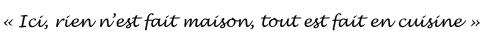


# Carte







## Les incontournables

Notre charcuterie emblématique
-Jambon Serrano Llorente réserva 100g :
- <b>*Txístora</b> , spécialité du pays basque, petites saucisses au piment doux
-Morcon íbérico pata negra bellota (mélange de chorizo et lomo à la fabrication) $8,90$ €
-Jambon de Bayonne de la maíson Abotía, 24 mois de séchage, IGP 10,50 $\epsilon$
- <b>Planche composée</b> de : jambon serrano, fígues au foie gras, boudin aux châtaignes, saucisson, pâté basque
<b>pour 2 personnes</b> : 24,00€
- <b>Le jambon Cínco Jotas 100g</b> : Le jambon Bellota 5J de Sanchez Romero est considéré le meilleur jambon du monde29,90€
Nos entrées représentatives
- <b>Notre pâté basque</b> aux piments d'Espelette, salade des « jardins de Lagarde », guindillas 
-*Pímientos del Píquillos en parmentière de morue, coulís de poivrons doux
- <b>Chípírons</b> sautés au beurre d'escargot et píment, jus de víande
-Cassolette de moules cuítent à la plancha, mélange d'épices
-Foie gras de canard d'origine France mi-cuit aux gésiers confits dans sa graisse à basse température
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
-Moules cuites à la plancha, frites
- <b>Chípírons</b> sautés au beurre d'escargot et píment, petíts légumes du moment, jus de viande 22,00€
-Merlu cuit entier et servi pour 2 ou 3 personnes, cuisiné comme au pays, ail frit, huile d'olive, Xéres, pommes sautées
-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



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



## Nos viandes limousines

- Axoa (signification: haché en basque) revisité à la façon de l'instant basque, confectionné aux trois viandes: veau français, bœuf limousin et porc de région, plat mijo au vin blanc, oignons et poivrons, agrémenté aux épices douces et piment d'Espelette, pure	ée
de pomme de terre. (Plat non piquant, des huiles pimentées sont à votre disposition à votre demande.)	
-Steak végétal, julienne de légumes cuite à la plancha sauce tomates aux herbes fraiches	
-Filet de cannette française cuit à la plancha, galette de pomme de terre, sauce poivre 17,9	
-Tartare de bœuf limousin haché minute, pommes sautées	)0€
-Faux-filet de bœuf límousin, pommes sautées, sauce façon béarnaise	
- <b>La pièce du boucher limousine</b> (cuite à la plancha), morceau choisi en fonction du moment, pommes sautées à l'ail , jus de viande aux échalotes confites et poivre mignonett 	ē Vs
-Côte de bœuf limousin pour 2, pommes sautées, sauce façon béarnaise	0€
FROMAGE: -Tome de brebis basque 100%, coupée en tranche fineconfiture de cerises noires	0€
<u>DESSERTS</u> :	
-Panacotta coulis poire	0€
-Gâteau basque à la crème : recette de mon ami Michel ETCHEVERRY, sauce anglaise 8,5	0€
-Crème brûlée au chocolat	50€
-Le baba « savarín », rhum brun, chantilly et raisins imbibés, crème pâtissière 8,5	50€
-Assortiment de glaces et sorbets (vanille, chocolat, café, rhum raisin, menthe chocolat, framboise, fraise, citron jaune, mangue, glace gâteau basque)	50€
-Crumble aux mangues, sorbet passion *	0€
-Café, déca gourmand	
-Thé gourmand	0€
-Champagne gourmand	

<sup>\*</sup> A commander en début de service



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



### 

#### Entrée:

• Pâté basque aux piments d'Espelette réalisé par nos soins, pâté réalisé avec un porc Label Rouge « limousin » IGP ou « des délices du Gaulois » porc élevé en plein air, salade des « Jardins de Lagarde » à la vinaigrette moutardée.

ou

 Píquillos farcis avec une brandade de poisson, coulis de poivrons doux, huile végétale.

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:

Axoa (signification: haché en basque) revisité à la façon de l'instant basque, confectionné aux trois viandes: veau français, bœuf limousin et porc de région, plat mijoté au vin blanc, oignons et poivrons, agrémenté aux épices douces et piment d'Espelette, purée de pomme de terre.
 (Plat non piquant, des huiles pimentées sont à votre disposition à votre demande.)

ou

• Pavé de merlu à l'espagnol, cuit à l'unilatéral, pétales d'ails frits et huile d'olive et sa purée cuite au naturel et écrasée à la fourchette.

OU

 Tartare de bœuf limousin haché minute, préparation agrémentée au piment d'Espelette, pommes sautées.

#### Fromage ou dessert:

• Crème brulée au chocolat.

OU

• Gâteau basque à la crème, sauce anglaise et caramel laitier.

OU

• Ossau Iraty de la maison Bixarteia (Aiherra), issu de la charte paysanne IDOKI, coupé en fines tranches, confiture de cerises noires confectionnée au restaurant.



« 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 :  $17.90\epsilon$ 

- **Ibérique**: lomo, chorizo à cuire, ventrèche au piment d'Espelette, fromage de brebis **Ou**
- **Viande rouge**: Steak haché « minute » 200g limousin cuite à la plancha, sauce « façon » béarnaise, fromage de brebis

## Menu du jour:

Serví du mardí au vendredí mídí

- Plat dw jour ...... 11,50€
- <u>Plat dw jour + dessert dw jour</u> ......16,50€

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

## Menu enfant (-12ans)



..... 9,50€

#### Plats:

- Axoa de veau, frítes fraîches Ou
- Lomo (filet de porc maigre frotté au piment doux), frites fraîches

Ow

Steack haché de bœuf limousin, frites fraîches

Ow

- Jambon Serrano, frites fraîches

#### Dessert:

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

