



**Le**  
**BOUCHON**  
**BERRUA**

**UNE CUISINE TRADITIONNELLE FAITE MAISON**  
avec un service à table à volonté !



## ☘ LES SODAS

COCA COLA	33cl 3,50€
COCA COLA ZERO	33cl 3,50€
OASIS TROPICAL	33cl 3,50€
SCHWEPPE TONIC	33cl 3,50€
SCHWEPPE AGRUMES	33cl 3,50€
PERRIER	33cl 3,50€
ORANGINA	33cl 3,50€

LIMONADE	25cl 3,00€
DIABOLO	25cl 3,50€
PULCO CITRON	25cl 3,00€
FUZE TEA	25cl 3,50€

JUS DE FRUITS	25cl 3,50€
Ananas, Pomme, Fraise, Abricot, Cranberry, Orange	

SIROPS	2,50€
Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche, Citron, Orgeat, Violette	

EAU PETILLANTE OU PLATE	0,5l 2,00€
EAU PETILLANTE OU PLATE	1l 4,00€

## ☘ LES BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	1,90€
DOUBLE EXPRESSO	3,80€
DÉCAFÉINÉ	2,00€
NOISETTE	2,50€

IRISH COFFEE (WHISKY 5CL)	9,00€
---------------------------	-------

THÉ VERT	3,50€
THÉ VERT MENTH	3,50€
THÉ NOIR	3,50€
VERVEINE	3,50€
TILLEUL	3,50€

## ☘ LES LIQUEURS

MENTHA	4 cl 6,00€
MANZANA	4cl 6,00€
PATXAKA	4cl 6,00€
PATXARAN	4cl 6,00€
IZARRA JAUNE	4cl 6,50€
IZARRA VERTE	4cl 6,50€
LIMONCELLO	4cl 6,00€
BAILEYS	4cl 6,00€

## ☘ LES DIGESTIFS

### LES RHUMS

#### PHILIPPINES

Don Papa	4cl 9,50€
----------	-----------

#### VENEZUELA

Diplomatico Reserva Exclusiv	4cl 9,50€
---------------------------------	-----------

#### GUATEMALA

Mama Quilla	4cl 9,50€
-------------	-----------

#### JAPONAIS

Kiyomi	4cl 9,50€
--------	-----------

#### RHUM ARANGÉ

ananas, citron vert, gingembre, fruit de la passion	4cl 7,00€
--	-----------

### LES WHISKYS

#### ECOSSE

##### Single Malt

Aberlour 12 ans	4cl 8,00€
-----------------	-----------

#### BLENDED

J&b	4cl 7,00€
-----	-----------

Chivas regal - 15 ans	4cl 8,00€
-----------------------	-----------

#### HIGHLAND

Oban - 14 ans	4cl 8,00€
---------------	-----------

Dalwhinnie - 15 ans	4cl 8,00€
---------------------	-----------

#### SKYE

Talisker - 10 ans	4cl 8,00€
-------------------	-----------

#### ETATS-UNIS

##### Bourbon

Jack Daniel's	4cl 8,00€
---------------	-----------

Four Roses	4cl 7,00€
------------	-----------

#### JAPON

Blended : The Tottori	4cl 7,00€
-----------------------	-----------

### LES CLASSIQUES

#### ARMAGNAC

Bas Armagnac - Laballe 4 ans	4 cl 9,00€
------------------------------	------------

Armagnac - Delaitre	4cl 8,00€
---------------------	-----------

#### COGNAC

Cognac VS - ABK6 Pure singl	4cl 9,00€
-----------------------------	-----------

Cognac - Delaitre	4cl 8,00€
-------------------	-----------

#### CALVADOS

Pays d'Auge Hors d'Age	4cl 9,00€
------------------------	-----------

## ☘ LES BIÈRES

### BIÈRES PRESSIONS 25CL/50CL

BLONDE LABURG	3,50€ / 6,50€
CARACTÈRE KWAK	4,50€ / 8,50€
PICON BIÈRE	4,50€ / 7,50€
PANACHÉ	3,50€ / 6,50€
MONACO	3,50€ / 6,50€
SUPP. SIROP	0.50€

### BIÈRES EN BOUTEILLE 33CL

BOB'S BEER (BASQUE)	6,00€
BLANCHE	6,00€
BIÈRE SANS ALCOOL	4,00€

## ☘ LES CLASSIQUES

KIR	12cl 4,00€
KIR ROYAL	12cl 8,00€
COUPE DE PÉTILLANT	12cl 7,00€
TXAPA	12cl 5,00€
PASTIS, RICARD	12cl 3,50€
MARTINI BLANC & ROUGE	4cl 4,50€
GIN ARANA	4cl 7,00€
GIN BOMBAY	4cl 8,00€
TEQUILA	4cl 7,00€
VODKA	4cl 7,00€
MALIBU	4cl 4,50€
SANGRIA MAISON BLANCHE OU ROUGE	6,00€

