



## Formule Rapide Midi 16€

EGUERDIKO MENU AZKARRA 16€

### MENU BURGER

#### EUSKAL BURGER

Steak Axuria - Ventrèche Kintoa - Fromage de brebis  
Axuria haragi xafila - Kintoa artekia - Ardi gasna  
ou / edo

#### BURGER OILASKO

Poulet Aldabia pané - Ventrèche Kintoa - Fromage de brebis  
Aldabia oilaskoa - Kintoa artekia - Ardi gasna

### MENU PLAT COMBINÉ

Paté Piment d'Espelette, Steak de Cheval, Frites,  
Salade, Piperade et Fromage  
Patea ezpeletako piperrakin, Zaldi haragia, Fritak,  
Entsalada, Piperrada eta Ardi gasna

### DESSERT / DESERTA

Mousse au Chocolat ou Brownies Chocolat ou Panacotta aux Fruits Rouges  
Txokolate mousse edo Brownie edo Panacotta fruitu gorriena

### BOISSONS / EDARIAK

Euskola, ice Tea, Ogeu gaz... ou Bière Kronenbourg ou bière locale Abarratia  
Euskola, Ide Tea, ura gasakin... Kronenbourg edo bertako Abarratia garagarinoa

## Formule Tapas 29€

PINTXO MENUA 29€

Pour les groupes à partir de 15 personnes

15 PERTSONA GOITIKAKO TALDEENTZAT

Dégustation Charcuterie Ibérique (Jambon, Chorizo et Saucisson)  
Pintxo au crabe  
Pintxo au Thon  
Bruschettas Chorizo Chèvre  
Bruschettas Brebis Serrano  
Croquettes Serrano  
Brochette d'Araignée de Porc & Patatas Bravas  
Dégustation de Mini Dessert (Mousse au Chocolat, Brownies & Charlotte)

Xingar iberiko platera (urdaiazpiko, txorizo eta saltxitxioia)  
Karramarro pintxo  
Atun pintxo  
Txorizo eta ahuntz Bruschetta  
Ardi gasna eta urdaiazpiko Bruschetta  
Urdaiazpiko kroketa  
Xerriki broxeta & patata brabak  
Deserta txikien dastaketa (txokolate haguna, Brownie & Charlotte)

### BOISSONS / EDARIAK

Par personne 75cl au choix de Vin rouge, Blanc, Rosé,  
Punch, Sangria, Bière... Café & Dijo

Pertsonaka arno beltz, gorri edo xuria hautuan,  
puntx, sangria, garagarinoa... Kafe & ondokoa

## Formule Menu 29€

TALDE MENUA 29€

Pour les groupes à partir de 15 personnes

15 PERTSONA GOITIKAKO TALDEENTZAT

### ENTRÉES

Planche Ibérique : Jambon, Chorizo, Saucisson et Paté  
ou  
Salade Terroir : Chèvre Chaud, Gesiers, Asperges de Navarre,  
Copeaux de Brebis, Ventrèche Kintoa...

### PLATS

Chipirons avec Chorizo, Piment Padron & Risotto  
ou  
Araignée de Porc sauce Pili Pili, frites à la graisse de canard

### DÉSSERTS

Panacotta à la confiture de lait  
ou  
Mousse au Chocolat (Cacao Chocolatier Laia)

### SARTZEAK

Iberiko platera : Xingarra, txorizo, saltxitxioia eta patea  
Eskualdeko entsalada : Ahuntz gasna beroa, herak, Nafarroako zainuriak,  
ardi gasna ezpalak, Kintoa xingarra...

### PLATERAK

Txipiroiak txorizo, Padron biperrak eta Risottorekin  
ou  
Xerriki Pili Pili saltsan eta fritak ahate koipean freituak

### DESERTAK

Panacotta esne erremixarekin  
ou  
Txokolate mousse (Laia Txokolategile kakaoa)

¼ Vin, Café et Dijo ¼ arno, kafe eta ondokoa

## Formule Menu 38€

TALDE MENUA 29€

Pour les groupes à partir de 15 personnes

15 PERTSONA GOITIKAKO TALDEENTZAT

### ENTRÉES

Tartare de truite de Banka  
ou  
Chipirons à la Plancha : Chorizo, Piment Padron  
ou  
Salade Terroir : Chèvre Chaud, Gesiers, Asperges de Navarre,  
Copeaux de Brebis, Ventrèche Kintoa...

