



XANDIENEA

RESTAURANT

ENTRÉES

CAMEMBERT ROTI & JAMBON 11€

LE GUACAMOLE 10€

Accompagné de chips Tortilla au Maïs

SALADE ITALIENNE 12€

Burrata AOP, jambon de parme AOP, tomates confites, tomates, mesclun, pignons de pain, huile d'olive, basilic

PLATS

MERLU À L'ESPAGNOLE 15€

Riz parfumé

FILET DE SAUMON TERIYAKI 15€

Riz parfumé, légumes du moment

VEGAN BOWL 11€

Crudités, riz parfumé, avocat, graines, fruits secs, germes

HAMBURGER XANDIENEA* 15€

Base Poulet pané ou Bœuf Haché ou steak Vegan

Guacamole, sauce cheddar, salade, tomates, oignons confits, frites maison

FAJITAS POULET* 15€

Poulet, épices mexicaines, salade, tomates, 3 fromages, trilogie de sauces: Guacamole, Fromage Blanc, Salsa Roja + 3 galettes maïs ou blé

ENTRECÔTE PREMIUM* (300g) 21€

Frites Maison, Mesclun

SUPPLÉMENT ASSIETTE DE FRITES 2.5€

À PARTAGER

NACHOS

7€

Chips de maïs gratinées au four accompagnée de 3 sauces: guacamole, salsa Roja, cheddar aux piments

ASSIETTE APÉRO

7€

Olives, cacahuètes, chips de maïs gratinées, tomates cerises, piments Jalapeños

PLANCHE IBÉRIQUE

9€

Jambon ibérique, saucisson, chorizo

DESSERTS

TARTE FINE AUX POMMES *et sa boule de glace vanille artisanale* 5€

MOELLEUX AU CHOCOLAT *au piment d'Espelette de chez Stéphanie Ustaritz* 5€

TACOS BANANE/BASQUELLA 5€

K-FÉ GOURMAND *Assortiment de desserts* 7€

FROMAGE DE BREBIS 5€

de la Ferme Bordachar et sa confiture de cerises noires

LA PROFITEROLE 5€

GLACES ARTISANALES *

1 boule 2€

2 boules 3.50€

3 boules 5€

*Saveurs : Vanille, glace chocolat, sorbet chocolat, café, mangue, passion, coco, citron vert, caramel beurre salé, menthe chocolat, rhum raisin, pistache, fraise, framboise, citron

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans) 8€

frites maison/Steack hâché Jr

1 boule de glace

**Toutes nos viandes sont origine France*