

GAMIA

restaurant familial depuis 1968

BRUNO ET SON ÉQUIPE SONT RAVIS DE VOUS RECEVOIR.
NOUS VOUS SOUHAITONS DE PASSER UN AGRÉABLE MOMENT EN NOTRE
COMPAGNIE.

APETITU ON.

GAMIA C'EST AUSSI

- BANQUETS
- MARIAGES
- BAPTÊMES
- COMMUNIONS
- REPAS D'AFFAIRES
- COCKTAILS ET RÉCEPTIONS DIVERSES

ENVIE DE FAIRE PLAISIR À VOS PROCHES?
POSSIBILITÉ D'OFFRIR DES **"BONS CADEAUX"**
N'hésitez pas à vous renseigner à l'accueil!

MENU DÉGUSTATION

NOUS VOUS PROPOSONS NOTRE
MENU DÉGUSTATION 50€/PERS
UNE SUCCESSION DE SEPT PLATS SURPRISES
LAISSEZ VOUS GUIDER !

Prix ttc TVA 10 % service compris
(boissons sans alcool et nourriture)

Notre carte

ENTRÉES

KROK'PITTIK 16€
fromage de chèvre fermier, cacahuètes,
speculoos, mesclun de salade, ventrèche grillée



TRUITELLES D'IRATY 17€
façon meunière, jambon séché croquant



GRAVLAX DE TRUITE MAISON 18€
feta artisanale de Camille, mousse citronnée
taloa de grand roux

MÉDAILLON DE TÊTE DE VEAU 17€
snackée, vierge de légumes

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON 21€
au Muscat, oignons grenadine, pains aux figues

PLATS

CROUSTI'FONDANT DE PIED DE PORC 18€
aux 4 épices



FILET DE CANETTE RÔTI 22€
maison Garat, rouelle de pomme caramélisée



GIGOT D'AGNEAU DE LAIT 20€
"Axuria" à la plancha, pochas au bouillon

DOS DE MERLU RÔTI 25€
en écaille de chorizo



½ PIGEON EN DEUX CUISSONS 28€
ailes et cuisses confites, filet cuit minute et escalope de foie chaud poelée

DESSERTS MAISON

Portion de frites maison 3€

BOL GOURMAND 7€
glace vanille au lait de brebis-caramel,
crème speculoos

TARTELETTE FRAMBOISES 8€
praliné pistache, crémeux vanillé

DOUCEUR ACIDULÉE 8€
crémeux citron, sablé, praliné cacahuète

KAXKO BELTXAK - PROFITEROLES 8€
vanille lait de brebis, chocolat chaud

BASK'OFEE 10€
café expresso, whisky lapurdi, chantilly



ASSIETTE DE FROMAGES FERMISERS 10€
tome brebis AOP Ossau Iraty, vache, crottin chèvre,
pâte de coing et mesclun de salade

MENU TTIKI 9€

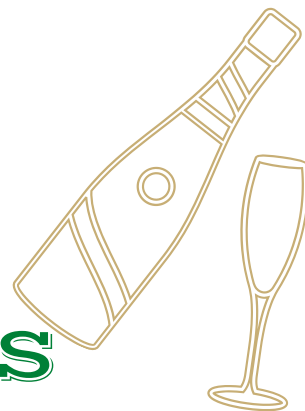
STEAK HACHÉ, GROSSES FRITES MAISON
GLACE

NB: LISTE DE NOS PRODUCTEURS EN DERNIÈRE PAGE

LA CAVE DE GAMIA

NOS EAUX ET CHAMPAGNES

NOS FFERVESCENTS



LES EAUX

50CL

1L

- VITTEL PLATE
- SAN PELLEGRINO GAZEUSE

5€

3€

5€

CIDRE BASQUE TXAKOLI

33 CL

75 CL

- CIDRE EZTIGAR ST JUST IBARRE GOXOA
- TXAKOLI DE GUETARIA, DOMAINE AMEZTOI

5€

12€

16€

AOC BUGEY CERDON

- CERDON MÉTHODE ANCESTRALE BIO

35€

Rosé pétillant: Idéal à l'apéritif ou en accompagnement de dessert

AOC CHAMPAGNE

VERRE

12CL

75 CL

- PLINGUIER BRUT FAMILLE PLINGUIER PROPRIETAIRE RECOLTANT
- PLINGUIER ROSÉ FAMILLE PLINGUIER PROPRIETAIRE RECOLTANT
- DRAPPIER

