

Carte

CHARCUTERIES

PATA NEGRA	25€
Jambon ibérique d'exception	
ASSIETTE IBAIONA	21.50€
Jambon de Bayonne, saucisson et pâté Basque	
ASSIETTE BODEGA	19.50€
Jambon serrano grand réserva, chorizo Ibérique et fromage de brebis	
JAMBON DE BAYONNE	14.00€
Jambon maison "MONTAUZER"	
PATE BASQUE	6.00€
Maison "AITA"	

SALADE

SALADE DE CROTTIN	16.00€
Salade verte, crottins de chevre, tomates, endives, ventrèche	

VIANDES

COTE DE BOEUF prix au KG	65.00€
Frites maison et salade verte	
ENTRECOTE (300G)	23.00€
Frites maison et salade verte	
AXOA DE VEAU MAISON	19.00€
Epaule de veau hachée, poivrons, oignons et fond de veau	
BOUDIN BASQUE	23.00€
Maison "MONTAUZER"	
SOURIS D'AGNEAU	27.00€
Jus au romarin	

ENTREES

ASSIETTE TXOTX	15.00€
Croquette de jambon, rabas de calamars, ventrèche, rillettes de merlu, chipirons, toast	
GARBURE MAISON	15.00€
soupe de légumes, manchon de canard et jambon	
VENTRECHE PIPERADE	14.00€
Poivrons, oignons, tomates, ail, œufs	
COUTEAUX EN PERSILLADE	14.00€
Ail, persil et huile d'olive	
CHIPIRONS PLANCHA	13.00€
Ail, persil, poivrons rouges et huile d'olive	
ASSIETTE DE FRITURES	12.00€
Croquettes de jambon et rabas de calamars	
SOUPE DE POISSONS	12.00€
Soupe maison, croutons et fromage rapé	

POISSONS

CHIPIRONS A LA PLANCHA	19.00€
Ail, persil et huile d'olive	
MERLU A L'ESPAGNOLE (filet)	22.00€
Ail et vinaigre de xeres	
DORADE SEBASTE (filet)	23.00€
Poivrons et ail confits	
GAMBAS EN PERSILLADE	25.00€
Ail, persil, et huile d'olive	
LOTTE AU CHORIZO	25.00€
crème et chorizo	

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES AUX CHOIX :
Frites maison, riz au coulis de tomate, purée du moment, courgettes roties

Supplément accompagnement : 5.00€

Restaurant Chez Txotx

Desserts

LES MAISON

Crème brûlée 8.00€
Au piment d'Espelette

Nougat glacé 9.00€
Au coulis de fruits rouges

Brioche façon pain perdu 10.00€
Pommes caramélisées, glace vanille, sauce caramel

Pavlova 10.00€
Glace au choix, fruits rouges, chantilly

Café Gourmand 10.00€
3 mignardises maison, café

Thé Gourmand 11.00€
3 mignardises maison, thé ou infusion

Profiteroles 11.00€
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly

GLACE (RELAIS D'OR)

Dame Blanche 8.00€
Glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly

Chocolat liegeois 8.00€
Glace chocolat, chocolat chaud maison, chantilly

Café liegeois 8.00€
Glace café, espresso, chantilly

Colonel 12.00€
Glace citron, 4cl de vodka

1 boule 2.50€

2 boules 4.50€

3 boules 6.50€

PARFUMS

*Vanille, chocolat, café, fraise, caramel,
rhum raisin, noix de coco,*

SORBETS

Citron, framboise

COTÉ SALÉ

Fromage de brebis ONETIK
Conçu a MACAYE, confiture de cerise
8.00€

LES SUPPLEMENTS

CHANTILLY 1.50€
CHOCOLAT CHAUD 2.00€

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Allongé 1.50€
Décaféiné 1.80€
Café noisette 1.80€
Double café 3.00€

Grand crème 3.50€
Cappuccino (chantilly) 4.50€
Thé noir, vert menthe 3.00€
Infusion verveine, verveine menthe 3.00€

Restaurant Chez Txotx

Menus

MENU TXOTX

30.00€

Entrées au choix

Soupe de poissons maison
Piquillos de boudin Basque

Plats au choix

Merlu, sauce à l'espagnole et son riz au coulis maison
Axoa de veau maison et ses frites maison

Desserts au choix

Fromage de brebis et sa confiture de cerise
Crème brûlée maison au piment d'Espelette

MENU ENFANT

12.00€

Sirop à l'eau

Grenadine, menthe,
fraise, pêche, orgeat

Plats au choix

Nuggets de poulet, frites maison
Jambon de BAYONNE, frites maison

1 boule de glace
Vanille, chocolat, fraise, caramel, citron,
framboise,

Menu

M E N U G O U R M A N D

30.00€

Entrées au choix

Ventrèche piperade
croquette de jambon

Plats au choix

Boudin basque, frites maison
Chipirons a la plancha

Desserts au choix

Fromage de brebis et sa confiture de cerise
Nougat glacé maison

M E N U E X T R A

55€

Entrées au choix

Camembert rôti au miel
Chipirons à la plancha

Plats au choix

Cote de boeuf / 2 personnes
Cassolette de Lotte au chorizo

Desserts au choix

Brioche façon pain perdu, glace vanille
Profiteroles au chocolat

Carte des boissons

SANS ALCOOL

Eaux minérales

OGEU gazeuses	33 cl	4.00€
OGEU plate, gazeuses	100 cl	6.00€

Sodas

Coca colas, coca zero	33 cl	4.00€
Orangina, Schweppes agrume	25 cl	4.00€
Fuze tea pêche, citron	25 cl	4.00€
Limonade Ogeu, diabolos	25 cl	4.00€
Tonic kaskad	20 cl	4.00€

