

NOS DESSERTS FAITS MAISON 7,50 €

Gâteau coulant au chocolat sauce caramel / Chocolate cake with caramel sauce

Crème brûlée à la vanille de Tahiti / Vanilla crème brûlée

Mousse de chocolat blanc au piment d'Espelette tuile craquante
White chocolate mousse with a chilli bite

Mousse de fromage blanc craquelin noisette
Smooth cream cheese, nuts

Soupe de framboise mousse légère à la mangue
Raspberry soup, mango mousse

Piña-Colada « on commence à la paille, on finit à la cuillère »
Ananas mariné à la vanille, mousse de coco, granité au rhum brun
Pineapple, coconut mousse, rum sorbet

Café vraiment gourmand café et assortiment de desserts 8,50 €
Coffee and assorted mini desserts

LES GLACES 8,50 €

La Crémaillère

Vanille, café, chocolat, sauce caramel, nougatine, chantilly
Vanilla, coffee, chocolate, caramel sauce, nougat and whipped cream

La Williamine

Sorbet poire arrosé d'alcool de poire
Pear sorbet sprinkled with pear alcohol

El San Sébastien

Sorbet pomme verte arrosé de liqueur de pomme verte
Apple sorbet with Manzana (a light alcohol made from green apples)

Le Colonel

Sorbet citron arrosé de Vodka
Lemon sorbet sprinkled with Vodka

Parfums au choix : 1 boule 3,00 € - 2 boules 5,00 € - 3 boules 6,00 €

LES DIGESTIFS DE LA MAISON

Manzana verde (liqueur de pomme verte) 7,00 €

Génépi 7,00 €

Verveine 7,00 €

Irish coffee 8,50 €

Patcharan (liqueur de prunelles basque) 7,00 €

Café 2 € - Gd Café 3 € - Gd Crème 3,50 € - Cappuccino 3,50 € - Infusion 3,00 €



Les apéritifs de la maison 3,50 €

le vin de framboise ou le vin blanc moelleux « sélection de La Crémaillère »

Suggestion : à partager avec un pâté basque

LES ENTRÉES

Chipirons sautés à la Bayonnaise 11,90 €

calamars sautés au Serrano et piments doux, ail et persil
Fried slices of calamari, Spanish ham, garlic made in the Bayonne way

Piquillos farcis à la Morue 10,50 €

piments doux farcis à la morue, crème de poivrons rouges
Sweet red peppers stuffed with cod, served with a red pepper sauce

Pâté Basque 9,80 €

bon pain grillé, confiture d'oignons à l'Irouleguy, guindillas
Basque pâté, toasted bread, onions marmelade, green peppers

Le pain San-Fermin 9,00 €

grosse tranche de pain grillée tomate, légèrement aillée couverte de jambon Serrano
Thick tomato and garlic toasted bread topped with Serrano ham

Soupe à l'oignon 8,50 €

«gratinée au four à bois»
Onion soup gratine in the wood fire

Pot de foie gras maison 14,00 €

gelée au piment d'Espelette
Home-made foie gras pot with its sweet peppers gell

Croustillant de Chèvre 11,50 €

salade craquante, oeuf coulant, gaspacho de piquillos
Crispy goat cheese, salad, egg

Le pain à l'ail 6,50 €

Garlic bread

Nous n'acceptons pas les règlements par chèque

