



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. 29,90€
- Jambon de Bayonne de la maison *Abotia*, 24 mois de séchage, IGP 9,50€
- Jambon *Serrano Llorente* réserva 100g : 7,90€
- **Txistora*, spécialité du pays basque, petites saucisses au piment doux 8,90€
- Morcon* (mélange de chorizo et lomo à la fabrication) 8,90€
- Planche composée* de : jambon serrano, rilette de porc origine France, boudin aux châtaignes, saucisson, pâté basque pour 1 personne : 11,00€
..... pour 2 personnes : 22,00€

Nos entrées représentatives

- Salade basque* œufs, tomates, salade « des jardins de Lagarde », copeaux de fromage de brebis, jambon serrano, vinaigre à la moutarde 12,90€
- Foie gras de canard* d'origine France mi-cuit aux gésiers confits dans sa graisse à basse température 18,90€
- **Pimientos del Piquillo* en parmentière de morue, coulis de poivrons doux 8,95€
- Notre pâté basque* aux piments d'Espelette, salade des « jardins de Lagarde » 7,90€
- Cassolette de moules de Bouchot* à la plancha 9,00€

Nos plats signatures , sélection de poissons de criée

- Moules de Bouchot* cuites à la plancha aux épices douces, frites « maison » 18,00€
- 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 16,90€
- Le poisson du marché* suivant l'arrivée 26,50€
- Merlu cuit entier et servi pour 2 ou 3 personnes*, cuisiné comme au pays, ail frit, huile d'olive, Xérès, pommes sautées 28,90€
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 sautées 28,90€
par personne

Prix TTC service compris



OR ROUGE
VIANDE LIMOUSINE D'EXCEPTION

VIANDE LIMOUSINE D'EXCEPTION

-Tartare de bœuf limousin OR ROUGE haché minute	21,00€
-Pièce de rumsteck de bœuf limousin OR ROUGE cuit à la plancha	21,00€
-Bavette de bœuf limousin OR ROUGE	21,00€
-Faux-filet de bœuf limousin OR ROUGE	28,90€
-Filet de bœuf limousin OR ROUGE	32,50€
-Côte de bœuf limousin OR ROUGE pour 2	139,00€
-Côte de bœuf limousin OR ROUGE pour 3	159,00€
-T.bones de bœuf limousin OR ROUGE suivant la disponibilité	139,00€

Toutes nos pièces de bœuf OR ROUGE sont servies avec des frites fraîches, sauce façon béarnaise.

-Galette de pied de cochon, jus à la moutarde violette, frites fraîches	16,90€
-Axoa des bords de la Nivelle, viande de bœuf OR ROUGE et veau français haché finement, poivrons verts, jus tomaté, purée de pommes de terre	16,90€
-Steak végétal, julienne de légumes cuite à la plancha sauce tomates aux herbes fraîches	16,90€
-La pièce du boucher (cuite à la plancha), morceau choisi en fonction du moment, pommes sautées à l'ail et salade verte, jus de viande aux échalotes confites et poivre mignonette	55,00€ pour 2 personnes

FROMAGE :

-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	9,50€
--	-------

DESSERTS :

-Coupe glacée l'instant basque : sorbet cerises, confitures de griottines, Patxaràn, chantilly	9,50€
-Gâteau basque à la crème : recette de mon ami Michel ETCHEVERRY, sauce anglaise ..	8,50€
-Crème brûlée chocolat Valrhona	8,50€
-Le baba « savarin », rhum brun, chantilly et raisins imbibés, crème pâtissière	8,50€
-Panacotta coulis fraises, tuile aux agrumes	8,50€
-Crumble aux pommes et framboises, caramel laitier, sorbet framboises	8,50€
-Assortiment de glaces et sorbets (vanille, chocolat, café, rhum raisin, menthe chocolat, framboise, fraise, citron jaune, mangue, glace gâteau basque, chocolat blanc)	8,50€
-Café, déca gourmand	12,00€
-Thé gourmand	13,00€
-Champagne gourmand	21,00€

Prix TTC service compris



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



Menu L'instant basque : 32,50€

Entrée :

- Pâté basque aux piments d'Espelette réalisé par nos soins, pâté réalisé avec un porc Label Rouge « limousin » IGP ou « des délices du Gaulois » porc élevé en plein air, salade des « Jardins de Lagarde » à la vinaigrette moutardée.
OU
- Piquillos farcis avec une brandade de poisson, coulis de poivrons doux, huile végétale.
OU
- Foie gras de canard d'origine France mi-cuit confit dans sa graisse, gésier de canard confit monté en strates, confiture de figues au vin rouge, méli-mélo de salade des « Jardins de Lagarde ».

Plat :

- Axoa (signification : haché en basque) revisité à la façon de l'instant basque, confectionné aux deux viandes : veau français et bœuf Or Rouge, plat mijoté au vin blanc, oignons et poivrons, relevé aux épices douces et piment d'Espelette, purée de pomme de terre.
OU
- Pavé de merlu à l'espagnol, cuit à l'unilatéral, pétales d'ails et huile d'olive et sa purée maison.
OU
- Tartare de bœuf limousin OR ROUGE haché minute, préparation agrémentée au piment d'Espelette, frites.

Fromage ou dessert :

- Crème brûlée au chocolat Valrhona.
OU
- Gâteau basque à la crème, sauce anglaise et caramel laitier.
OU
- Ossau Iraty de la maison Bixarteia (Aiherra), issu de la charte paysanne IDOKI, coupé en fines tranches, confiture de cerises noires confectionnée au restaurant.

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 :

17,90€

- *Ibérique* : lomo, chorizo à cuire, ventrèche au piment d'Espelette, fromage de brebis
Ou
- *Viande rouge* : Steak haché « minute » 200g limousin Or Rouge 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 11,50€
- Plat du jour + dessert du jour
..... 16,50€

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

Menu enfant (-12ans)



9,50€

Plats :

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

Dessert :

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

