

# MENU à 21,50€

SOUPE DE POISSON   

SALADE COMPOSÉE   

ASSIETTE D'HORS D'OEUVRES VARIÉS   

ASSIETTE CHARCUTERIE 

-----

MANCHONS DE CANARD, FRITES ET PIPERRADE

LOMO PIMIENTOS, FRITES ET PIPERRADE

POULET, FRITES ET PIPERRADE

JAMBON, OEUUF, FRITES ET PIPERRADE 

MORUE A L' AJOARRIERO (morue, tomate et pommes de terre) 

-----

## DESSERTS

FROMAGE DE BREBIS AVEC CONFITURE CERISES NOIRES 

PAIN PERDU BRIOCHÉ AVEC GLACE NOISETTE SUR CRÈME VANILLE  

GÂTEAU BASQUE MAISON AVEC GLACE VANILLE ET CHANTILLY   

FLAN MAISON AVEC GLACE VANILLE ET CHANTILLY  

CRÈME À LA VANILLE MAISON  

SALADE DE FRUITS MAISON

RIZ AU LAIT MAISON 

LAIT CAILLÉ DE BREBIS MAISON 

PETIT POT DE GLACE   

*(Vin non compris) 10% T.V.A inclus*



## MENU à 29€

Omelette aux cèpes 

Soupe de poisson   

Salade composée   

Salade tiède avec gulas(civelles) et crevettes   

Salade verte avec roquefort, noix et croûtons    

Assiette d'hors d'oeuvres variés   

Assiette charcuterie 

-----  
Confit de canard avec frites et salade 

Escalope de veau á la plancha avec frites (de notre ferme)

Axoá Mikelen avec frites (de notre ferme)

Côtes d'agneau avec frites ou haricots blancs

Steak à la plancha avec frites

Côtes de porc avec frites et pimientos

Merlu à la plancha avec pommes de terre bouillies   

Morue en sauce verte (spécialité maison)   

## DESSERTS

Fromage de brebis avec confiture cerises noires 

Gâteau basque maison avec glace vanille et chantilly   

Pain perdu brioché avec glace noisette sur crème vanille  

Flan maison avec glace vanille et chantilly  

Lait caillé de brebis maison 

Crème à la vanille maison  

Salade de fruits maison



Riz au lait maison 

Petit pot de glace   

(Vin non compris) 10% T.V.A inclus

## ENTRÉES

OMELETTE AUX CÈPES  .....  
12,50€

SALADE MIXTE   .....  
9,50€

SALADE TIÈDE AVEC GULAS (civelles) ET CREVETTES    .....  
9,50€

SALADE MIKELEN   .....  
17,50€

(Salade, tomate, gésiers, foie, noix et pignons)

SALADE VERTE AVEC ROQUEFORT, NOIX ET CROÛTONS      .....  
9,50€

JAMBON SERRANO  .....  
9,50€

HORS D'ŒUVRES VARIÉS    .....  
9,50€

ASSIETTE DE CHARCUTERIE  .....  
9,50€

SOUPE DE POISSON    .....  
13,50€

## VIANDES

ESCALOPE DE VEAU FRITES (Viande de notre ferme) .....  
15,50€



ESCALOPE DE VEAU À LA CRÈME AVEC FRITES (Viande de notre ferme) 	17,90€
AXOA MIKELEN FRITES (Viande de notre ferme)	14,50€
CÔTE DE VEAU FRITES (Viande de notre ferme)	21,50€
STEAK HACHÉ DE VEAU FRITES (Viande de notre ferme)	13,50€
CÔTES DE D'AGNEAU FRITES	17,90€
JAMBON, OEUF, FRITES ET PIPERRADE 	14,50€
TOURNEDOS FRITES 	22,50€
TOURNEDOS AUX CÈPES ET FRITES 	24,00€
TOURNEDOS AUX ROQUEFORT ET FRITES 	23,50€
POULET FRITES ET PIPERRADE 	14,50€
CONFIT DE CANARD, SALADE ET FRITES 	15,50€

