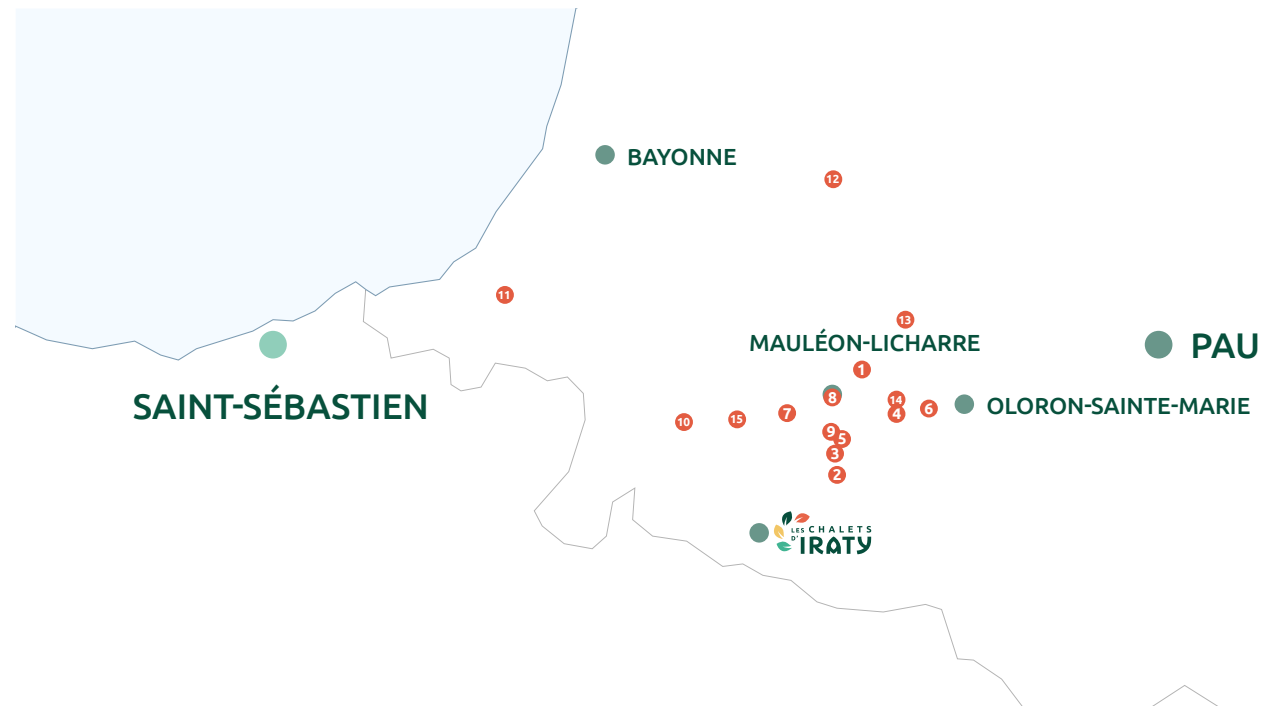


PRODUCTEURS LOCAUX PARTENAIRES

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

2 TRUITES
LA TRUITE DESTORRENTS
LICQ ATHÉREY

3 VENTRÈCHES
CHARCUTERIE LEHENA
LAGUINGE RESTOUE

4 PORC KINTOA
FERME ARRONDOA
SAUGUIS ST ETIENNE

5 FROMAGE AOP OSSAU IRATY
SARL OHIKO
ESQUIULE

6 MIEL EZTIA
XIMUN BEDECARRATZ
ORDIARP

7 FROMAGES
CRÈMERIE XIRIKOTA
MAULÉON

8 GÂTEAU BASQUE
BOULANGERIE DAGASSAN
TARDETS SORHOLUS

9 FERME IDIONTIA
BUSSUNARITS

10 LIQUEURS ET SPIRITUEUX
EGIAZKI
ST PÉE SUR NIVELLE

11 BIÈRES EGUZKI
BRASSERIE DU PAYS BASQUE
BARDOS

12 TISANES
TISANERIE FERME LILIZAIN
ARRAST LARREBIEU

13 HYDROLATS
LES JARDINS D'AMA
ELORRI
ESQUIULE

14 JUS DE FRUITS ET CIDRE
EZTIGAR
ST JUST IBARRE



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) : 31 €
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 : 13 €
Lomo + frites + dessert

À LA CARTE

ENTRÉES

SALADE MONTAGNARDE : 17 €
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

GARBURE : 12 €
Pommes de terres, Carottes, Céleri, Choux vert, Navet, Oignons, Poireaux, Haricots blanc, Jambon Serrano Bodega

PLATS

ASSIETTE TOKIKOA : 23 €
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

PIÈCE DE BŒUF : 21 €
Basse côte d'Axuria avec ses frites et sa piperade maison

ASSIETTE DU BERGER : 19 €
Œuf, Piperade maison, Boudin, Saucisse Confite, et ventrèche

TRUITE SOULETINE : 19 €
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

PLAT DU JOUR : 18 €

DESSERTS

6.60 €

GÂTEAU BASQUE À LA CRÈME
Accompagné de crème anglaise, amandes torréfiées et crème chantilly

CRÈME BRÛLÉE
Crème aux œufs, vanille caramélisée et sucre de canne

TARTE FINE AUX POMMES
Faites 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

CAFÉS ARRANGÉS

7.10 €

CAFÉ BAILEY'S FRAPPÉ
IRISH COFFEE
JAMAÏCAN COFFEE

DIGESTIFS

BAS ARMAGNAC 6.60 €
COGNAC 5.60 €
PRUNE À L'ARMAGNAC 3.60 €
PATXARAN / PATXAKA 3.60 €
MENTHA / GET 27 3.60 €
BAILEY'S 3.20 €