8€

45€

45€

65€

NOS VINS BLANCS

50 CL

75 CL



AOP IROULEGUY

• DOMAINE ABOTIA	FAMILLE ERRECART	ISPOURE	29€
• ILORRI	MAISON BRANA	ISPOURE	31€
• DOMAINE BORDAXURIA	ELORRI ET BRICE	ISPOURE	36€
• DOMAINE AMEZTIA	GEXAN ET ENAUT COSTERA	ST ETIENNE DE BAIGORRI	32€
• DOMAINE ETXONDOA XUT	OLIVIER POUCHOULOU	ISPOURE	36€
• ZAIN PARCELLE MENTA	JOANES ET NAIARA	ST ETIENNE DE BAIGORRI	36€
• DOMAINE XUBIALDEA	IBARGARAY BATTITT	LASSE	38€
• DOMAINE APELXENIA OSINA	MIREN LAXAGUE ET YOAN LAPEYRADE	ASCARAT	31€
• DOMAINE APATIA	FAMILLE ETCHANDY TAVERNABERRY	ST J.LE VIEUX	31€
• HEGALDAKA	CHRISTIAN BOURRUS	ST J.LE VIEUX	39€
• DOMAINE BRANA	MAISON BRANA	ISPOURE	28€ 40€
• DOMAINE ARRETXEIA HEGOXURI	FAMILLE RIOUSPEYROUS	IROULEGUI	47€

VIN DE FRANCE

• HÜRRÜP DOMAINE ETXONDOA	OLIVIER POUCHOULOU	ISPOURE	40€
• DOMAINE BORDAXURIA L'AFFRANCHI "VIONIER"		ISPOURE	45€

AOP JURANÇON

• CLOS LAPLUME "ESPRIT D'AMBROISIE"	CAMILLE LAPLUME	MONEIN DOUX	27€
-------------------------------------	-----------------	-------------	-----

AOC VOUVRAY

• VIGNEAU CHEVREAU "SILEX"	VIN DE LOIRE	VENDANGE MANUELLE	29€
----------------------------	--------------	-------------------	-----

AOP SANCERRE

• DOMAINE DELAPORTE			36€
---------------------	--	--	-----

AOP POUILLY FUMÉE

• ELISA	JONATHAN DIDIER PABIO		38€
---------	-----------------------	--	-----

IGP VINS DES ALLOGORES

• DOMAINE DES ARDOISIÈRES "ARGILE BLANC"	COTEAU ST PIERRE DE SOUCY		31€
--	---------------------------	--	-----

AOC CHABLIS

• CHATEAU CHEMILLY	VILAN FRERES		29€
--------------------	--------------	--	-----

LA CAVE DE GAMIA

NOS VINS ROUGES



VIN DE FRANCE

• JANITS FAMILLE LEBRUN issue d'une seule parcelle	MAISON BRANA	2021	LECUMBERRY	32€
• BIZI BERRI redonner vie à des cépages oubliés	MAISON BRANA	2021	ISPOURE	60€

IROULEGUY AOP



• DOMAINE MOURGUY	FAMILLE MOURGUY	2022-2023	ISPOURE	29€
• DOMAINE APELXENIA	MIREN ET YOAN	2024	ASCARAT	32€
• DOMAINE AMEZTIA	GEXAN ET ENAUT COSTERA	2022-2023	BAIGORRI	32€
• EGU PARCELLE MENTA	JOANES ET NAIARA	2022	BAIGORRI	33€
• XUT	OLIVIER POUCHOULOU	2024-2025	ISPOURE	33€
• DOMAINE APATIA	FAMILLE ETCHANDY TAVERNABERRY	2021-2022	ST JEAN LE VIEUX	31€
• DOMAINE BORDAXURIA	FAMILLE RECA	2021-2022	ISPOURE	35€
• DOMAINE ETXONDOA	OLIVIER POUCHOULOU	2020	ISPOURE	41€
• SOR LEKUA	CAVE COOPÉRATIVE	2022	BAIGORRI	51€
• LIBERUM PES VIGNES PRÉPHYLOXÉRIQUES	BRANA ET HILLAU	2020-2021	ISPOURE	66€

