



Une cuisine traditionnelle faite maison,
avec un service à table à volonté !

- CARTE -



A home made traditional cuisine, table
service with unlimited refills !

- CARTE -



Una cocina tradicional casera, con
servicio a la mesa y refill illimitado !

- CARTE -

- CARTE -

Menu Festin à 32€ / personne :
**4 entrées à volonté + un plat au choix + fromages à volonté +
3 desserts à volonté !**

1. POUR DÉBUTER, 4 ENTRÉES SERVIES EN SALADIERS :

- SALADE DE LENTILLES AU CERNELAS
- SALADE DE HARENGS FUMÉS AUX POMMES DE TERRE
- POIREAUX À LA VINAIGRETTE
- CHIPIRONS À LA LUZIENNE

2. UN BON PLAT À CHOISIR :

• 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

- 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
- NOIX DE JOUE DE BŒUF CONFITES AU VIN ROUGE, POMMES DE TERRE VAPEUR
- PIÈCE DU BOUCHER SAUCE ÉCHALOTE AU VIN ROUGE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

3. LES FROMAGES BASQUES ARRIVERONT PAR LA SUITE :

• CERVELLE DE CANUT

FAISSELLE, ÉCHALOTES, FINES HERBES

• BREBIS ET SA CONFITURE DE CERISE NOIRE

4. ENFIN, NOS DESSERTS FAIT MAISON :

- ILE FLOTTANTE À LA LOUCHE
- MOUSSE AU CHOCOLAT À LA LOUCHE
- GÂTEAU BASQUE À LA CRÈME

Plats à la carte

ENTRÉE AU CHOIX : 8€
PLAT AU CHOIX : 19€
FROMAGE AU CHOIX : 8€
DESSERT AU CHOIX : 8€

MENU ENFANT

Jusqu'à 12ans

POISSON
OU
VIANDE
ET
DESSERT

+ un sirop à l'eau

19 €



UN MENU GOURMAND À PARTAGER DANS LA BONNE HUMEUR !

- CARTE -

Banquet Menu at 32€ / person :
4 starters unlimited + 1 main course of your choice + our 2 cheeses unlimited + 3 desserts unlimited !

1. OUR CHOICE OF 4 STARTERS SERVED IN A BOWL :

- LENTIL SALAD WITH CERVELAT SAUSAGE
- SMOKED HERRING SALAD WITH POTATOES
- LEEKS WITH VINAIGRETTE DRESSING
- CHIPIRONS À LA LUZIENNE

2. A MAIN COURSE TO CHOOSE :

- **MARMITAKO**
TUNA, POTATOES, ONIONS, PEPPER, GARLIC, TOMATOES,
ALL SIMMERED IN A FRAGRANT BROTH
- **MERLU KOSHERA**
SMOKED HAKE, MUSSELS, GREEN PEAS, GREEN ASPERGUS,
HARD BOILED EGG

- VEAL AXOA WITH LOCAL CHILI PEPPERS, SERVED WITH RICE
- GRILLED ANDOUILLETTE WITH MUSTARD SAUCE, WITH MASHED POTATOES
- SAUSAGE WITH MASHED POTATOES
- BASQUE BLACK PUDDING WITH TWO TYPES OF APPLES
- TRADITIONAL CALF'S HEAD WITH GRIBICHE SAUCE, STEAMED POTATOES
- BEEF CHEEK SLOW COOKED IN RED WINE, STEAMED POTATOES
- BUTCHER'S CUT WITH SHALLOT SAUCE, MASHED POTATOES

3. OUR BASQUE CHEESES :

- **CERVELLE DE CANUT**
FRESH FROMAGE BLANC, SHALLOTS, AND FINE HERBS
- **SHEEP'S CHEESE SERVED WITH ITS BLACK JERRY JAM**

4. FINALLY, OUR HOME MADE DESSERTS :

- FLOATING ISLAND
- CHOCOLATE MOUSSE
- BASQUE CAKE WITH PASTRY CREAM

A la carte

STARTER OF YOUR CHOICE: 8€

MAIN COURSE OF YOUR CHOICE : 19€

CHEESE OF YOUR CHOICE: 8€

DESSERT OF YOUR CHOICE : 8€

KIDS MENU

Until 12 years old

FISH
OR

MEAT
AND

DESSERT

+ Syrup with water

19 €



A GENEROUS MENU TO SHARE !

- CARTA -

Menú Festín por 32 € por persona :

Nuestros 4 entrantes ilimitados + un plato principal a elegir + nuestros quesos ilimitados + nuestros 3 postres ilimitados.

1. PARA EMPEZAR, SE LE SERVIRÁN 4 ENTRANTES :

- ENSALADA DE LENTEJAS CON CERVELAS
- ENSALADA DE ARENQUE AHUMADO CON PATATAS
- PUERROS CON VINAGRETA
- CHIPIRONES ESTILO LUZIENNE

2. ELIGE TU PLATO :

PESCADOS :

- **MARMITAKO**
ATÚN, PATATAS, CEBOLLAS, PIMIENTOS, TOMATES AL AJILLO,
TODO COCIDO A FUEGO LENTO EN UN CALDO ARIMATIZADO
- **MERLU KOSHERA**
MERLUZA AHUMADA, MEJILLONES, GUISANTES,
ESPÁRRAGOS VERDES, HUEVOS DUROS

CARNES :

- AXOA DE TERNERA CON PIMIENTOS DE ESPELETTE Y ARROZ BASMATI
- ANDOUILLETTE A LA PLANCHA CON SALSA DE MOSTAZA Y PURÉ DE PATATAS
- SALCHICHA VASCA CON PIMIENTOS DE ESPELETTE Y PURÉ DE PATATAS
- MORCILLA VASCA CON PIMIENTOS DE ESPELETTE CON DOS MANZANAS
- CABEZA DE TERNERA TRADICIONAL CON SALSA GRIBICHE Y PATATAS AL VAPOR
- NUECES Y CARRILLERA DE TERNERA CONFITADAS EN VINO TINTO,
PATATAS AL VAPOR
- TROZO DEL CARNICERO SALSA DE CHALOTA AL VINO TINTO
Y PURÉ DE PATATAS

3. LOS QUESOS LLEGARAN ENTONCES :

- CERVELLE DE CANUT
FAISSELLE, CHALOTAS, FINAS HIERBAS
- QUESO DE OVEJA Y MERMELADA DE CEREZA NEGRA

4. Y POR ÚLTIMO, TODOS NUESTROS DELICIOSOS POSTRES :

- ISLA FLOTTANTE
- MOUSSE DE CHOCOLAT
- PASTEL VASCO CON CREMA

Platos a la carta

ENTRANTE DE TU ELECCIÓN : 8€
PLATO DE TU ELECCIÓN : 19€
QUESO DE TU ELECCIÓN : 8€
POSTRE DE TU ELECCIÓN : 8€

MENÚ INFANTIL

Hasta 12 años

PESCADO

o

CARNE

y

POSTRE

+ Un jarabe de agua

19 €