## ☘ LES COCKTAILS S.A

<b>SOLEIL</b>	33cl 6,00€
Jus d'ananas, jus d'abricot, grenadine	
<b>PARADIS</b>	33cl 6,00€
Jus d'orange, jus d'ananas, grenadine	
<b>CHANTACO</b>	33cl 6,00€
Jus d'ananas, jus d'abricot, purée de passion, jus de citron vert, grenadine	
<b>VIRGIN MOJITO</b>	33cl 6,00€
CLASSIQUE/FRAISE*/PASSION** Menthe fraîche, citron vert frais, sucre de canne, eau gazeuse/purée de fraise*/purée de passion**	
<b>VIRGIN COLADA</b>	33cl 6,00€
Jus d'ananas, purée de coco	

## ☘ LES COCKTAILS

<b>MOJITO</b>	33cl 9,00€
(classique/fraise*/passion**) Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert frais, sucre de canne, eau gazeuse / purée de fraise* / purée de passion**	
<b>GIN TONIC</b>	33cl 9,00€
Gin, citron vert, baies de genièvres, tonic	
<b>AMERICANO</b>	33cl 9,00€
Campari, martini rouge, eau pétillante	
<b>PRINTEMPS</b>	33cl 9,00€
Jus de pomme, romarin, miel, gingembre, vodka	
<b>PIÑA COLADA</b>	33cl 9,00€
Rhum blanc, crème de coco, jus d'ananas	
<b>PUNCH</b>	33cl 9,00€
Rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, jus de pomme, grenadine	
<b>SPRITZ</b>	33cl 9,00€
Apérol spritz, prosécco, eau pétillante	
<b>UDAKEA</b>	33cl 9,00€
Liqueur de griottes infuser grains de café, verveine citronnée, lavande et limonade	
<b>BLOODY MARY</b>	33cl 9,00€
vodka, jus de tomate, jus de citron, sauce Tabasco, sauce Worcestershire, sel au céleri.	
<b>LES SUPÉRIEURS</b>	
<b>CASABLANCA</b>	33cl 10,00€
Gin, jus de citron jaune, sirop de sucre, pétillant	
<b>MOJITO ROYAL</b>	33cl 11,00€
Rhum, sirop de sucre, citron vert FRAIS, menthe fraîche, pétillant	
<b>L'ORANGER</b>	33cl 10,00€
Cognac, sirop de sucre, pétillant.	

## LES VINS ROUGES

<b>IROULÉGUY</b> 2021 Ameztia	32,00€
<b>BORDEAUX</b> 2019 Château Joinin	22,00€
<b>SAINT ÉMILION GRAND CRU</b> 2019 Câteau Pipeau	39,00€
<b>GRAVE</b> 2019 Château Boyrein	32,00€
<b>HAUT MÉDOC</b> 2019 Château Cantemerle	35,00€
<b>MÉDOC</b> 2019 Château Maucaillou 2019 Saint-Estèphe Ormes de Pez	29,00€ 40,00€
<b>LOIRE</b> 2023 Château les longes Saumur-Champigny 2023 Chinon Domaine de la Perrière	18,00€ 25,00€
<b>FAUGÈRES</b> 2021 Mas des capitelles vieilles vignes	23,00€
<b>RHÔNE</b> 2021 Côtes du Rhône "Galets" Vignerons d'Estézargues 2023 Côtes du Rhône "Le temps est venu" Stéphane Ogier 2020 Côtes du Rhône "100%" Xavier Vignon 2022 "Vacqueyras" Xavier Vignon 2021 "Lirac" Xavier Vignon	25,00€ 27,00€ 22,00€ 32,00€ 27,00€
<b>IGP CÔTES CATALANES</b> 2019 Les Landes De Pierres	28,00€
<b>IGP CÔTES GASCOGNE</b> 2022 Aubaines de Goupil, « Monluc »	18,00€
<b>BOURGOGNE</b> 2023 "La pépite" de coteaux bourguignons	18,00€
<b>ESPAGNE</b> 2018 Rioja « Azabade Crianza »	19,00€

## LES VINS ROSÉS

<b>IGP PAYS D'OC</b> 2024 Anne de joyeuse "Alta"	19,00€
<b>IROULÉGUY</b> 2024 Harri Gorri	25,00€
<b>IGP CÔTES GASCOGNE</b> 2022 Aubaines de Goupil "Monluc"	18,00€
<b>CÔTE DE PROVENCE</b> 2024 Domaine de Jale	22,00€

