

SALADE DU MOMENT 13,00 €

Salade, tomates cerise, toasts de boudin, pommes cuites et crues,
ventrèche, oignons rouges

NOS CONSERVES ARTISANALES

Sardines à l'huile d'olive Bio et au citron7,80 €
Rillettes pur canard.....7,80 €
Terrine de foies de volailles « recette maison ».....7,80 €
Rillettes de maquereaux d'Hendaye « recette maison »8,50 €

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 salade21,50 €
Noix de Saint Jacques plancha 18,50 €

DESSERTS

Ardi gasna, confiture de cerises noires6,50 €
Coupe de Sorbets et glaces (3 boules)7,50 €
Tarte Bourdaloue7,50 €
Riz au lait7,50 €
Café Gourmand7,50 €
Desserts de la formule.....7,50 €

MENU

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

Crème de châtaignes

Ou

Verrine avocat, tourteau

Plat du Moment

Ou

Filet de canette

Brioche façon pain perdu

Ou

Mousse au chocolat