

Nos Assiettes Croques :

Nos croques sont accompagnés au choix d'un bol de soupe du jour, ou d'une poêlée de légumes du jour, ou de pommes de terre grenaille rôties, et d'une salade verte.

Le Classique : Pain de mie doré à la graisse de canard - Jambon Blanc - Comté - Crème au Comté et à la noix de muscade - Oeuf poché. 9 €

Le Chèvre Miel : Pain de mie doré à la graisse de canard - Jambon Blanc - Fromage de Chèvre - Noix - Miel de Bidart. 10 €

Le Canard : Pain de mie doré à la graisse de canard - Effiloché de confit de canard - Crème de Brebis - Brebis (Ossau Iraty) - Pommes de terre grenaille rôties - Oeuf poché - Tomates confites. 11 €

Le Canadien : Pain de mie doré à la graisse de canard - Tartare aux 2 saumons marinés (soja, citron, huile de sésame) - Fromage frais - Oeuf poché. 11 €

Le Chalet : Pain de mie doré à la graisse de canard - Jambon Serrano - Fromage à Raclette - Pommes de terre grenaille rôties - Cornichons. 10 €

Le Chicken : Pain de mie doré à la graisse de canard - Poulet mariné au citron et soja - Crème au Comté - Comté - Chorizo - Oeuf poché - oignons confits. 12 €

Le Végé : Pain de mie doré au beurre - Crème au Brebis - Brebis (Ossau Iraty) - Carottes et Aubergines rôties - Tomates confites - Oeuf poché. 11 €

L'Euskal Herria : Pain de mie doré à la graisse de canard - Lomo - Chorizo - Crème au Brebis - Brebis (Ossau Iraty) - Piquillos - Oeuf poché. 12 €

Le C'Max : Le Classique version Max, tout le croque est en double y compris l'oeuf, le croque des gourmets gourmands. 13 €

Menu Kids

Un Croque classique sans oeuf + Pommes de terre grenaille + une glace vanille + 1 sirop à l'eau 8€

Suppléments : Oeuf : + 1,5€ / Deuxième accompagnement : + 3,00€

La liste des allergènes est disponible au comptoir de notre restaurant. Nos produits frais étant tous cuisinés dans notre cuisine et malgré l'attention particulière que nous portons à bien séparer nos aliments lors de la mise en oeuvre, nous ne pouvons pas garantir l'absence totale de traces.

Carte des boissons

Apéritifs - Alcools :

Ricard	3cl	3,00 €
Martini Rouge	5cl	3,50 €
Kir Cassis	15cl	3,50 €
Whisky JB	4cl	5,00 €
Vodka Smirnoff	4cl	5,00 €
Jack Daniel's	4cl	6,00 €
Gin Bombay Saphir	4cl	6,00 €
Rhum Pamperol	4cl	6,00 €
Rhum Diplomatico	4cl	8,00 €
Sangria	20cl	3,50 €

Bières bouteilles :

Desperado	33cl	6,00 €
'Leffe Blonde 0,0	33cl	5,00 €

Bière Pression :

Leffe Blonde	12,5cl	2,00 €
Leffe Blonde	25cl	3,50 €
Leffe Blonde	50cl	6,50 €
Panaché	25cl	3,70 €
Monaco	25cl	3,80 €

Cidre :

Kupela demi-sec	33cl	5,50 €
Kupela demi-sec	75cl	12,00 €

Boissons chaudes :

Café		1,30 €
Café Allongé		1,40 €
Café Noisette		1,40 €
Café au Lait		2,00 €
Café Double		2,60 €
Décaféiné		1,30 €
Grand crème		2,60 €
Thé ou Infusion (au choix)		3,00 €
Chocolat chaud		3,00 €

Jus de fruits Et Sodas :

Jus de fruits Granini	25cl	3,30 €
Orange - Ananas - Abricot - Pamplemousse - Pomme - Tomate - ACE -		
Orangina	25cl	3,30 €
Euskola	33cl	3,30 €
Euskola sans sucre	33cl	3,30 €
Ice - Tea Pêche	25cl	3,30 €
Schweppes	25cl	3,30 €
Ogeu	33cl	3,30 €
Diabolo	25cl	3,30 €
Sirup à l'eau	25cl	2,00 €
Limonade Ogeu	25cl	3,00 €

Bières artisanales :

Bière de la Brasserie artisanale Belharra, basée à Bayonne		
Belharra Blonde	33cl	5,50 €
Belharra IPA	33cl	5,50 €
Belharra Blanche	33cl	5,50 €

Digestifs :

Basarana Liqueur de Prunelle 20	4cl	5,00 €
Manzana Vedrenne 18	4cl	5,00 €
Bas Armagnac maison Laballe Réserve 40	4cl	7,00 €
Get 27	4cl	5,00 €

Pour accompagner votre repas :

Ogeu Plate ou Pétillante 75cl 6,00€

Carte des Vins

	Verre (12,5cl)	25 cl	50 cl	1l
<u>Vin du moment (Voir ardoise) :</u>				
Rouge, blanc ou rosé	3,8 €	5 €	9 €	17 €
<u>Blanc Moelleux :</u>				
- Maubet, domaine de Maubet, Côtes de Gascogne	4 €			
Bouteille : <i>Le P'tit Hasard</i>				
Rouge :		75cl		
- Domonio de Berzal Crianza, RIOJA ALAVESA	27,00 €			
- La Quille, Château des Cérons, GRAVES	21,00 €			
- Domaine du Rochouard, SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL	22,00 €			
- Château de Prémeaux, BOURGOGNE	35,00 €			
- Le Coquin, Vin de France	16,00 €			
Blanc :				
- Bodega Menade, CASTELLA Y LEON	23,00 €			
- Cuvée Marie, Charles Hours, JURANCON SEC	22,00 €			
- Le Coquin, Vin de France	16,00 €			
Rosé :				
- Les éphémères, Domaine de Bélambrée, CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE	21,00 €			
- Le Coquin, Vin de France	16,00 €			