

Relais de Chiberta

CANTINE HIPPIQUE



LA CARTE

Sur place ou à emporter

Planches Toute la journée

Conserve à l'huile Sardines de Getaria (pickels maison).....	8 €
Truite fumée du Pays Basque	15 €
Ardi-Gasna et confiture de cerise noire (fromage de brebis).....	9 €
Brebis / Serrano	12 €
Fuet Catalan	8 €
Paté Basque Aïta	8 €
Serrano 24 mois	11 €
Jambon blanc de la Maison Montauzer	11 €
Assortiment de charcuterie	15 €
Houmous maison	10 €

Menu SHETLAND (pour les enfants)



6,50 €

- Sirop à l'eau Monin (grenadine, menthe, citron, pêche)
- Assiette de jambon blanc Maison Montauzer - potatoes maison

Pour bien commencer

9h - 11h

Pain du boulanger	4 €	Granola maison	6 €
beurre 1/2 sel - confiture locale		fruits frais - yaourt grec - miel	

Assiette Salty 12 €

Deux oeufs Bio au plat - fromage de brebis - jambon blanc Montauzer - herbes fraîches

Oeuf BIO à la coque 4,50 €

Mouillettes - beurre 1/2 sel

Envie d'un supplément avec votre oeuf ?

- Jambon blanc de la maison Montauzer	2 €
- Fromage de brebis	2 €
- Truite fumée du Pays Basque	3,50 €

Lunch 12h - 15h

Banh mi dog 15 €

Pain brioché du boulanger - effiloché de cochon mariné - red coleslaw - mayonnaise - oignons frits - pickles - herbes fraîches // salade - légumes marinés - mélange de graines.

Le croque Relais 15 €

Bun's du boulanger - crème de brebis - jambon blanc de la maison Montauzer - tomates confites. Salade - légumes marinés - pickles - herbes fraîches // potatoes maison

Salade Végivore 14,50 €

Salade de chou rouge - betteraves - légumes rôtis - houmous maison - pois chiches - fruits frais - pickles - herbes fraîches - salsa yaourt - fête mélange de graines

Shakshuka de saison 14,50 €

Plat traditionnel du Moyen-Orient
2 oeufs parfait BIO - tomates - oignons - poivrons confits - ail - épices pois chiches - légumes rôtis - fête - herbes fraîches

Poulpe du Pays Basque 17 €

Patatas Bravas - coulis de pimentons et tomates - mayonnaise fumée - herbes fraîches - huile d'olive extra vierge

Entrecôte EXTRA 24 €

grillée au sel fumé - potatoes et salade

Vous pouvez ajouter autant de "SIDES" que vous voulez !

*SIDES : petites assiettes à manger solo ou à partager

- Oeuf parfait BIO « cilbir » - salsa yaourt aux herbes fraîches - huile d'olive extra vierge fumée - chutney de mangue - amandes grillées mélange de graines - pain grillé..... 7 €
- Bol de potatoes maison 4 €
- Bol de salade 3 €
- Houmous maison - pois chiches - huile d'olive extra vierge zaatar - citron - herbes fraîches 7 €
- Truite fumée du Pays Basque - salsa yaourt - aneth - citron - pickles - herbes fraîches..... 10 €

Pour les desserts... venez au comptoir découvrir notre vitrine
ou demandez-nous l'ardoise !

Merci de signaler vos allergies avant de passer commande. Origine des viandes : Pays-Basque, Sud-Ouest, France, Espagne, Irlande.
Prix nets, TTC et service compris.

Relais de
Chiberta

CANTINE HIPPIQUE



BOISSONS ALCOOLISÉES

Les boissons alcoolisées devront être
accompagnées d'un plat.