## LES VINS AU VERRE

<b>IGP CÔTES GASCOGNE</b> Aubaines de Goupil « monluc »	4,50€
<b>BORDEAUX</b> Château Joinin	4,50€
<b>BLANC / MOELLEUX / ROSÉ</b> IGP Côtes Gascogne Aubaines de Goupil « Monluc »	4,50€

## LES VINS BLANCS

<b>IROULÉGUY</b> 2024 Ilori	24,00€
<b>CÔTES CATALANES</b> 2022 Domaine Laurent Batlle « Équinoxe » IGP 2020 Domaine Modat « De-Ci De-La »	28,00€ 25,00€
<b>IGP CÔTES GASCOGNE</b> 2023 Aubaines de Goupil, « Monluc » sec 2023 Aubaines de Goupil, « Monluc » Moelleux	18,00€ 21,00€
<b>CÔTE DU ROUSSILLON</b> 2021 Clos Del Rey « Le Sabina »	25,00€
<b>PESSAC-LÉOGNAN</b> 2018 Château Larrivet Haut-Brion 2019 Les Demoiselles Larrivet Haut-Brion	49,00€ 39,00€
<b>JURANÇON SEC</b> 2022 « Influence »	24,00€
<b>VIN DE FRANCE</b> 2023 Anne de Joyeuse « Le Coquin »	19,00€
<b>ESPAGNE</b> 2024 Rueda Dilema	19,00€

## LES CHAMPAGNES

<b>MOET &amp; CHANDO</b>	69,00€
<b>NICOLAS FEUILLATTE</b>	49,00€
<b>RUINART BRUT</b>	89,00€
<b>PERRIER JOUET BLANC DE BLANC</b>	87,00€
<b>MUMM ROSÉ</b>	70,00€

# MENU FESTIN

32€ / PERSONNE

UN MENU GOURMAND À PARTAGER  
DANS LA BONNE HUMEUR !

## ❁ 1. POUR DÉBUTER, SIX ENTRÉES SERVIES EN SALADIERS

SALADE DE LENTILLES AU CERVELAS  
SALADE DE HARENGS FUMÉS AUX POMMES DE TERRE  
POIREAUX À LA VINAIGRETTE  
CHIPIRONS À LA LUZIENNE  
SALADE DE MUSEAU VINAIGRETTE  
MELON

## ❁ 2. POUR SUIVRE, UN PLAT GOURMAND À L'ASSIETTE

### MARMITAKO

*Thon , pommes de terre, oignons, poivrons, ail,  
tomates, le tout mijoté dans un bouillon parfumé*

### MERLU KOSHERA

*Fumé de merlu, moules, petits pois, asperges vertes, oeufs durs*

### TATAKI DE THON AUX SAVEURS BASQUE

### AXOA DE VEAU AUX PIMENTS D'ESPELETTE, RIZ BASMATI

### ANDOUILLETTE GRILLÉE SAUCE MOUTARDE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

### SAUCISSE BASQUE AU PIMENT D'ESPELETTE ET SON ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE

### BOUDIN BASQUE AU PIMENT D'ESPELETTE AUX DEUX POMMES

### TÊTE DE VEAU TRADITION À LA SAUCE GRIBICHE, POMMES DE TERRE VAPEUR

### LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

### PIÈCE DU BOUCHER SAUCE ÉCHALOTE AU VIN ROUGE, FRITES

### POULET BASQUAISE, RIZ BASMATI

## ❁ 3. PUIS, DEUX FROMAGES BASQUES

### CERVELLE DE CANUT

*Faisselle, échalotes, fines herbes*

### BREBIS ET SA CONFITURE DE CERISE NOIRE

## ❁ 4. ENFIN, CINQ DESSERTS FAITS MAISON

### ILE FLOTTANTE À LA LOUCHE

### MOUSSE AU CHOCOLAT À LA LOUCHE

### GÂTEAU BASQUE À LA CRÈME

### SALADE DE FRUIT FRAIS FAITE MAISON

### KOKA BASQUE

*FLAN AU CARAMEL*

- ❁ 6 ENTRÉES À VOLONTÉ
- ❁ 1 PLAT AU CHOIX
- ❁ 2 FROMAGES À VOLONTÉ
- ❁ 5 DESSERTS À VOLONTÉ

1 ENTRÉE À LA CARTE	8€
1 PLAT À LA CARTE	19€
1 FROMAGE À LA CARTE	8€
1 DESSERT À LA CARTE	8€

### MENU ENFANT

Jusqu'à 12ans

19€

### POISSON OU VIANDE

+ DESSERT

+ UN SIROP À L'EAU