



**Le Restaurant est ouvert
Tous les midis du Mercredi au Dimanche
de 12h00 à 14h00**

**Le soir du Jeudi au Samedi
de 19h00 à 21h30**

Fermeture Hebdomadaire les Lundis et Mardis

Les Boissons

Les Softs.....3,00€

Coca-Cola 33cl
Coca-Cola Zéro 33cl
Orangina 25cl
IceTea 25cl
Schweppes Agrumes 25cl
Schweppes Tonic 25cl
Limonade Ogeu 25cl

Les Jus de Fruits Granini 25cl.....3,00€

Pomme
Orange
Abricot
Ananas
Tomate

Les Sirops à l'Eau 2€ et Diabolos 3,20€

Fraise, Grenadine, Menthe,
Pêche, Citron, Cassis

Les Eaux

Ogeu Intense Gazeuse 33cl.....3,50€
Ogeu Gazeuse 75cl.....4,60€
Ogeu Plate 75cl.....4,40€

Les Boissons Chaudes

Espresso ou Serré.....2,00€
Allongé.....2,00€
Grand Crème.....2,50€
Cappuccino.....3,50€
Chocolat Chaud.....3,50€
Thé ou Infusion.....3,00€
Irish Coffee.....7,80€

Noisette.....2,20€
Double Espresso.....2,50€
Café Viennois.....3,50€
Mochaccino.....4,00€
Chocolat Viennois.....4,00€
Latte Macchiato.....4,50€

Les Apéritifs

Ricard ou Pastis 51.....	3,00€
Kir.....	3,50€
Martini Blanc ou Rouge.....	4,30€
Suze.....	4,30€
Coupe de Champagne.....	7,00€

Porto Rouge ou Blanc.....	4,30€
Kir Royal.....	7,30€
Campari.....	4,30€
Vodka.....	4,50€
Bouteille de Champagne.....	50,00€

Les Whiskys 4cl

JB.....	4,60€
Jameson.....	5,60€
Chivas 12 ans.....	6,50€
Chivas 18 ans.....	10,00€
Jack Daniel's.....	6,00€

Les Rhums 4cl

Captain Morgan.....	5,50€
Diplomatico	7,00€
Don Papa.....	7,40€
Rhum Arrangé.....	7,00€

Les Gins 4cl

Beefeater.....	4,50€
Star of Bombay.....	5,50€
Citadelle.....	6,50€
Gin Tonic.....	7,00€

Les Cocktails

Sangria.....	3,50€
Americano.....	7,50€
Spritz.....	8,00€
Mojito Classique, Framboise ou Passion...	8,00€
Basilic.....	8,00€

Le Cidre Basque

Kupela 25cl.....	4,50€
------------------	-------

(Vodka, Framboise, Passion, Basilic, Citron Vert)	
Caipirinha.....	7,50€
Gin Fizz.....	8,00€

Les Bières Pression Artisanales Basques

	25cl	50cl
Eguzki ZAZPI ou Panaché	3,30€	6,20€
Eguzki IPA	4,00€	7,50€
Eguzki Ambrée	4,00€	7,50€
Eguzki Blanche	4,00€	7,50€
Monaco	3,40€	6,10€
Picon	3,50€	6,20€
Demi Sirop (ZAZPI)	3,40€	6,20€

Les Bières en Bouteille

Eguzki Rosée 33cl.....	4,50€	Desperados 33cl.....	5,00€
Jupiler sans alcool 25cl.....	3,00€		

Les Digestifs

Armagnac.....	7,00€	Cognac.....	7,00€
Calvados.....	7,00€	Baileys.....	5,50€
Get 27 ou 31.....	4,50€	Patxarran.....	4,50€
Manzana.....	4,50€	Izarra.....	4,50€
Eaux de Vie.....	6,50€	Irish Coffee.....	7,80€

Carte des Vins

Nos Vins Rouges

	Verre 12cl	75cl
AOP Carinena El Chocolatero 2015	3,20€	18,50€
AOP Côtes du Rhône Les Fouquières 2021	3,60€	21,20€
AOP Saint-Nicolas de Bourgueil Vieilles Vignes 2020 Val de Loire BIO se boit frais	4,50€	25,50€
AOC Graves Grand Vin de Bordeaux Château Pouyanne 2018 Sélection Prestige		27,80€
AOC Pessac-Léognan Le Petit France 2018		43,50€

