SALADE DU MOMENT ..... 13,00 €

Salade, tomates cerise, brebis, Serrano, piments doux
Salade, tomates cerise, endive, Saint Marcellin rôti, noix, pommes

NOS CONSERVES ARTISANALES

Sardines à l'huile d'olive Bio et au citron .....7, 80 €
Rillettes pur canard.....7, 80 €
Terrine de foies de volailles « recette maison ».....7, 80 €

NOS ASSIETTES

Assiette Jaureguiborde.....17, 50 €
(Serrano, Saucisson, Chorizo, Terrine de foies, Brebis)

PLATS

Tarte salée, Salade Vinaigre Balsamique.....12, 50 €
Omelette aux cèpes ou Serrano Poêlé .....15, 50 €
Plat du moment .....€
Confit de canard « maison ».....15, 50 €
Entrecôte à la plancha « 320/350 gr », frites « maison » et salade .....22, 50 €
Pavé de Merlu plancha.....17, 00 €
Tartare de bœuf préparé, frites maison et salade.....16, 50 €

DESSERTS

Ardi gasna, confiture de cerises noires .....6, 50 €
Coupe de Sorbets et glaces (3 boules) .....7, 50 €
Beret Basque .....7, 50 €
Carpaccio d'ananas, sorbet.....7, 50 €
Café Gourmand .....7, 50 €
Ile flottante .....7, 50 €
Brioche façon pain perdu.....7, 50 €

MENU

Entrée Plat ou Plat Dessert..... 19,50 €
Entrée Plat Dessert ..... 23,00 €

Crumble de caviar d'aubergine et harengs marinés

Ou

Brochette de boudin et pommes

***

Plat du Moment

Ou

Osso bucco

***

Nage d'ananas, sauce piña colada

Ou

Brownie glace vanille