IGP CONTE TOLOSAN

• DOMAINE LARRANDABERRI	FAMILLE IRIBARNE	2022-2023	ST J. LE VIEUX	29€
-------------------------	------------------	-----------	----------------	-----

AOP MARCILLAC

• FER DE SOIF	L.OSMIN ET CIE	2023		29€
---------------	----------------	------	--	-----

AOP CAHORS



• LES ESCURES MALBEC"	FABIEN JOVES	2022		32€
-----------------------	--------------	------	--	-----

AOP CROZES HERMITAGES



• CROZES HERMITAGES	YANN CHAVE	2023		32€
---------------------	------------	------	--	-----

AOP CÔTES DU RHÔNE

• LE TEMPS EST VENU	STEPHANE OGIER	2023-2024		32€
---------------------	----------------	-----------	--	-----

LA CAVE DE GAMIA



		37.5 CL	50 CL	75 CL
• CHÂTEAU DU TRIGNON	AOP GIGONDAS FAMILLE QUIOT	2020	29€	37€
• BASSENON	AOP CÔTE RÔTIE YVES CUILLERON	2022		67€
• LA CUVÉE B	AOP PIC ST LOUP	2024-2025		29€
• GRANDE RESERVE	AOP FAUGÈRES OLLIER TAILLEFER	202-2022		29€
• LA PATERNE	AOC SAUMUR CHAMPIGNY ANTOINE SANZAY	2023		30€
• CHINON	AOC CHINON DOMAINE DE LA LANDE	2023		26€
• PEYRE ROSE	AOP COTEAUX DU LANGUEDOC CLOS DES CYSTES	2009		124€
• MORGON	AOP MORGON JEAN FOILLARD	2023		36€
• ANGES	AOP ST JOSEPH LOUIS CHEZE	2023		45€
• DOMAINE SARRAT D'EN SOL "ARMENIE"	APPELATION, FITOU PROTÉGÉE BRASSOU NICOLAS	2019		30€
• VIEUX CHÂTEAU ST ANDRÉ	MONTAGNE ST EMILION FAMILLE BERROUET	2019		42€
• L'ANGELOT DE SEGUIN	AOC PESSAC LEOGNAN	2021-2023		45€
• CHÂTEAU BRUN	AOP ST EMILION GRAND CRU FAMILLE BRUN	2022		48€
• CHÂTEAU TOUR BICHEAU	AOC GRAVES	2023	16€	30€
• CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANNE	GRAND CRU CLASSE PAUILLAC	2011		178€
• CONDE DE ALTAVA	DO RIOJA	2019-2020	17€	21€
• MUGA RESERVA		2021-2022		36€
• RIBERA DEL QUEILES, EVO GUELBENZU		2022		40€

NOS MAGNUMS
rouges

Allez jeter un coup d'œil sur notre armoire
pour découvrir nos belles bouteilles



150 CL 300 CL

AOP IROULEGUY

• ILARRIA	FAMILLE ESPIL	IROULEGUY	2019	64€
• DOMAINE ETXONDOA	OLIVIER POUCHOULOU	ISPOURE	2020	78€
• DOMAINE ARRETXE	FAMILLE RIOUSPEYROUS	IROULEGUY	2001	64€
			2014	69€
			2020	
• DOMAINE GUTIZIA DOTOREA	FAMILLE CLAUZEL	BAIGORRI	2019	69€
• DOMAINE AMEZTIA	GEXAN ET ENAUT COSTERA	BAIGORRI	2019	62€
• HAITZA	FAMILLE RIOSUPEYROUS	IROULEGUI	2000	132€
• DOMAINE BRANA	FAMILLE BRANA	ISPOURE	2009	90€
• DOMAINE BRANA	FAMILLE BRANA	ISPOURE	2011	86€
• DOMAINE BRANA	FAMILLE BRANA	ISPOURE	2015	82€
• LIBERUM PES	BRANA ET HILLAU	ISPOURE	2019	114€

