



*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 ..... pour 1 personne : 11,00€  
..... pour 2 personnes : 22,00€

### Nos entrées représentatives

- Salade basque* œufs, tomates, salade « des jardins de Lagarde », copeaux de fromage de brebis, jambon serrano, vinaigre à la moutarde ..... 12,90€
- Foie gras de canard* d'origine France mi-cuit aux gésiers confits dans sa graisse à basse température ..... 18,90€
- \**Pimientos del Piquillo* en parmentière de morue, coulis de poivrons doux ..... 8,95€
- Notre pâté basque* aux piments d'Espelette, salade des « jardins de Lagarde » ..... 7,90€
- Cassolette de moules de Bouchot* à la plancha ..... 9,00€

### Nos plats signatures , sélection de poissons de criée

- Moules de Bouchot* cuites à la plancha aux épices douces, frites fraîches..... 18,00€
- Le pavé de merlu à l'espagnol* (ail frit, huile d'olive, Xéres) 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, Xéres, 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 ..... 23,00€
- Faux-filet de bœuf limousin **OR ROUGE** ..... 29,50€
- Côte de bœuf limousin **OR ROUGE** pour 2 ..... 139,00€
- Côte de bœuf limousin **OR ROUGE** pour 3 ..... 159,00€
- Galette de pied de cochon ou côte de cochon fermier, jus à la moutarde violette, frites fraîches ..... 16,90€
- 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€
- Steak végétal, julienne de légumes cuite à la plancha sauce tomates aux herbes fraîches ..... 16,90€
- La pièce du boucher (cuite à la plancha), morceau choisi en fonction du moment, pommes sautées à l'ail, 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 : glace gâteau basque et vanille, sauce caramel, chantilly, éclat de touron ..... 9,50€
- Gâteau basque à la crème : recette de mon ami Michel ETCHEVERRY, sauce anglaise .. 8,50€
- Crème brûlée à la vanille ..... 8,50€
- Le baba « savarin », rhum brun, chantilly et raisins imbibés, crème pâtissière ..... 8,50€
- Panacotta chocolat, crumble aux amandes..... 8,50€
- Tarte au citron revisitée en verrine (mousse fromage blanc, crème de citron, sablé).... 8,50€
- Assortiment de glaces et sorbets (vanille, chocolat, café, rhum raisin, menthe chocolat, framboise, fraise, citron jaune, mangue, glace gâteau basque) ..... 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 »



**Menu L'instant basque : ..... 34,50€**

**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
- Piquillos 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 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.  
OU
- 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, préparation agrémentée au piment d'Espelette, frites.

**Fromage ou dessert :**

- Crème brûlée à la vanille.  
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.

**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 TT service compris