

Carte des boissons

Vins

Bouteille de Champagne Mouzon-Leroux, cuvée L'Atavique	65 €
Verre de vin rouge / blanc / rosé selon notre sélection	6 €
Carafe de 50 cl de vin rouge / blanc / rosé selon notre sélection	24 €
Kir	7 €
Coupe de Crémant-de-Limoux, cuvée Joséphine, Domaine Les Hautes Terres	11 €

Apéritifs

Sangria blanche maison	5 €
Bière Pression Blonde Eguzki	4 €
Bière bouteille Balea Bio, Blonde, IPA ou Blanche	6 €
Americano	9 €
Aperol Spritz	9 €
Armagnac VSOP Château de Laubade & Tonic Kaskad	11 €
Gin Balea & Tonic Kaskad	11 €
Gin aux Agrumes Distillerie du Petit Grain & Tonic Kaskad	13 €

Sans alcool

Kombucha	6 €
Euskola, Euskola 0 et Limonade	3,90 €
Petite eau pétillante Ogeu Intense	3,90 €
Jus de fruits du Pressoir du Pays-Basque	5 €

Carte à manger

Entrées

Assiette de jambon 30 mois d'affinages, race Duroc élevé en plein air	15 €
Croquettes de polenta Arto Gorria de Stéphane Michelena 6 pcs	7 €
Asperges blanches des Landes, sauce mousseline	11 €
Maquereau en filet, oignons caramélisés à la sauce soja, et wakamé	9 €
Oeuf mollet, sauce carbonara à la ventrèche des Aldudes AOP Kintoa, et croûtons	10 €
Foie gras confit au piment d'Espelette, condiment citron yuzu	17 €

Plats

Burger pomponette, boeuf local, fromage fermier, ventrèche Kintoa, oignons tempura	21 €
Filet de truite de Banka, sauce au vin Jaune et butternut confit	25 €
Côte de cochon de Garazi, jus de cochon et purée de pommes de terre	23 €
Filet de boeuf Rossini, foie gras poêlé, beurre à la truffe noire et jus de viandes	35 €
Côte de boeuf Blonde d'Aquitaine, servie pour deux personnes, sauce béarnaise et frites	70 €

Desserts

Tarta de Queso, coulis fruits rouges	9 €
Salade de kiwi de l'Adour, glace au citron fermière, coulis agrumes et crème fouettée	8 €
Tarte au chocolat noir, praliné de noisettes et crème anglaise à la vanille	10 €
Assiette de fromage fermier, gelée de coings	9 €