

SALADE DU MOMENT 13,00 €

Salade, tomates cerise, toast de camembert, pomme de terre, lardons grillés

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 Poêlé15,50 €
Plat du moment€
Confit de canard « maison ».....15,50 €
Entrecôte à la plancha « 320/350 gr », frites « maison » et salade21,50 €
Pavé de saumon, risetti (pâte façon risotto)16,00 €
Tartare de bœuf préparé, frites et salades..... 15,50 €

DESSERTS

Ardi gasna, confiture de cerises noires6,50 €
Coupe de Sorbets et glaces (3 boules)7,50 €
Tarte chiboust à la pomme7,50 €
Crème brûlée vanille7,50 €
Café Gourmand7,50 €
Desserts de la formule.....7,50 €

MENU DE PÂQUES

Entrée Plat Dessert 35,00 €

Txangurro

Ou

Terrine de foie gras mi-cuit, chutney

Noix de St Jacques, fondue de poireaux

Ou

Agneau de lait des Pyrénées rôti

Tarte au chocolat, sorbet framboise

Ou

Gratin de fruits frais