

## APÉRITIFS

Apéritif basque.....	<b>6 €</b>
<i>Vin d'Irouleguy à la cerise</i>	
Sangria, Suze .....	<b>4 €</b>
Kir, Rosé pamplemousse .....	<b>5 €</b>
Ricard.....	<b>4 €</b>
Martini, Porto, Campari.....	<b>4,50 €</b>
Kir royal.....	<b>10 €</b>
Coupe de Prosecco Martini.....	<b>6,50 €</b>
Coupe de champagne.....	<b>10 €</b>
Vodka, whisky, rhum Bacardi 	<b>7,50 €</b>
Jack Daniel's.....	<b>9 €</b>
Four Roses.....	<b>9 €</b>

### COCKTAILS

<b>Mojito</b> .....	<b>10 €</b>
(rhum Bacardi, sucre roux, citron vert, menthe, eau gazeuze) 	
<b>Caipirhina</b> .....	<b>10 €</b>
(Cachaça, citron vert, sucre roux)	
<b>Margarita</b> .....	<b>10 €</b>
(tequila, triple sec, citron vert, sucre de canne)	
<b>Piña colada</b> .....	<b>10 €</b>
(rhum Bacardi, coco, jus d'ananas) 	
<b>Punch planteur</b> .....	<b>10 €</b>
(rhum Bacardi, Passoa, ananas, goyave) 	
<b>Ti-punch</b> .....	<b>10 €</b>
(rhum Bacardi, citron vert, sucre de canne) 	

### COCKTAILS CRÉATIONS

<b>Nashi sour</b> .....	<b>11€</b>
(Gin, hibiscus, citron, poire, nashi, sirop de thé « <span> </span> rîre du dragon <span> </span> »)	
<b>Vaudou</b> .....	<b>11€</b>
(Rhum, cordial fruit de la passion, ananas, citron vert, sirop de falernum)	
<b>Wild girl</b> .....	<b>11€</b>
(Vodka, citron, yuzu, Umeshu, framboise, pomme)	
<b>Paloma</b> .....	<b>11€</b>
(Tequila, citron vert, pamplemousse, piment d'Espelette)	
<b>Espresso Martini</b> .....	<b>11€</b>
(Vodka, café, liqueur de café, épices, sucre Demerara)	

#### COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>Bora bora</b> .....	<b>7 €</b>
(ananas, banane, goyave, coco)	
<b>Douceur d'agrumes</b> .....	<b>7 €</b>
(citron vert, orange, pamplemousse, limonade)	

#### DIGESTIFS

Manzana, Patxaran.....	<b>5 €</b>
Get, Baileys, Limoncello .....	<b>6,50 €</b>
Cognac, Armagnac, Calvados, Poire, Izarra.....	<b>8 €</b>
Diplomatico, Jack Daniel's, Chivas.....	<b>9 €</b>
Irish coffee.....	<b>10 €</b>
Santa Teresa 1796.....	<b>12 €</b>

Jameson.....	<b>8 €</b>
Chivas.....	<b>9 €</b>
St-Omer pression.....	<b>3,50 €</b>
Blanche pression.....	<b>4,30 €</b>
IPA Goudale pression.....	<b>4,50 €</b>
Goudale ambrée pression.....	<b>4,50 €</b>
Goudale pression .....	<b>4,30 €</b>
Bière Basque bttle.....	<b>6,00 €</b>
Desperados bttle.....	<b>6 €</b>
Pelforth brune bttle.....	<b>6 €</b>
Kriek bttle .....	<b>6 €</b>

<b>Gin tonic</b> (gin, tonic, citron).....	<b>10 €</b>
<b>Mule</b> .....	<b>10 €</b>
(Gin Bombay Sapphire ou rhum Bacardi ou vodka, citron vert, gingembre, ginger beer) 	
<b>Spritz</b> .....	<b>10 €</b>
(Martini fiero ou Aperol, Prosecco, eau gazeuze)	
<b>Américano</b> .....	<b>10 €</b>
(Campari, Martini rouge, Martini blanc)	
<b>Gin tonic bramble</b> .....	<b>13 €</b>
(Bombay bramble, framboise, tonic)	
<b>Spritz St Germain</b> .....	<b>13 €</b>

<b>Mai Tai</b> .....	<b>11€</b>
(Rhum, Triple sec, ananas, orgeat, citron vert)	
<b>Stockton sour</b> .....	<b>11€</b>
(Vodka, citron, grenade, mangoustan, combawa, bitter cacao)	
<b>Kalamansi</b> .....	<b>11€</b>
(Vodka, kalamansi, sureau, thé du « <span> </span> roi du soleil <span> </span> »)	
<b>Provençal collin's</b> .....	<b>11€</b>
(Gin, pamplemousse rose, thym/romarin, fleur d'orange, citron)	

