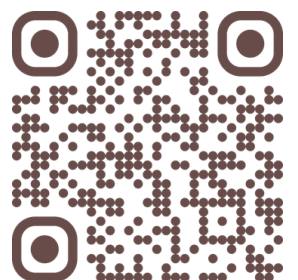
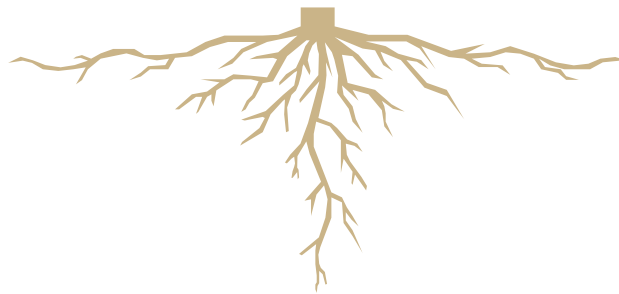


RESTAURANT USTARITZ

Caphourrut

Cuisine d'instinct



TRANSLATE

RESTAURANT USTARITZ

Capbourrut

Cuisine d'instinct



LES PLANCHES

Jambon Kintoa AOP affiné 36 mois	21€
Ossau-Iraty & Jambon Kintoa AOP affiné 36 mois	24€



ENTRÉE

Foie gras poêlé à la flamme, abricot de saison rôti, ajo blanco, compotée de fruit à l'origan	22€
Courgette en gaspacho, pignon de pin torréfié, magret de canard fumé, glace chèvre frais	18€
Txangurro en raviole, brunoise de légumes au lait de coco, vinaigrette de carcasse, gel de combava	20€
Tataki de thon rouge, riz sushi croustillant, avocat grillé en texture, ketchup de piquillos	19€



PLAT

Pigeon cuit à la pierre de lave, déclinaison d'oignon grillé, confit de cerises, sauce réduite à l'Irouléguy 32€

Veau rôti au beurre, purée d'aubergine fumée au barbecue, tapenade d'ail noir, jus corsé au thym 30€

Pêche sauvage à la plantxa, haricot vert en houmous, julienne de légume vert, hollandaise aux herbes 29€

Poulpe grillé à la flamme, bihia façon paëlla au piment, émulsion de maïs fumé, crumble de chorizo 28€



FROMAGE

Ossau-Iraty AOP, tomme de vache *Urtetia*, chèvre frais, sablé brebis au piment d'Espelette, miel de ronce 13€

DESSERT

Éclosion de chocolat Azélia 35%, glace infusée à la vanille, nougatine sésame torréfié, crémeux café 15€

Baies sauvages en marmelade, glace fromage blanc, meringue vapeur au poivre de Kâmpôt, nage myrtille 15€

Rhubarbe pochée, glace au Jurançon doux, ganache montée au thym citron, bonbon pétillant tonic jasmin 15€

Riz soufflé et crémeux au mascarpone, glace pistache, gel fleur d'oranger, praliné croustillant 15€



Capbourrut

Cuisine d'instinct

VIN ROUGE

Verre **Bouteille**
12cl 75cl

SUD-OUEST

Irouleguy Domaine Larrandaberri – 2021	8€	41€
Montagne Saint-Emilion Dame de Bouard – 2018		42€
Pessac-Leognan Lagrave Martillac – 2021		55€
Mont D'Oraàs Les Cluques Pyrénées Atlantiques – 2024		30€

LOIRE

Pinot noir Domaine J de Villebois – 2023		33€
Chinon Domaine La Massonière – 2024	7€	34€
Saumur Champigny Volage – 2023		43€

BOURGOGNE

Pinot noir Maison Champy Cuvée Edme – 2023		56€
Côte de Nuits Villages Le Clos de Magny Domaine Jean Fery – 2022		94€

LANGUEDOC

Pic Saint-Loup Domaine des Rocs – 2023		44€
Minervois Pierre Cros Le Barthas – 2023	8€	48€

RHÔNE-BEAUJOLAIS

Crozes Hermitage Domaine Clairmont Les Palais – 2023		46€
Saint-Joseph Ogier les Marches de Granits – 2023	9€	55€
Morgon Domaine Jean Foillard – 2023		57€

ESPAGNE

Ribera del Duero Condado de Oriza Crianza – 2022		35€
Rioja Remelluri Reserva – 2016		75€

GRAND-CRU MILLESIME

Margaux Château Giscours – 2020		147€
Saint-Emilion Château Petit-Figeac – 2021		135€
Château neuf des Papes L'Oratoire – 2015		145€

VIN BLANC

Verre **Bouteille**
12cl 75cl

SUD-OUEST

Jurançon sec Domaine Nigri <i>Confluence</i> – 2024	29€
Jurançon doux Domaine Nigri <i>Pas de deux</i> – 20217€	31€
Bordeaux Dompierre Blanc – 2023	40€
Irouleguy Domaine Ilarria – 2023	55€