Sirops FUEGO

	5 cl	2.50€
--	------	-------

Grenadine, pêche, citron, menthe, orgeat

Jus de fruits GRANINI

Orange, pomme, ananas, abricot, tomate	20 cl	3.50€
--	-------	-------

Mocktails

Virgin mojoto	6.50€
Jus de fruits	6.50€

Pomme, orange, ananas, grenadine

APERITIFS LOCAUX

Cidre bio

Kupela	33 cl	6.00€
Kupela	75cl	18.00€

Sangria maison

	15 cl	5.00€
	100 cl	20.00€

BIERES

Pression

	25 cl	50cl
loburg	3.50€	7.00€
belharra	4.50€	9.00€
leffe	5.00€	10.00€
Monaco, panaché, tango	4.00€	8.00€
Picon	5.00€	10.00€

Bouteille

Desperados	33 cl	7.00€
Jupiler 0%	25cl	6.00€

COCKTAILS

Mojito

8.00€

Rhum Bacardi, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, ogeu intense

Mojito Basque

10.00€

Izarra vert, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, ogeu intense

Americano

9.00€

Noilly prat, Campari, Martini rouge

Spritz

9.00€

Apérol, Pétillant veuve Lalande, ogeu intense

Sweet poison

9.00€

Rhum Bacardi, Malibu, Curacao bleu, jus d'ananas

Gin Tonic

12.00€

Gin Bombay Sapphire, tonic Kaskad, citron vert

APERITIFS

Ricard, whisky, Rhum, vodka	4 cl	6.00€
Martini rouge, blanc	6cl	6.00€
Kir cassis, pêche, mure	12cl	6.00€
Porto rouge, blanc	6cl	6.00€
Suze	6cl	5.00€
Campari	4cl	6.00€

DIGESTIFS

Manzana, menthe Vedrenne	4cl	5.00€
Patxaran, Bailey's	4cl	6.00€
Cognac, bas Armagnac, Izarra	4cl	7.00€
Diplomatico, Don papa	4cl	10.00€
Gin Bombay, Jack Daniel's	4cl	8.00€
Poire Brana	4cl	12.00€
Buliet Bourbon, Chivas 12 ans, Glenlivet 15 ans	4cl	12.00€
Irish coffee		10.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, a consommer avec modération.

Restaurant Chez Txotx

Carte des vins

VINS ROUGES

<u>Bordeaux</u>	millésime	12.5cl	50 cl	75cl
Château BIBEY	2020	3.5€	14€	18€
Château Mouret (Graves)	2022	5€	18€	26€
<u>Pays Basque</u>				
Gorri d'Ansa (Irouleguy)	2023	6€	22€	32€
<u>Loire</u>				
Château les longues (Saumur)	2023	4.5€	16€	24€
<u>Espagne Rioja</u>				
Azabache Organic (Crianza)	2019	4€	15€	21€
Luis Canas (Crianza)	2022	-	-	33€
Baron de Ley (Reserva)	2020	-	-	36€
<u>Amerique</u>				
Cameleon Organic (Argentin)	2024	-	-	29€
El Grano (Chilien)	2023	4.5€	17€	25€
<u>Magnum</u>				
Luis Canas (Crianza)	2022	-	-	65€

VINS ROSES

<u>Provence</u>	millésime	12.5cl	50 cl	75cl
Terrasses d'Esquirou	2023	4.5€	16€	24€
<u>Castelas</u>				
Demoiselle de Rochefort	2024	3.5€	14€	18€
<u>Pays Basque</u>				
Argi d'Ansa (Irouleguy)	2024	6€	20€	29€

VINS BLANCS

SUGGESTIONS

L'Abeille de Fieuzal (Pessac-léognan)	2020	60€
Rose de Giraudon (Iussac saint emilion)	2021	27€
Rasteau famille perrin (cote du rhone)	2022	25€
Les Echaillons (st nicolas de bourgueil)	2024	21€

Moelleux

Monluc	Gascogne	4.5€	16€	24€
<u>Sec</u>				
Influence (Jurancon)		4€	15€	21€
9 Clefs (Chardonnay)		3.5€	14€	18€
Monluc (Gascogne)		3.5€	14€	18€
Chateau Mouret (Graves)		4.5€	16€	24€
Dilema (Rueda)		4€	15€	22€
Txacoli Aizpurua		-	-	27€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, a consommer avec modération.

Restaurant Chez Txotx