<b>Virgin Mojito</b> .....	<b>7 €</b>
(menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuze)	
<b>Virgin Colada</b> .....	<b>7 €</b>
(jus d'ananas, glace coco, sucre de canne)	

#### BOISSONS FRAICHES

Sirop à l'eau.....	<b>2,90 €</b>
Jus de fruit Pago.....	<b>4 €</b>
(orange, ananas, banane, abricot, ACE, pamplemousse, fraise, pomme, tomate)	
Sodas.....	<b>4 €</b>
(Coca-Cola, Limonade, Orangina, Badoit rouge, Ice tea, Schweppes, Fanta, Tropic, Sprite, Cacolac)	
½ Evian, ½ Badoit.....	<b>4,50 €</b>
Badoit litre, Evian litre.....	<b>6 €</b>

# RESTAURANT L'INDIGO

« *Toute l'équipe de l'INDIGO vous souhaite un très bon appétit !* »

#### NOS PLANCHES À PARTAGER

Assortiment de charcuterie .....	<b>17 €</b>
Jambon / brebis.....	<b>17 €</b>
Assortiment de fromages Basques .....	<b>17 €</b>

#### NOS TAPAS

Piments Padron, fleur de sel.....	<b>11 €</b>	Crevettes croustillantes, sauce aigre douce maison.....	<b>12 €</b>
Rabas, sauce tartare .....	<b>11 €</b>	Camembert rôti et jambon sec .....	<b>13 €</b>
Cassolette de chipirons à la plancha.....	<b>11 €</b>	Assiette de bulots.....	<b>13 €</b>
Moules farcies en persillade.....	<b>12 €</b>	Assiette de crevettes roses.....	<b>13 €</b>
Cassolette de txistorra.....	<b>12 €</b>		

#### NOS HORS D'ŒUVRE

Nos huitres n°2.....	les 6 <span> </span> : <b>17 €</b> - les 9 <span> </span> : <b>25 €</b> - les 12 <span> </span> : <b>33 €</b>
Gambas flambées en persillade.....	<b>14 €</b>
Foie gras maison mi- cuit, confiture d'oignons et ses toasts.....	<b>18 €</b>
Assiette de l'écailler ( <i>3 huitres, bulots, crevettes roses</i> ).....	<b>22 €</b>

#### NOS GRANDES SALADES

La César .....	<b>17 €</b>
<i>Salade, tomates, œuf dur, parmesan, poulet croustillant, ventrèche</i>	
La Chèvre .....	<b>17 €</b>
<i>Salade, toasts de chèvre, lardons, tomates, noix</i>	
La Terre .....	<b>19 €</b>
<i>Salade, tomates, œuf dur, jambon cru, brebis, foie gras</i>	

#### CÔTÉ OCÉAN

Moules marinières, frites maison .....	<b>17 €</b>	Pavé de thon, sauce vierge aux légumes.....	<b>22 €</b>
Moules à la crème, frites maison.....	<b>17,50 €</b>	Dorade « <span> </span> Bonne femme <span> </span> », ( <i>crème aux champignons</i> ).....	<b>23 €</b>
Moules au bleu, frites maison.....	<b>18 €</b>	Queue de lotte rôtie, crème de jambon ibérique .....	<b>25 €</b>
Poêlée de chipirons en persillade et txistorra, pommes grenailles .....	<b>21 €</b>		

#### CÔTÉ TERRE

Burger de l'Indigo .....	<b>18,50 €</b>	Tartare de bœuf charolais à l'asiatique.....	<b>19 €</b>
<i>Steak haché frais, ventrèche, galette pomme de terre, reblochon, et oignons rouges</i>		<i>Soja, citron, coriandre, échalotes</i>	
Chicken Burger .....	<b>18,50 €</b>	Souris d'agneau confite au thym et romarin ...	<b>22 €</b>
<i>poulet pané, emmental, salade, tomate, sauce citron-née ail et fines herbes</i>		Entrecôte (U-E) sauce au choix.....	<b>23 €</b>
		Poêlée de ris d'agneau forestière .....	<b>24 €</b>

<b>Nos sauces maison<span> </span>: poivre, échalote, bleu des Basques</b> <i>Supplément sauce<span> </span>: 1,50 € / Supplément garniture<span> </span>: 3,50 €</i>
--

<b>MENU ENFANT</b> (jusqu'à 10 ans) <b>11 €</b>
Nuggets de poulet ou steak haché frais ou poisson du jour, frites, 1 boule de glace ou crêpe au sucre