LOIRE

Muscadet Domaine Ménard-Gaborit – 2023	8€	35€
Anjou Les Bergères Domaine Fournier Longchamps – 2022		37€
Sancerre J. de Villebois – 2023		51€

BOURGOGNE

Chardonnay Macon-Lugny Les charmes – 2023	46€
Chablis Laroche Saint Martin – 2024	47€
Saint-Véran Chênes Domaine Auvigue – 2023	65€

LANGUEDOC-PROVENCE

Chardonnay Pas vu pas pris Jeff Carrel – 2024	8€	33€
Limoux Château Rives-Blanques – 2023		35€

RHÔNE

Crozes-Hermitage Les Palais – 2024	9€	52€
Côte du Rhône Domaine la Boutinière Amélie Boutin – 2024		32€

ESPAGNE

Rueda Analivia Verdejo – 2024	30€
Rioja La Pera Hacienda el Ternero – 2024	39€

CHAMPAGNE

Joseph Perrier Brut cuvée Royale – 2025	15€	95€
---	-----	-----

VIN ROSÉ

PROVENCE

Côtes de Provence Château Cavalier <i>Marafiance</i> – 2024	34€	
Côte de Provence Sainte Victoire Domaine Gassier – 2024	7€	38€

Prix nets et service compris

Capbourrut

Cuisine d'instinct

BIÈRES

PRESSION

Eguzki blonde 25cl – 4€

Eguzki blonde 50cl – 8€

BOUTEILLE

Lalocale blanche – 5€

Lalocale IPA – 5€

Heineken sans alcool – 4€

APÉRITIFS

Gin tonic de Biarritz original / pêche jasmin – 12€

Kir poire / framboise / clémentine – 8€

Pastis BRANA – 6€

Sangria blanche – 7€

Cidre Basque – 6€

SANS ALCOOL

EAU ABATILLES

Plate 50cl – 4€

Plate 75cl – 7€

Pétillante 50cl – 5€

Pétillante 75cl – 8€

SODA

Euskola – 4€

Coca-Cola zéro – 4€

London pêche jasmin – 4€

London original tonic – 4€

Thé glacé Hibiscus framboise – 6€

NECTAR DE FRUIT

Citronnade – 6€

Poire Williams – 6€

Pêche de vigne – 6€

Fraise – 6€

COCKTAILS SIGNATURE – 12€

Adrienne

Pomme, eau de vie poire BRANA, bergamote, limonade

Honolulu

Passion, gin, Chambord, vanille de Madagascar

Nectar

Miel de ronce, Jurançon doux, citron, thym

Vénusia

Violette, Floc blanc, Prosecco, fleur de sureau

LIQUEURS ET SPIRITUEUX

Limoncello Philippe SEBI – 8€

Clandestino Marquestau – 9€

Eau de vie poire BRANA – 9€

Menthe de Biarritz URA SPIRITS – 8€

Armagnac Marquestau 2001 – 15€

Whisky Laminak BRANA – 10€

Liqueur de Café URA SPIRITS – 8€

CAFÉ ET THÉ

Expresso – 2.50€

Double expresso – 4€

Allongé – 3€

Cappuccino – 4€

Décaféiné – 2€

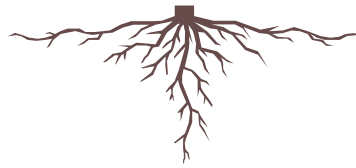
Thé Dammann – 4€

Infusion Dammann – 3€

RESTAURANT USTARITZ

Capbourrut

Cuisine d'instinct



MENU DU MARCHÉ

MERCREDI, JEUDI ET VENDREDI MIDI
(HORS JOURS FÉRIÉS)

MENU DU JOUR À CHOIX UNIQUE

2 plats – 25€

3 plats – 35€



Nous acceptons uniquement les paiements par carte bancaire ou espèces.

***Veuillez préciser que vous êtes en possession d'un
BON CADEAU***

***La maison est en droit de le refuser si celui-ci n'est pas présenté à votre
arrivée ou annoncé au moment de la réservation.***

NOS PRODUCTEURS

Ferme Arrochain à Musculdy

Cochon et brebis

Chèvrerie Mattinka à Saint Jean le Vieux

Fromage de chèvre

Azeria au Pays Basque

Café

Ura Spirits à Biarritz

Eau de vie, gin et liqueur

Maison Garat à Souraïde

Volaille

Eugenie à Anglet

Pain de campagne

Philippe Sebi à Bahus Soubiran

Agrumes et limoncello

Ferme Landaldea à Ustaritz

Fruits et légumes

Ferme de Saint Orens à Cauna

Canard

Apis Mellona à Seignosse

Miel et pollen

Brana à Ossès

Eau de vie et liqueur

Pascal Massonde à Souraïde

Viande

Ferme Urtetia à Urt

Fromage de vache

Valrhona à Tain l'Hermitage

Couverture chocolat

Domaine de Marquestau à Hontanx

Armagnac et Rhum