

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 €
Kir Pétillant	10 €
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 €
Aquavit Haize & Tonic Kaskad	11 €
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 La Cabane	6 €
Thé glacé à la pêche bio - Arima	5 €
Limonade Ogeu	4 €
Euskola, Euskola O	4 €
Petite eau pétillante Ogeu Intense	4 €
Jus de fruits du Pressoir du Pays-Basque	5 €
Grande Ogeu plate ou pétillante	5,50 €

**MAISON
JOANTO**

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	9 €
Asperges blanches des Landes, sauce hollandaise	12 €
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 de boeuf, tomme de vache, ventrèche Kintoa, oignons, et sauce maison	21 €
Filet de truite de Banka, sauce au Savagnin et tombée d'épinards	25 €
Côte de cochon de Garazi, jus de cochon et purée de pommes de terre	23 €
Filet de boeuf Rossini, jus de viandes et pommes dauphines	35 €
Côte de boeuf pour 2 pers, race Blonde d'Aquitaine, sauce béarnaise et frites	65 €

Desserts

Fraises en salade, vinaigre de sureau du chef, et crème fouettée	10 €
Affogato, glace vanille fermière, et café expresso	8 €
Tarte au chocolat noir, praliné de noisettes et crème anglaise à la vanille	10 €
Tomme de vache fermière de Saint-Martin d'Arrossa, gelée de coings	9 €

**MAISON
JOANTO**