#### VINS AU VERRE

Chardonnay blanc.....	<b>5 €</b>	Rouge Côte du Rhône .....	<b>5 €</b>
Blanc Horgelus, sec et fruité.....	<b>5,50 €</b>	Rouge St Nicolas de Bourgueil .....	<b>5 €</b>
Blanc Tertre de Peyzelin, moelleux .....	<b>6 €</b>	Rouge Graves.....	<b>6 €</b>
Rouge Bordeaux .....	<b>5 €</b>	Rosé gris.....	<b>5 €</b>
Rouge Montepulciano.....	<b>5,50 €</b>	Rosé de Provence .....	<b>6 €</b>

*Demandez notre carte des vins pour les bouteilles et demi-bouteilles.*

#### NOS DESSERTS MAISON

Fromage de brebis ou bleu basque.....	<b>7,50 €</b>	Tarte citron meringuée,	
Crème brûlée .....	<b>7,50 €</b>	boule de glace citron.....	<b>8,50 €</b>
Tiramisu maison .....	<b>7,50 €</b>	Moeilleux au chocolat, boule de glace vanille... <b>9 €</b>	
Profiterole maison.....	<b>7,50 €</b>	Café gourmand.....	<b>9,50 €</b>
Baba au rhum maison.....	<b>8,50 €</b>	Champagne gourmand.....	<b>16 €</b>
Gâteau Basque à la cerise, boule de glace..	<b>8,50 €</b>		

#### NOS GLACES

Coupe 2 boules.....	<b>5,50 €</b>	Supplément chantilly.....	<b>1,50 €</b>
Coupe 3 boules.....	<b>7,50 €</b>	Supplément coulis.....	<b>1 €</b>

#### LES PARFUMS

Vanille, chocolat, fraise, café, caramel fleur de sel, menthe-éclat de chocolat, noix de coco, rhum-raisin, cassis, framboise, citron, mangue, abricot, tiramisu, stracciatella, spéculoos, pistache, nutty

#### NOS COUPES DE GLACES

Dame blanche ( <i>3 boules vanille, coulis chocolat, chantilly</i> ).....	<b>8,50 €</b>
Dame blanche au Nutella ( <i>3 boules vanille, Nutella, chantilly</i> ).....	<b>9 €</b>
Bounty ( <i>3 boules coco, coulis chocolat, chantilly</i> ).....	<b>8,50 €</b>

Bounty au Nutella (*3 boules coco, Nutella, chantilly*)..... **9 €**

Chocolat ou café ou caramel liégeois..... **8,50 €**  
(*2 boules chocolat ou café ou caramel, 1 boule vanille, coulis, chantilly*)

Coupe Indigo..... **8,50 €**  
(*1 boule coco, 1 boule rhum raisin, 1 boule mangue, coulis caramel, chantilly*)

Mer rouge..... **8,50 €**  
(*1 boule fraise, 1 boule cassis, 1 boule framboise, coulis fruits rouges, chantilly*)

Pêche Melba..... **9 €**  
(*3 boules vanille, pêche au sirop, coulis fruits rouge, chantilly*)

Poire Belle-Hélène .....
 **9 €** || (*2 boules vanille, 1 boule chocolat, poire au sirop, coulis chocolat, chantilly*) |  |

Banana split..... **9 €**  
(*1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, banane, coulis chocolat, chantilly*)

Amarena (*3 boules vanille, Amarena, chantill*)..... **9 €**

After Eight (*3 boules menthe-chocolat, Get 27*)..... **9 €**

Colonel (*3 boules citron, vodka*)..... **9 €**

Coupe Mojito (*3 boules citron vert, rhum Bacardi*)..... **9 €**

#### NOS CRÊPES MAISON

Crêpe au sucre.....	<b>4 €</b>	Crêpe au miel .....	<b>4,50 €</b>
Crêpe au nutella .....	<b>4,50 €</b>	Crêpe à la confiture de fraise.....	<b>4,50 €</b>
Crêpe au chocolat maison.....	<b>4,50 €</b>	Supplément chantilly.....	<b>1,50 €</b>
Crêpe au caramel beurre salé maison.....	<b>4,50 €</b>	Supplément boule de glace.....	<b>2,50 €</b>
Crêpe crème de marron .....	<b>4,50 €</b>	Supplément banane .....	<b>1,50 €</b>
Crêpe au spéculoos.....	<b>4,50€</b>		

#### BOISSONS CHAUDES

Expresso .....	<b>2 €</b>	Thé ou infusion .....	<b>3,70 €</b>
Double expresso.....	<b>3,90 €</b>	Capuccino.....	<b>4,30 €</b>
Déca.....	<b>2 €</b>	Café ou Chocolat viennois.....	<b>4,50 €</b>
Café crème , chocolat chaud.....	<b>3,90 €</b>	Irish coffee .....	<b>10 €</b>

*Tickets restaurants et chèque-vacances ancv acceptés*