



LA CARTE

LES ENTREES

On a déjà choisi pour vous. On vous propose de les partager ! Il y en aura une ? deux ? trois ?

Les entrées du jour

14 € / personne

LES PLATS

La majorité des produits sont cuits au barbecue.

Nous vous proposons des accompagnements à partager pour l'ensemble des plats ; légumes de saison de nos maraichers partenaires et/ou céréales de la région.

Viande

Plat du jour

16 €

Poulet fermier

18 €

Désossé, mariné, roulé comme un rôti, grillé au barbecue

Cochon d'ici

18 €

La poitrine grillée et le filet mignon rosé

Paleron de bœuf

25 €

Maturé 30 jours. Grillé à la braise comme un filet !

Canette

30 €

Un peu tout de la canette ; suprême sur coffre, cou farci, abattis ...et le foie du canard !

Poisson de la criée de Saint Jean de Luz

Merlu

20 €

Le filet nacré, roulé dans l'algue nori

La criée du jour

selon la disponibilité et le cours

Sélection de fromage de Beñat

9 €

Desserts du jour au choix

8 €

On vous dit tout en temps voulu !

Ou de suite si vous voulez 😊



LES MENUS

On ne vous dit pas tout ...mais vous allez vous régaler !

Informez-nous de vos intolérances ou régimes alimentaires. Nous saurons nous adapter et vous régaler !

DEJEUNER

22 €

(uniquement au déjeuner en semaine)

Une entrée, le plat du jour, le dessert du jour

[Entrée/Plat ou Plat/Dessert

18 €]

MONTAGNE DE CIBOURE

(411 m)

32 €

Deux entrées à partager

Au choix : cochon ou poulet fermier ou merlu ou plat du jour

Dessert au choix ou Fromage (supp. 3 €)

PETITE RHUNE

(689m)

45 €

Trois entrées à partager

Au choix : canette ou paleron de bœuf ou poisson de la criée

Dessert au choix ou Fromage (supp. 3 €)

LA RHUNE

(905m)

59 €

Menu dégustation au choix de Peio

MENU ENFANT

14 €

Comme pour les grands ! 😊

Merlu ou volaille grillée avec les légumes du moment

Desserts du jour ou glace Pariès (vanille, chocolat, fraise, mangue)

Nos partenaires en ce moment :

L'Aile ou la Cuisse à Souraïde, boucherie/charcuterie Massonde à Souraïde, Coopérative Belaun aux Aldudes, Poissonnerie Zozaya à Ciboure, la Dima à Saint Jean de Luz, les Serres de Chantaco à Ascain, Le Jardin d'Amusenja à Ascain, Maison Primeur à Saint-Pée sur Nivelle, Boulangerie Susperregui à Ascain, Beñat fromager /affineur à Saint Jean de Luz, Ramuntxo éleveur de Kintoa à Urrugne...

Origine des viandes : France