Sur place ou à emporter

Bières locales

Pression La Locale blonde 25 cl	3,50 €
Demi citron, pêche ou grenadine 25cl	4 €
Boc	2,50 €
Pression La Locale blonde 50 cl	7 €
Panaché / Monaco 25 cl	4 €
Bouteille Eguski blanche 33 cl	5 €
Bouteille Eguski IPA 33 cl	5 €

Apéritifs - Digestifs

Sangria iroleguy au piment	4,50 €
Cidre basque Eztigar 33 cl	5 €
Patxaka Egiazki (pommes sauvages, anis) 4cl	5 €
Manzana Egiazki 4 cl	5 €
Patxaran Egiazki (prunelle sauvage) 4 cl	5 €
Diligence (secret du Relais) 4 cl	5 €

Cocktails

Spritz Aperol	8 €
Spritz Saint-Germain	10 €
Gin Tonic	9 €
Ti punch glacé comme un granité (jus frais citron vert, rhum)	10 €

Sélection de Vins



Blancs BIO

Mouton Noir 2024 - Muscadet, Melon de Bourgogne	6 €	27 €
Mis en bouteille par Vincent Caillé, Vif, sec, rafraîchissant et finement salin		

Soif Art - IGP Côte du Tarn, Loin de l'oeil, Muscadelle, Sauvignon	5,5 €	25 €
Château les Vignals, frais, fruité et léger aux notes de fleurs et d'agrumes		

Rosé

Côtes de Provence, Haut de Masterel	5 €	25 €
Rosé sec, léger et fruité, tout en finesse		

Rouges BIO

Stef - Corbière, Merlot 2023	5 €	24 €
Maison Ventenac Souple et frais aux arômes de prune et de cerise		

Mas Théo 2023 - Côte du Rhône, syrah, grenache	-	26 €
Vignoble de la ferme familiale Clapier Sols de galets roulés et des sous-sols argileux		

Biurko 2024 Arbanta - Tempranillo	-	26 €
Pays Basque Sud - couche calcaire et caillouteux Sans sulfite ajoutés		

Bulles

Prosecco Mionetto BIO	5 €	26 €
Champagne Famille Calon. Monial Communio Brut	-	55 €
Pinot noir et chardonnay. Vif, frais, fines bulles.		

Vin du moment au verre ou à la bouteille
Demandez-nous !



BOISSONS

SANS ALCOOL

Sur place ou à emporter

Boissons chaudes

Expresso / allongé	1,50 €
Noisette	1,60 €
Double expresso	3 €
Latte	4 €
Golden Latte (curcuma - gingembre - cannelle - lait)	4 €
Cappuccino	4 €
Cappuccino chantilly	4,50 €
Chocolat chaud maison	4 €
Chocolat chaud maison chantilly	4,50 €
Hot ginger maison	4 €
(jus frais de gingembre et de citron - sirop de canne à sucre)	

Tisanes BIO

Verveine	3 €
Detox (citronnelle - gingembre - maté)	3 €

Thés

Thé noir : Darjeeling (raffiné et équilibré)	3 €
Earl grey (arôme de bergamote)	3 €
Thé vert : Jasmin (thé de Chine)	3 €
Menthe (désaltérant)	3 €

Boissons froides

Jus d'orange pressé	4,50 €
Jus frais centrifugé : pomme - carotte - gingembre	5 €
Jus du jour	5 €
Ginger glacée maison (jus frais de gingembre et de citron - sirop de canne à sucre)	4 €
Thé glacé maison BIO	3,50 €
Citronnade maison (jus frais de citron - sirop de canne à sucre)	3,50 €
Jus de pomme pressoir du Pays Basque	4 €
Sirop à l'eau Monin (grenadine - menthe - citron - pêche)	2 €

Sodas locaux et maison

Sève pétillante Maison BIO : bourgeons de pin, menthe poivrée, verveine	4 €
Limonade Maison BIO : aux écorces de citron	4 €
Euskola 33 cl	3,50 €
Euskola Zero 33 cl	3,50 €
Tonic Kaskad 20cl	3,50 €

Eaux minérales

Badoit gazeuse 33 cl	3,50 €
Badoit gazeuse 33 cl + sirop Monin	4 €
Badoit gazeuse 33 cl + tranche citron	4 €
Ogeu gazeuse 75 cl	6 €