



À PARTAGER

Planche Arka - 20€

Charcuterie de la maison, txorizo, saucisson, lomo séché, coppa, jambon Manex affiné 24 mois

Planche de jambon du Kintoa AOP affiné 30 mois - 16€

Le Kintoa est une race locale de porc basque élevé en plein air, nous faisons sécher nos jambons au séchoir collectif dans la vallée des Aldudes

Planche de fromage - 20€

Ossau Iraty AOP affiné 6 mois au lait cru, bleu des basques, mixte brebis et chèvre

Pâté croute de la Maison aux fruits secs et noix - 10€

Croquettes de xixon ta xingar (4 pce) 10€

émincé de cochon confit dans le saindoux avec carotte, oignon, xingar, mis en terrine, façonné, chapelure et frit

À LA CARTE

ENTRÉE - 10€

- Oeuf parfait, crème aux champignons, xingar grillé
- Boudin snacké, purée du moment, condiments
 - Velouté de butternut

PLAT - 19€

- Échine confite
- Joue de cochon confite
- Pavé de morue snacké

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du moment

-Côte de cochon à partager pour 2 personnes (19€/pers), patates, salade

DESSERT - 8€

- Poire pochée au carcadet, glace vanille, chantilly
 - Tarte tatin aux pommes, chantilly
- Ganache au chocolat noir, huile à l'orange et épices, chantilly
 - Koka : flan aux oeufs, caramel au beurre salé

MENU À 35€ : Entrée, plat et dessert au choix de la carte

MENU ENFANT À 10 € : Txistorra, patatas, salade / Glace vanille

Dans notre maison on est à la fois charcutier et cuisinier. On fabrique toutes nos charcuteries et conserves, cochon fermier élevé en plein air au Pays Basque. Côté bistrot, cuisine épicerie autour d'une belle sélection de vins et bières locales.

A vos papilles pour les gourmands et les gourmets.