### PLATS

Merlu de Ligne criée St Jean de Luz & Risotto  
ou  
Cote de Bœuf avec Sauce poivre, frites à la graisse de canard  
ou  
Magret de Canard Arnabar sauce Bleu, frites à la graisse de canard

### DÉSSERTS

Pain Perdu avec Glace vanille de la Ferme Oheta et Sauce Caramel beurre salé  
ou  
Crème Brûlée  
ou  
Mousse au Chocolat (Cacao Chocolatier Laia)  
ou  
Tiramisu au Café

### SARTZEAK

Bankako amorraina gordink  
Txipiroiak plantxan txorizo eta Gernikako piperrakin: Chorizo, Padron biperrak  
Eskualdeko entsalada : Ahuntz gasna beroa, herak, Nafarroako zainuriak,  
ardi gasna ezpalak, Kintoa xingarra...

### PLATERAK

Donibane Lohizuneko legatza & Risotto  
ou  
Idi txuleta, biperbeltz saltsa eta fritak ahate koipean freituak  
ou  
Arnabar ahate bularkia saltsa urdinakin eta fritak ahate koipean freituak

### DESERTAK

Ogi txigor esnean Oheta baserriko banilla izozkia et karamelu gurin gatzatuarekin  
ou  
Krema katalana  
ou  
Txokolate mousse (Laia Txokolategile kakaoa)  
ou  
Kafe Tiramisu

¼ Vin, Café et Dijo ¼ arno, kafe eta ondokoa

## CARTE / KARTA

### ENTRÉES

Salade Asteburua (Chèvre chaud, gésiers de canard, coppeau de brebis, ventrèche Kintoa).....	11 €
Poulpe à la Galicienne.....	11 €
Pied de Cochon Pané avec Frites et sauce.....	11 €
Chipirons à la plancha, Padron, Chorizo.....	12 €
Tartare de truite de Banka de chez Goicoechea.....	12 €
Vol au Vent de Ris de Veau.....	12 €
Poitrine de Porc Manex laquée à la cerise.....	12 €
Salade d'anguilles.....	13 €
Planche de dégustation de tapas, à partager.....	17 €

### PLATS

Côte de bœuf grillée pour 2 p. 1.100kg environ.....	48 €
Entrecôte blonde d'Aquitaine 400g. environ.....	21 €
Magret entier de chez Arnabar, sauce bleue & gratin dauphinois.....	19 €
Ribs de porc grillé laqué (cuisson basse température) et Macaroni.....	18 €
Poulpe à la grillade, sauce vierge, risotto poireaux.....	22 €
Cote de Veau 350/400 gr. et pomme Dauphine.....	21 €
Merlu de ligne (criée de St Jean de Luz) & Risotto.....	19 €
Confit de canard, piperade et pomme Dauphine.....	18 €
Côte de porc Kintoa avec frites, sauce et gratin dauphinois.....	21 €
Burger Euskal (pain de Minhondo, steak haché, ventrèche Kintoa, fromage.....	15 €
Poke Bowl.....	15 €

### EN SAISON

Cane Kriaxera de chez Perekabia.....	22 €
Chevreau Pirenaïka.....	22 €
Agneau de lait.....	17 €
Autres : Rognons, Cèpes, Txilindron.....	18 €

### DESSERTS

TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON

Mousse au chocolat (Chocolat 75% de chez Laia).....	7 €
Crème brûlée.....	7 €
Pana Cotta à la confiture de lait.....	7 €
Brioche façon pain perdu (boule vanille de la ferme Oheta à Arrosa).....	7 €
Tiramisu au Café.....	7 €
Profiterolles glace vanille et chocolat.....	8 €
Dégustation de Fromages : direct producteurs locaux.....	8 €
Coupe de glace 2 boules au choix : vanille, chocolat, ou café & chantilly de la Ferme Oheta à Arrosa.....	6 €

### MENU ENFANT 9 €

Poulet pané ou steak haché Axuria ou Fish 'n' chips accompagné de frites maison	
Brownie ou glace	
Possibilité de prendre un dessert de la carte avec un supplément de 3 €	

Toutes nos viandes et certains poissons sont grillées à la pierre de lave. Accompagnement de légumes, salade, gratin dauphinois...

