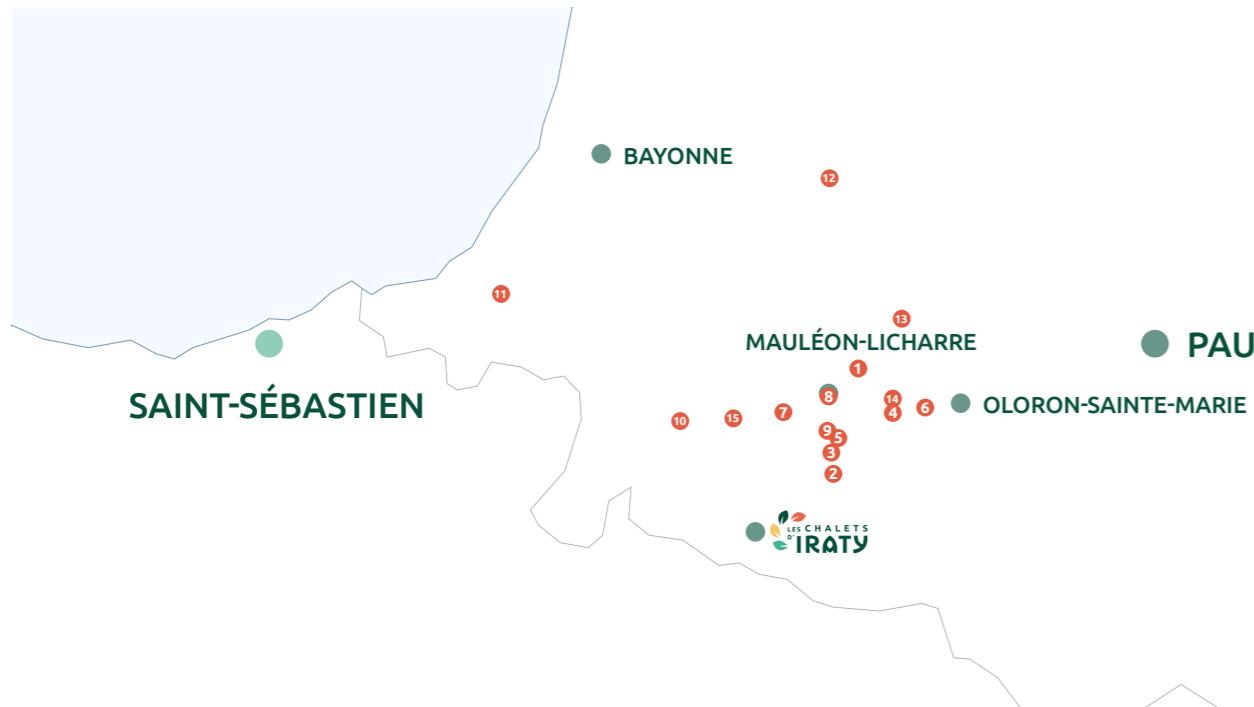


PROD UCTEURS LOCAUX PARTENAIRES

En pays de Soule, la gastronomie est rustique, simple, mais de qualité, car on cuisine ce que l'on cueille, cultive ou élève localement.

L'essence même du Restaurant des Chalets d'Iraty, est de proposer à sa clientèle et aux personnes de passage, une cuisine à l'image du Pays Basque et à base de bons produits locaux.

Découvrez ci-dessous les producteurs partenaires du restaurant.



