays, ail frit, huile d'olive, Xérès, pommes sautées 28,90€ 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 sautées 28,90€ par personne

Prix TTC service compris



VIANDE LIMOUSINE D'EXCEPTION

OR ROUGE
VIANDE LIMOUSINE D'EXCEPTION

-Tartare de bœuf limousin OR ROUGE haché minute	21,00€
-Pièce de rumsteck de bœuf limousin OR ROUGE cuit à la plancha	21,00€
-Bavette de bœuf limousin OR ROUGE	21,00€
-Faux-filet de bœuf limousin OR ROUGE	28,90€
-Filet de bœuf limousin OR ROUGE	32,50€
-Côte de bœuf limousin OR ROUGE pour 2	139,00€
-Côte de bœuf limousin OR ROUGE pour 3	159,00€

Toutes nos pièces de bœuf **OR ROUGE** sont servies avec des pommes sautées, sauce façon béarnaise.

-**Axoa** des bords de la Nivelle, viande de bœuf **OR ROUGE** et veau français haché finement, poivrons verts, jus tomate, purée de pommes de terre 16,90€ |

-**La pièce du boucher** (cuite à la plancha), morceau choisi en fonction du moment, pommes sautées à l'ail et salade verte, jus de viande aux échalotes confites et poivre mignonette 55,00€ pour 2 personnes

FROMAGE :

-**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 9,50€ |

DESSERTS :

- Coupe glacée l'instant basque : sorbet cerises, confitures de griottines, Patxaràn, chantilly	9,50€
- Gâteau basque à la crème : recette de mon ami Michel ETCHEVERRY, sauce anglaise	8,50€
- Crème brûlée chocolat Valrhona	8,50€
- Le baba « savarin » , rhum brun, chantilly et raisins imbibés, crème pâtissière	8,50€
- Panacotta coulis fraises , tuile aux agrumes	8,50€
- Crumble aux pommes et framboises , caramel laitier, sorbet framboises	8,50€
- Assortiment de glaces et sorbets (vanille, chocolat, café, rhum raisin, menthe chocolat, framboise, fraise, citron jaune, mangue, glace gâteau basque, chocolat blanc)	8,50€
- Café, déca gourmand	12,00€
- Thé gourmand	13,00€
- Champagne gourmand	21,00€

Prix TTC service compris



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



LES MENUS

Menu basque

..... 26,50€

Entrée :

- Pâté basque aux piments d'Espelette réalisé par nos soins, pâté réalisé avec un porc Label Rouge « limousin » IGP, 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.

Dessert :

- Crème brûlée au chocolat Valrhona.
- OU
- Gâteau basque à la crème.

Menu Saint-Jean de Luz :

..... 35,50€

Entrée :

- Piquillos à la morue, coulis de poivrons doux.
Ou
- Foie gras de canard d'origine France mi-cuit confit dans sa graisse, gésier de canard confit monté en strates, confiture de figues au vin rouge, 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
- Tartare de bœuf limousin OR ROUGE haché minute, pommes sautées en persillade.

Fromage ou dessert :

- Crème brûlée au chocolat Valrhona.
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 tomates :

..... 17,90€

- **Ibérique** : lomo, chorizo à cuire, ventrèche au piment d'Espelette, fromage de brebis
- Ou**
- **Viande rouge** : Steak haché « minute » 200g limousin 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** 11,50€

- **Plat du jour + dessert du jour**
..... 16,50€

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

Menu enfant (-12ans)



..... 9,50€

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