## BURGERS

Euskal Herriko ekoizpenak eta bertan egina  
Produits locaux et fait maison

Euskal Burger - 12 €

Steak Axuria - Ventrèche Kintoa - Fromage de brebis  
Axuria haragi xafila - Kintoa artekia - Ardi gasna

Burger Mendia - 12 €

Steak Axuria - Ventrèche Kintoa - Bleu des basques ou Reblochon  
Axuria haragi xafila - Kintoa artekia - Bleu des basques edo Reblochon

Burger Oilasko - 14 €

Poulet Aldabia pané - Ventrèche Kintoa - Fromage de brebis  
Aldabia oilaskoa - Kintoa artekia - Ardi gasna

Burger Handia - 15 €

Double steak - Double fromage de brebis - Double Ventrèche Kintoa  
Haragi xafila bikoitza - Ardi gasna bikoitza - Kintoa arteki bikoitza

Tous les burgers ont une base de sauce burger maison, salade, tomate, oignon et ventrèche  
Burger guziak hemen berean eginko burger saltsa, entsalada, tomate, tipul eta artekiakin zerbitzatuak dira

## TAPAS PINTXOAK

PINTXO KLASIKOAK  
Tapas classiques

Croquetas / Kroketak.....	6€
Rabas de Calamar / Kalamar rabak.....	6€
Stick Mozzarella / Mozzarella kroketak.....	6€
Coeurs de Canard et frites Ahate bihotzak fritekin.....	6€
Wings de poulet et frites / Oilasko hegala freituak fritekin.....	6€
Tenders de poulet et frites / Oilasko kroketak fritekin.....	6€
Patatas Bravas avec cheddar et oignons frits Brava patatak cheddar gasna eta tipul freituak.....	6€
Tempura d'Eperlans / Barazki tempura.....	6€
Fritures d'Eperlans / Esperlin freituak.....	6€
Oignons rings / Tipul rabak.....	6€
Camembert rôti et charcuterie Camembert errexa xerrikiarekin.....	10€

DASTAKETA PLATERAK  
Plateau degustation

Plateau tapas / Pintxo platera.....	17€
Plateau charcuterie / Xerriki platera.....	12€
Planche jambon iberique / Xingar iberiko platera.....	14€

## Sur place & à emporter Tobian berean & eremaiteko

Toutes nos pizzas sont préparées de façon artisanale à base de farines directement importées d'Italie et de sauce tomate importée de Navarre. Les recettes sont élaborées à partir de produits locaux afin de vous garantir une qualité optimale.

Gure pizza guziak hemen berean eginak dira, eskuz, zuzenean Italiatik ekarritako irina eta eta Nafarroako tomate saltsarekin. Kalitate ezin hobea eskaini ahal izateko, errezetak tokiko ekoizpenekin prestatuak dira.

### PIZZAS

Margarita - 9 €

base tomate - fior di latte - basilic - tomates cerises

Maitia - 10 €

base tomate - fior di latte - champignons frais - jambon

Pittica - 11,5 €

base crème - fior di latte - fromage de chèvre - miel - éclats de noisette

OiléThai - 12 €

base crème - fior di latte - filets de poulet - sauce thaï - oignons frits

Carbonara - 12 €

base crème - fior di latte - oignons confits - lardons - œuf

Gasna - 12 €

base tomate - fior di latte - chèvre - gorgonzola - parmesan

Flap - 12 €

base piperade - ventrèche - œuf - fromage de brebis

Mendia - 14 €

base crème - fior di latte - oignons confits - lardons - patates - reblochon

Trufalla - 14 €

base crème - huile de truffe - roquette - jambon blanc  
fior di latte - mozzarella di buffala - balsamique de truffe

Banka - 14,5 €

base crème - fior di latte - truite de Banka - roquette  
balsamique de truffe - julienne de courgettes

Lurrama - 15 €

base tomate - courgettes - aubergines - carottes  
mozzarella di buffala - tomates cerises - pesto - roquette

Asteburua - 15 €

base tomate - fior di latte - champignons frais - chorizo  
Après cuisson : jambon serrano - roquette - pesto - mozzarella di buffala