

NOS ENTRÉES A PARTAGER ...OU PAS !!

- **LES XIPIRONS FRITS ET FROMAGE FRAIS
AUX HERBES 12,90€**
- **LA BOUCHÉE FEUILLETÉE DE MORUE TIÈDE
10,90€**
- **LA RILLETTE DU MOMENT 8,90€**
- **LE FOIE GRAS DU SUD OUEST EXTRA EN
TERRINE 18,90€**
- **L'ASSIETTE VÉGÉ DU MOMENT ENTRÉE OU
PLAT 9,90€/15,90€**
- **LA PLANCHE SURPRISE DU CHEF (OUI...
C'EST UNE SURPRISE) IDÉAL A PARTAGER A
L'APÉRO 18,90€**
- **LE PATA NEGRA BELLOTA 100% 21,90€**

NOS PLATS :

COTÉ MER :

- LES XIPIRONS A LA PLANTXA LUKAINA 19,90€
- LE RISOTTO DE LA MER SAINT JACQUES GAMBAS 23,90€
- LE POISSON DE LA CRIÉE SELON ARRIVAGE

COTÉ TERRE :

- LES LINGUINE AU FOIE GRAS ET CHIFFONNADE DE PATA NEGRA 19,90€
- LE JARRET DE BŒUF CONFIT ET SON JUS 18,90€
- LA SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE 23,90€
- LA FAMEUSE CÔTE DE TORO AU FEU DE BOIS JUS DE VIANDE POMME GRENAILLES ET SALADE 60€

NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS AU CHOIX : PURÉE DU MOMENT, LÉGUMES DE SAISON OU POMMES GRENAILLES

SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT : 5€

POUR LES ENFANTS C'EST COMME LES GRANDS EN PORTION RÉDUITE AVEC UN SIROP UNE GLACE OU UN PETIT DESSERT MAISON POUR 12,90€

NOS DESSERTS :

**- LA FAMEUSE TARTE AMATXI CRÈME DE
MARRONS ET COURGE 7,90€**

**- LA TRILOGIE DE FROMAGES FERMIERS D'ICI
8,90€**

- LE KAFÉ GOURMAND 8,90€

- LES CHOUX PRINCESSES DU CHEF 7,90€

**- GLACES MAITRES ARTISAN 3€ LA BOULE :
VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, CARAMEL BEURRE
SALÉ, YAOURT BULGARE, CASSIS, FRAISE, CITRON
VERT**

**TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS PAR LE
CHEF EMMANUEL ILZARBE SUR PLACE AVEC
DES PRODUITS FRAIS ISSUS DE FERMES
LOCALES, PRIMEURS BIO, CRIÉE DE SAINT
JEAN DE LUZ ETC...**