



Carte



« Ici, rien n'est fait maison, tout est fait en cuisine »



Les incontournables

Notre charcuterie emblématique

-**Le jambon Cinco Jotas 100g** : Le jambon Bellota 5J de Sanchez Romero est considéré le meilleur jambon du monde. C'est un jambon qui vient du fameux village de Jabugo (Huelva) et s'élabore de façon artisanale depuis 1879. Ces jambons sont élaborés avec des cochons ibériques qui sont alimentés en liberté avec des pâturages et des glands (Bellota). C'est cette alimentation qui donne ce goût si caractéristique du bon jambon ibérique de Bellota 29,90€

- Jambon de Bayonne de la maison Abotia**, 24 mois de séchage, IGP 9,00€
- Jambon Serrano Llorente réserva 100g** : 6,50€
- **Chorizo Ibérico Bellota 100% Bellota** 5,10€
- ***Txistora fabriquée artisanalement de Oiartzun** 7,90€
- Morcon** (mélange de chorizo et lomo à la fabrication) 7,90€

Nos entrées représentatives

- Foie gras de canard** du Sud-Ouest mi-cuit travaillé par nos soins et confit dans sa graisse à basse température 15,90€
- ***Pimientos del Piquillos** en parmentière de morue, coulis de poivrons doux 8,95€
- Notre pâté basque** aux piments d'Espelette, porc issu des produits de la ferme, pâté réalisé avec un porc du pays basque du domaine Abotia, porc fondant et juteux sans faux goût. Belle harmonie entre maigre et gras. Au nez des notes de blé et laitières, en bouche des arômes de noisettes 6,80€

Nos plats signatures

- Pavé de merlu** à l'espagnol (pétales d'ail), cuit à l'unilatéral, purée écrasée à la fourchette, huile d'olive et Xéres 15,90€
- Merlu cuit entier** et servi pour 2 ou 3 personnes, cuisiné comme au pays, ail frit, huile d'olive, Xéres, pommes grenailles cuites à l'anglaise 25,90€ par personne
- Merlu cuit entier** et servi pour 2 ou 3 personnes, cuisiné à l'épicurienne (tomate confite, citron au sel, oignons, olives noires, chorizo), pommes grenailles cuites à l'anglaise 25,90€ par personne
- Axoa** des bords de la Nivelle, viande de bœuf et veau limousins haché finement, poivrons verts, jus tomaté, purée de pommes de terre 14,90€

Le fromage et le dessert authentiques de nos amis basques

- Ossau Iraty** de la maison Bixarteia (Aiherra), issu de la charte paysanne IDOKI, coupé en fines tranches (fromage fermier basque de brebis) , confiture de cerises noires 7,50€
- Gâteau basque** à la crème : recette de mon ami Michel ETCHEVERRY, sauce anglaise 6,50€

Prix TTC service compris



« Ici, rien n'est fait maison, tout est fait en cuisine »



LES MENUS

Menu basque

..... 21,90€

Entrée :

- Pâté basque aux piments d'Espelette réalisé par nos soins, pâté réalisé avec un porc du pays basque « Abotia » élevé sur la paille et nourrit aux céréales, salade du marché de Brive à la vinaigrette moutardée

Plat :

- Axoa des bords de la Nivelle, viande de bœuf et veau français, haché finement, poivrons verts, jus tomaté, purée de pommes de terre.

Fromage ou dessert :

- Ossau Iraty de la maison Bixarteia (Aiherra), issu de la charte paysanne IDOKI, coupé en fines tranches

OU

- Gâteau basque à la crème

Menu Saint-Jean de Luz :

..... 29,90€

Entrée :

- Piquillos à la morue, coulis de poivrons doux
Ou
- Pressé de foie gras de canard et confit de canard, salade mélangée

Plat :

- Pavé de merlu à l'espagnol, cuit à l'unilatéral, pétales d'ails et huile d'olive et sa purée maison
Ou
- pavé de bœuf limousin OR ROUGE cuit à la plancha, pommes grenailles à l'ail frais haché.
Ou
- Tartare de bœuf limousin OR ROUGE avec ces condiments au piment d'Espelette, pommes grenailles à l'ail frais haché.

Fromage ou dessert :

- Le caprice de Camille, coulis de fraise
Ou
- Gâteau basque à la crème
Ou
- Ossau Iraty de la maison Bixarteia (Aiherra), issu de la charte paysanne IDOKI, coupé en fines tranches

Prix TTC service compris



« Ici, rien n'est fait maison, tout est fait en cuisine »



Tous les midis du mardi au vendredi :

Assiettes combinées, servies avec des frites fraîches maison, salade verte et tomates françaises : 15,90€

- **Ibérique** : lomo, chorizo à cuire, ventrèche au piment d'Espelette, fromage de brebis
- Ou**
- **Viande rouge** : pièce de viande limousine cuite à la plancha, sauce « façon » béarnaise, fromage de brebis
- Ou**
- **Croque basque** aux copeaux de jambon Serrano, béchamel au piment d'Espelette

Menu du jour :

Servi du mardi au vendredi midi

- **Plat du jour** 9,50€

- **Plat du jour + dessert du jour**
..... 13,50€

Tous nos plats sont réalisés avec des produits frais, fermiers et labellisés.