## POISSONS

MERLU À LA PLANCHA (AVEC POMMES DE TERRE BOUILLIES)   	18,50€
---	--------



MORUE A L' AJOARRIERO (MORUE, TOMATE, PIMENTES (POMMES DE TERRE)  .....  
13,90€

MORUE EN SAUCE VERT (SPECIALITÉ MAISON)    .....  
19,00€

PAELLA AUX FRUITS DE MER(min. 2 personnes)(Prix par personne)    .....  
18,00€

## MENU ENFANT 8,50€

PÂTÉ, STEAK HACHÉ, FRITES

OU

PÂTÉ, LOMO,FRITES

-----

### DESSERT

PETIT POT DE GLACE   

YAOURT 

FRUIT AU CHOIX



## PLATS COMBINÉES



- Nº1 – Jambon, oeuf, piperrade et frites  .....14,50€
- Nº2 – Steak, pâté, asperges et frites   .....17,00€
- Nº3 – Côtes de porc, pimientos et frites .....15,00€
- Nº4 – Tranches de gigot, haricots et frites.....18,50€
- Nº5 – Poulet, macédoine de légumes, pâté et frites    .....15,50€
- Nº6 – Escalope de veau, salade mixte et frites   .....19,00€
- Nº7 – Côtes d'agneau, macédoine légumes et frites   ....20,50€
- Nº8 – Côte de veau, salade mixte et frites   .....23,50€
- Nº9 – Burguer de veau maison et frites   .....16,00€
- Nº10 – Axoa d'Espelette avec frites.....14,50€
- Nº11 – Gulas (civelles) avec crevettes   .....16,50€
- Nº12 – Lomo, oeuf, pimientos et frites  .....15,00€



# VINS

## ROUGES

VIN DE LA MAISON (3/4) .....	8,00€
PICHET (1/2) VIN DE LA MAISON.....	5,50€
SEÑORÍO DE SARRIA (CRIANZA) .....	16,50€
CAMPO VIEJO (CRIANZA) .....	16,50€
FAUSTINO (CRIANZA) .....	16,00€
VIÑA ALCORTA (CRIANZA) .....	16,00€
CUNE RIOJA (CRIANZA) .....	18,00€
MARQUÉS DE CÁCERES (CRIANZA).....	18,00€
MARQUÉS DE RISCAL (RESERVA).....	29,00€

## ROSÉS

VINDE LA MAISON (3/4).....	8,00€
PICHET (1/2) VIN DE LA MAISON.....	5,50€
HOMENAJE.....	13,00€
SEÑORÍO DE SARRIA.....	13,50€
CAMPO VIEJO.....	14,00€
CRESTA ROSA.....	13,00€

## BLANCS

CUNE .....	13,50€
TXAKOLI AMEZTOI .....	17,50€
MARTIN CODAX.....	24,00€
CIDRE.....	8,00€
PICHET MOYEN SANGRÍA .....	14,00€
PICHET GRAND SANGRÍA .....	18,00€



BOTELLA DE CHAMPÁN .....17,50€

## DESSERTS

Fromage de brebis avec confiture cerises noires 	6,00€
Pain perdu avec glace noisette sur crème vanille  	6,00€
Gâteau basque maison avec glace vanille   	6,00€
Flan maison chantilly avec glace vanille  	6,00€
Salade de fruits maison	6,00€
Cème à la vanille maison  	6,00€
Riz au lait maison 	6,00€
Lait caillé de brebis maison 	6,00€
Crème brûlée  	6,00€
Coupe de la maison  	6,50€
(Salade de fruits, flan, glace vanille et chantilly)	
Gâteau glacé au whisky    	7,20€
Pêche Melba  	6,30€
Irish coffee 	6,30€
Coupe de glace (3 boules parfum au choix)	6,30€

## GLACES

- VANILLE  
- CHOCOLAT   
- CAFÉ  
- RHUM-RAISINS   
- FRAMBOISE 
- CITRON (SORBET)  
- NOISETTE    



- FRAISE 

LES DESSERTS À 6,00€ SONT INCLUS DANS LES MENUS.

POUR LES AUTRES DESSERTS À PAYER LA DIFFÉRENCE

10% T.V.A. INCLUS