1 BOEUF ET AGNEAU
COOPÉRATIVE AXURIA
CHÉRAUTE

4 PORC KINTOA
FERME ARRONDOA
SAUGUIS ST ETIENNE

7 FROMAGES
CRÈMERIE XIRIKOTA
MAULÉON

10 LIQUEURS ET SPIRITUEUX
EGIAZKI
ST PÉE SUR NIVELLE

13 HYDROLATS
LES JARDINS D'AMA
ELORRI
ESQUIULE

2 TRUITES
LATRUITEDESTORRENTS
LICQ ATHÉREY

5 FROMAGE AOP OSSAU IRATY
SARL OHIKO
ESQUIULE

8 GÂTEAU BASQUE
BOULANGERIE DAGASSAN
TARDETS SORHOLUS

11 BIÈRES EGUZKI
BRASSERIE DU PAYS BASQUE
BARDOS

14 JUS DE FRUITS ET CIDRE
EZTIGAR
ST JUST IBARRE

3 VENTRÈCHES
CHARCUTERIE LEHENA
LAGUINGE RESTOUE

6 MIEL EZTIA
XIMUN BEDECARRATZ
ORDIARP

9 FERME IDIONTIA
BUSSUNARITS

12 TISANES
TISANERIE FERME LILIZAIN
ARRAST LARREBIEU

f o

www.chalets-iraty.com



LES MENUS

La gastronomie souletine et du Pays Basque dans vos assiettes

Prenez place, respirez l'air pur... et laissez-vous régaler !
Ici, au cœur des montagnes basques, on aime les bons moments partagés, les plats généreux et les sourires autour de la table. Notre cuisine s'inspire des produits locaux et des recettes d'ici, revisitées avec une touche de fraîcheur et de modernité.

Bon appétit !
Hon deizüela !



MENU COMPLET

MENU IRATY (ENTRÉE + PLAT + DESSERT) :

Garbure ou salade montagnarde

Pièce de boeuf grillée ou plat du jour

Le dimanche le plat du jour est remplacé par des chipirons à la basquaise ou un poisson du moment

Dessert

MENU ENFANT :

Lomo + frites + dessert

31 €

GÂTEAU BASQUE À LA CRÈME

Accompagné de crème anglaise, amandes torréfiées et crème chantilly

D E S S E R T S

6.60 €

CRÈME BRÛLÉE

Crème aux œufs, vanille caramélisée et sucre de canne

TARTE FINE AUX POMMES

Faite maison avec son nappage d'abricot et son coulis de fruits rouges

MOUSSE AU CHOCOLAT

Mousse au chocolat et ses amandes torréfiées, crème chantilly

GLACE

Vanille / chocolat / café / caramel beurre salé

IDÉES DU CHEF DU MOMENT

À LA CARTE

E N T R É E S

SALADE MONTAGNARDE :

Fromage de chèvre frais pané à la noisette servi sur du pain grillé avec pesto maison, miel d'acacia, crème de balsamique, oignons pickles, olives noires, tomates cerises, cerceaux de noix, vinaigrette aux fruits rouges, ventrèche Lehena

17 €

GARBURE :

Pommes de terres, Carottes, Céleri, Choux vert, Navet, Oignons, Poireaux, Haricots blanc, Jambon Serrano Bodega

12 €

C A F É S A R R A N G É S

7.10 €

CAFÉ BAILEY'S FRAPPÉ

IRISH COFFEE

JAMAÏCAN COFFEE

P L A T S

ASSIETTE TOKIKOA :

Echine de porc Kintoa à la plancha servie avec piperade et purée de polenta bio à la crème et fromage de brebis AOP Ossau Iraty

23 €

PIÈCE DE BŒUF :

Basse côte d'Axuria avec ses frites et sa piperade maison

21 €

ASSIETTE DU BERGER :

Œuf, Piperade maison, Boudin, Saucisse Confitée, et ventrèche

19 €

TRUITE SOULETINE :

Truite de torrent revenue à l'huile d'olive, farcie à la piperade et au jambon Serrano Bodega, sauce persillée au vinaigre blanc et coulis de piquillos, accompagnée de pommes de terres boulangères, poivrons verts et oignons

19 €

PLAT DU JOUR :

18 €

D I G E S T I F S

6.60 €

5.60 €

3.60 €

3.60 €

3.60 €

3.20 €