Menu enfant (-12ans)



..... 9,00€

Plats :

- Axoa de veau, frites fraîches
- Ou**
- Lomo (filet de porc maigre frotté au piment doux), frites fraîches
- Ou**
- Steak haché de bœuf limousin ou salers, frites fraîches
- Ou**
- Jambon Serrano, frites fraîches

Dessert :

2 boules de glace (parfums vanille, chocolat, citron et fraise)



Prix TTC service compris



VIANDE LIMOUSINE D'EXCEPTION

OR ROUGE
VIANDE LIMOUSINE D'EXCEPTION

L'ORIGINE ... DE L'EXCELLENCE

Nos viandes premium **Or Rouge** répondent aux qualités exceptionnelles de la race Limousine, des vaches nées et élevées sur les **terres du Limousin à Haute Valeur Naturelle** (France). La richesse du terroir, les eaux saines alimentées par des sources naturelles, les prés verts pour une alimentation à l'herbe ou aux fourrages issus des exploitations ... un cadre idéal pour l'élevage de la Limousine.

De grande tradition agricole, les éleveurs pratiquent une **agriculture raisonnée**, dans le respect du **bien-être animal** et de la préservation de l'**environnement**.

Notre filière d'excellence **Or Rouge** porte une démarche **responsable et équitable**, en garantissant aux meilleurs éleveurs de la région la juste rémunération de leur travail de haute-qualité. Des hommes ayant pour vocation de **produire sain et bon** en privilégiant les circuits de consommation courts et en contribuant à la valorisation durable de la race Limousine et de leur territoire.

-Tartare de bœuf limousin OR ROUGE haché minute	16,50€
-Pièce de rumsteck de bœuf limousin OR ROUGE cuit à la plancha	16,50€
-Bavette de bœuf limousin OR ROUGE	16,50€
-Faux-filet de bœuf limousin OR ROUGE	26,90€
-Filet de bœuf limousin OR ROUGE	29,90€
-Côte de bœuf limousin OR ROUGE pour 2 ou 3 personnes	125,00€

Toutes nos pièces de bœuf sont servies avec des pommes sautées persillées et agrémentées de votre choix :

- Sauce aux deux poivres
- Sauce façon béarnaise
- Sauce à la moutarde violette de la maison DENOIX

Prix TTC service compris



« Ici, rien n'est fait maison, tout est fait en cuisine »



Les produits épisodiques

POISSON

- Le **dos de cabillaud** poêlé, crème de langoustines et araignées de mer, condiment « XO » revisité à la façon du chef, polenta crémeuse aux herbes fraîches..... 17,90€
- Le **flétan** cuit à la plancha, fenouil confit à l'huile d'olive, sauce homardine 17,90€
- Le **pavé de merlu** à l'espagnol (ail frit, huile d'olive, Xérès) ou à l'épicurienne (tomate confite, citron au sel, oignons, olives noires, chorizo), purée écrasée à la fourchette 15,90€

VIANDE

- La **Joue de porc** braisée au vin blanc et escargots de Bourgogne, purée de pomme de terre au naturel, jus de cochon monté au beurre d'escargot 15,90€
- Le **magret de canard** entier du Sud Ouest cuit dans sa graisse, jus court aux girolles 23,90€
- Faux-filet** limousin saisi à la plancha, pommes grenailles et sauce brune à la moutarde violette 21,90€

FROMAGE ET DESSERTS

- Ossau Iraty** de la maison Bixarteia (Aiherra), issu de la charte paysanne IDOKI, coupé en fines tranches (fromage fermier basque de brebis), confiture de cerises noires 7,50€
- Gâteau basque** à la crème : recette de mon ami Michel ETCHEVERRY, sauce anglaise 6,50€
- Crème brûlée au chocolat** 5,90€
- Le **caprice de Camille**, coulis fraise 5,90€
- Soupe de fraises et son sorbet** 5,90€
- Le **baba « savarin »**, rhum brun, chantilly et raisins imbibés, crème pâtissière 6,50€
- Assortiment de glaces et sorbets** (vanille, chocolat, pistache, café, rhum raisin, noix de coco, menthe chocolat, framboise, fraise, citron jaune, mangue, cassis) 6,50€
- Mousse légère au fromage blanc**, framboises, coulis et son crumble 6,50€
- Café, déca gourmand** 8,50€
- Thé gourmand** 9,20€
- Champagne gourmand** 14,50€

Prix TTC service compris