Nos Vins Blancs

	Verre 12cl	75cl
AOC Rueda Nave/Sur Verdejo	3,20€	18,00€
IGP Côtes de Gascogne Aubaines de Goupil Le Sec	3,60€	19,50€
AOC Graves Grand Vin de Bordeaux Château Pouyanne		21,90€
IGP Côtes de Gascogne Aubaines de Goupil Le Moelleux	4,00€	22,50€

Nos Vins Rosés

	Verre 12cl	75cl
AOC Rioja Ivanto	3,20€	18,00€
AOC Coteaux Varois en Provence L'Opaline Vin de Provence	4,00€	23,50€
AOP Languedoc Cuvée Elle et Lui Domaine d'Hondrat		29,60€

A PARTAGER ... OU PAS	€
Planche Mixte Charcuterie et Brebis	16,10
La Petite	9,20
Jambon de Bayonne et Guindillas	9,20
Poêlon de Chipirons et Crevettes sautés à la Persillade Pimentée 	9,20
Croquettes de Jambon Ibérique	9,20
Rabas Sauce Tartare	9,20
Poêlon Mix de Fritures	14,60
(Rabas, Croquettes, Oignons Rings et Bâtonnets de Mozzarella)	
Planche de Saumon Fumé, Crème Ciboulette et Toasts	9,20
Camembert rôti servi avec de la salade et du Jambon de Bayonne	12,00
Minis Croustillants de Chèvre au Miel sur Salade (4 pièces)	9,20
Assiette de Foie Gras de Canard	13,60
Pain d'Épices et Figs	
 LES GRANDES SALADES	 €
Salade de la Mer 	18,20
Mélange de salade craquante, crudités, Moules Farcies, Saumon Fumé, Saint Jacques, Chipirons et Crevettes sautés à la Persillade Pimentée	
Salade de Chèvre Chaud et Jambon de Bayonne	15,70
Mélange de salade craquante, crudités, Toasts de Chèvre au Miel et Jambon de Bayonne	
La Végétarienne	14,20
Mélange de salade craquante, Crudités et Légumes Croquants Chauds et Froids	
Salade Océane 	14,20
Mélange de salade craquante, crudités, Saumon Fumé, Chipirons et Crevettes sautés à la Persillade Pimentée	

PRODUITS DE LA MER

€

Turbot Rôti au Beurre saveur Pamplemousse

22,00

Pommes de Terre écrasées au Jus de Truffe

Poêlon de Chipirons, Gambas et Poivrons à la Persillade Pimentée

17,50

Servi avec du riz sauté aux légumes ou des frites

PRODUITS DE LA TERRE

€

Coustons de Porc façon Ribs Barbecue Maison

Formule A VOLONTE

Le Midi

12,90

Soir et Week-End

16,90

Spéciale Etudiants les jeudis soirs 12,00

Burger Maison

15,80

Cheddar, salade, tomate, oignons, steak haché,
ventrèche, foie gras de canard et frites

Coeur de Faux Filet rôti à l'Echalote et à la Fleur de Sel

14,80

Servi avec des frites

Côte de Veau de Blonde d'Aquitaine du Pays Basque

22,00

Servie avec de la salade, des frites et une sauce aux Cèpes

Entrecôte sauce aux Cèpes

22,00

Servie avec de la salade et des frites

Cochon de Lait de la Maison Arrosagaray cuit à basse température

19,60

Servi avec de la salade, des frites et une sauce Basque

Ris de Veau aux Champignons déglacé à l'Armagnac

21,00

Servi avec des frites et une purée de carottes

Confit de Canard rôti à l'Ail

16,50

Servi avec de la salade et des frites

Camembert rôti au Four

16,50

Servi avec des frites, de la salade et de la charcuterie Ibérique

MENU DE LA NIVE

Soir et Week-End:

Menu Complet uniquement 20,00€

Formules du Midi en semaine:

