

SALADE DU MOMENT 13,00 €

Salade, tomates cerise, toasts de chèvre chaud, ventrèche, noix et miel

NOS CONSERVES ARTISANALES

Sardines à l'huile d'olive Bio et au citron 7, 80 €

Rillettes pur canard..... 7, 80 €

Terrine de foies de volailles « recette maison »..... 7, 80 €

NOS ASSIETTES

Assiette Jaureguiborde..... 17, 50 €

(Serrano, Saucisson, Chorizo, Terrine de foies, Brebis)

PLATS

Tarte salée, Salade Vinaigre Balsamique..... 12, 50 €

Omelette aux cèpes ou Serrano Poêlé 15, 50 €

Plat du moment €

Confit de canard « maison »..... 15, 50 €

Entrecôte à la plancha « 320/350 gr », frites « maison » et salade 21, 50 €

Pavé de cabillaud Plancha 17, 50 €

DESSERTS

Ardi gasna, confiture de cerises noires 6, 50 €

Coupe de Sorbets et glaces (3 boules) 7, 50 €

Tartelette à l'orange 7, 50 €

Crème brûlée au café..... 7, 50 €

Café Gourmand 7, 50 €

Dessert du menu..... 7, 50 €

MENU

| | |
|----------------------------------|---------|
| Entrée Plat ou Plat Dessert..... | 19, 50€ |
| Entrée Plat Dessert | 23, 00€ |

Poireaux vinaigrette

Ou

Velouté de Saison

Plat du Moment

Ou

Filet de canette

Cheesecake et son coulis

Ou

Mousse au chocolat