AOC ST EMILION

• CHÂTEAU BRUN	FAMILLE BRUN		2018	95€
----------------	--------------	--	------	-----

AOP ST JOSEPH

• ANGES	LOUIS CHEZE		2023	92€
---------	-------------	--	------	-----

PESSAC LEOGNAN

• L'ANGELOT DE SEGUIN			2023	102€
-----------------------	--	--	------	------

AOP MINERVOIS

• LA LIVINIÈRE	LE VIALA	GERARD BERTRAND	2005	156€
----------------	----------	-----------------	------	------

DOC RIOJA

• MUGA DOC RIOJA			2022	64€
------------------	--	--	------	-----

LA CAVE DE GAMIA

NOS MAGNUMS blancs



Allez jeter un coup d'œil sur notre armoire
pour découvrir nos belles bouteilles

150 CL

AOP IROULEGUY

•	DOMAINE ARRETXEA EGOXURI	FAMILLE RIOUSPEYROUS	IROULEGUY	2015	99€
				2016	96€
				2017	94€
				2022	82€
•	DOMAINE BORDAXURIA	ELORRI ET BRICE RECA	ISPOURE	2021	80€
•	DOMAINE ETXONDOA XUT	OLIVIER POUCHOULOU	ISPOURE	2021	85€
•	DOMAINE BRANA	MAISON BRANA	ISPOURE	2020	82€

NOS VINS ROSES



75 CL

AOP IROULEGUY

•	DOMAINE LARRANDABERRI	FAMILLE IRIBARNE	ST JEAN LE VIEUX	22€
---	-----------------------	------------------	------------------	-----

AOP CÔTE DE PROVENCE

•	DIABLES & CO			25€
---	--------------	--	--	-----

DO NAVARRA

•	DOMAINE ALLIAGA LA LUNA DE LAGRIMA	CORELLA		23€
---	------------------------------------	---------	--	-----

*"Si le VIN manque,
il manque tout"*

Restaurant -Jatetxe

GAMIA
05.59.37.13.48
1968

"L'ÉQUIPE GAMIA" TIENT À METTRE EN AVANT SES

PRODUCTEURS LOCAUX

BOULANGERS:

Le fournil basque, St Jean le Vieux
Ithurralde, Bunus

FRUITS ET LEGUMES

Alimentation Paris, Garazi
Gamarteko saskia, Alex et Andoni
Maraicher Lopez Larceveau

VEAUX:

(tête, côtes, pièces)
Veau Herriko Haragia (né, élevé et abattu au
Pays Basque), Pascal Massonde, Souraide
Pirenaika Harpea: Iriart Peio, Italatzea, çaro
Salaberry Joel, Ithurraldia, Bussunaritz
Etchegoin Gerard, Naguila, Bustince Iriberry

PORC:

Maison Mayte, St Jean le vieux, ventrèche
Jambon Manex, Famille Larre, Baigorri
Cochon de lait, Famille Guenard, Iratzia, Lasse
Pied de porc Manex, Famille Larre, Baigorri
Pâté et boudin maison

TALOA, POLENTA et BIHIA de grand roux:

Harlouchet Jon, Bussunarits

OEUFS:

Arradoy, St Jean le vieux

BOEUF:

Pascal Massonde Souraide, Herriko Haragia
(né, élevé et abattu au Pays Basque)

LES VOICI:

TRUITES ET TRUITELLES

Trounday Eric, pisciculture d'Iraty, Ahaxe

CANARD

Famille Lambert, Pomarez

POISSON:

Maison MERICQ St Jean de Luz

FROMAGES DE BREBIS:

(tomes, crottins et xoroa)

Nathalie et Benat Elurti, Ascarat
Reca Intza et Oihana, St Just Ibarre
Camino Kattin, Argaia, Arneguy
Unhassobiscay Valérie, Béhorléguy
Irola Christelle, Estérençuby
Paxkal Harispuru, Ibaraintzine, Bunus

FETA ARTISANALE:

Famille LAUZET, fromagerie de la Nive

FROMAGES DE CHEVRE:

Joana Paris, Ainhice Mogelos
Mattin Esponde, Mattinka, Ispoure

FOMAGES DE VACHE:

Gastambide Mikel, Donapetria, St Jean le Vieux
Harlouchet Xabi & Joan, Ahaxe
Arambel Maxime, Ahaxe

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

Miren Harignordoquy, MILIKA, Anhaux
Miren Aire, Ithuribeltzea, Urepel

UN VRAI PLAISIR DE TRAVAILLER AVEC VOUS TOUS.

GAMIA

labélisé

TOKIKOA

des plats 100%
locaux et de qualité



MILESKEER.

Des plats exclusivement composés de produits
issus de filières de qualité

AOP, BIO, IDOKI, IGP...
100% produits de qualité