Plat Seul 12€

Entrée, plat ou Plat, dessert 14,50€

Menu Complet 18,00€

Croustillant de Chèvre au Miel

ou

Duo de Jambons: Bayonne / Cebo Iberico et Guindillas

ou

Salade de Chipirons, Crevettes et Crudités 
à la persillade pimentée

Papillote de Merlu et sa sauce à la Bisque de Homard
avec riz sauté aux légumes

ou

Cochon de Lait mariné, snacké à la Plancha
servi avec des frites

ou

Coeur de Faux Filet rôti à l'Echalote et à la Fleur de Sel
servi avec des frites

ou

Salade César
Mélange de salade craquante, Crudités, Poulet Frit,
Parmesan, Croûtons et sauce César

Profiteroles Maison

ou

Crème Brûlée

ou

Trilogie de Fromages

MENU DE L' ADOUR

28,00€

Assiette de Foie Gras de Canard

Pain d'Epices et Figues

ou

Cassolette de Chipirons et Crevettes sautés au Chorizo Doux 🌶️

ou

Arancini Maison et Jambon de Bayonne

Risotto aux Champignons frit, Parmesan et sa sauce 🌶️

Turbot Rôti au Beurre saveur Pamplemousse

Pommes de Terre écrasées au Jus de Truffe

ou

Ris de Veau aux Champignons déglacé à l'Armagnac

servi avec des frites

ou

Entrecôte sauce aux Cèpes

servis avec des frites

Dessert à choisir parmi ceux de notre carte

Menu Enfant 10€

jusqu'à 10 ans

Petit Burger, Crudités et Frites

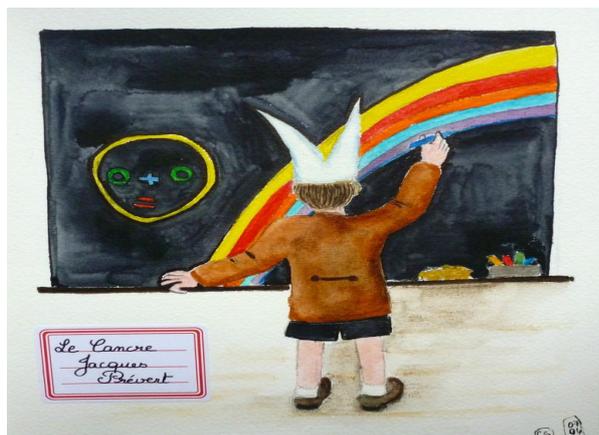
ou

**Aiguillettes de Poulet Frit,
Crudités et Frites**

Gâteau au Chocolat

ou

Glace



NOS DESSERTS	€
Trilogie de Fromages et Salade	6,80
Brochette d'Ananas Flambée au Rhum et sa boule de glace Rhum-Raisin	7,20
Pavlova aux Fruits Rouges	7,20
Profiteroles Maison	6,80
Île Flottante	5,80
Café ou Thé Gourmand (+2€ dans le menu de l'Adour) Crème Brûlée, Panna Cotta Fruits Rouges et Profiterole	8,00
Moelleux au Chocolat Maison	5,80
Tarte Tatin Maison et sa boule de glace Vanille	7,20
Dame Blanche (+2€ dans le menu de l'Adour)	7,50
Café ou Caramel ou Chocolat Liégeois (+2€ dans le menu de l'Adour)	7,50
Coupe Colonel (+3€ dans le menu de l'Adour) Sorbet Citron et Vodka	8,20
Coupe Iceberg (+3€ dans le menu de l'Adour) Glace Menthe-Chocolat et Get 27	8,20

NOS CREMES GLACEES ET SORBETS

Cassis, Citron Vert, Pomme, Poire, Framboise, Ananas

**Vanille, Café, Chocolat, Menthe-Chocolat, Fraise,
Caramel Beurre Salé, Rhum-Raisin, Noix de Coco**

Coupe 1 boule 2,00€ Coupe 2 boules 4,00€

Coupe 3 boules 6,00€

Supplément Chantilly +1€

Supplément Coulis +0,50€