



Entradas gourmet o para compartir

Ensalada de patos de cerdo	13.00€
Pickles de cebolla, champiñones de Paris crudos, piñones tostados	
Velouté de calabaza	12.00€
Castañas sartenadas, cebolleta, anacardos tostados, crema de cortezas de clementina	
Fricasé de chipirones con perejil, chorizo y pimienta de Espelette	11.00€
Plato de embutidos jamón de cerdo, chorizo, lomo ibérico	15.50€
Chiffonade de jamón de 100% Duroc – afinado 30meses	13.50€
Huevo pasado por agua empanado y frito	14.00€
Purée de aguaturma con trufa, espuma de queso de Comté viejo, chips de jamón	
Ensalada grande “Monsieur Jean”	18.50€
Pato confitado, mollejas, tomates, magret de pato ahumado, xingar, huevo escalfado, ensalada verde, piñones, picatostes, cebolla frita, Ardi Gasna	

Platos

T-Bone de cerdo asado y cocido a temperatura baja	23.00€
Conchiglioni rellenos con champiñones cocidos con chorizo, jugo corto con cebolla grelot y tocino ahumado	
Entrecot a la plancha, salsa de boletos	26.00€
Tartar de buey, patatas fritas y ensalada	19.00€
Bask burger	19.50€
Pan brioche, hamburguesa, tomate, ensalada, compota de cebolla caramelizada, salsa béarnaise, panceta y queso de oveja, fritas	
Mejillas de buey braseadas con vino tinto	27.00€
Purée de patatas cremosa con mantequilla semi salada, cromesqui con mantequilla de perejil y ajo	
Cazuela de chipirones con perejil, chorizo y pimienta de Espelette, risetti cremoso	19.50€
Vieira	26.00€
Tagliatelles de butternut con semillas de calabaza y sesamo negro, clementinas marinadas con pimienta de Espelette, jugo de carne fuerte	
Ravioles de puerros (plato vegetariano)	20.00€
Salsa de curry, coco, jengibre, parmesano con dedos de tomates confitadas, cebolla crujiente	
Chuletón de buey patatas fritas y ensalada verde	
2 personas 75.00€	3 personas 100.00€
Suplemento patatas fritas	3.50€

Postres

Plato de queso de oveja con mermelada de cerezas negras	7.50€
Copa de helado (2bolas)	5.80€
<u>Helados</u> : vainilla, café, ron-uva, caramelo flor de sal, chocolate de leche, coco	
<u>Sorbetes</u> : fresa, frambuesa, limón	
Torrija con caramelo de mantequilla salada, helado de vainilla, chantilly	9.00€
Galleta crujiente	8.50€
Ganache de chocolate de leche, clementinas frescas, crema diplomate perfumada con cítricos	
Pastel de manzanas con nueces	8.00€
Sabé breton, caramelo de mantequilla salada, crema de vainilla	
Café o cortado con dulces	8.50€
Té o infusión con dulces	9.50€
Suplemento Chantilly	1.50€

Menu para los niños 9.00€

(a elegir : jamón ,hamburguesa o filete de pescado + patatas fritas o pasta + helado)

Bebidas sin alcohol

Sirope o diabolito	2.20€
<i>(menta, granadina, limon, fresa, melocoton o horchata)</i>	
Coca cola, Coca zero, Orangina	3.50€
Fuzetea, Ogeu, Schweppes 33cl	
Zumo de fruta PAGO	3.50€
<i>(naranja, piña, manzana, tomate, ACE)</i>	
Naranja o limón natural	5.50€
Cafe con hielo	3.00€

Cócteles

Americano	10.00€
Spritz o Mojito	9.00€
Moscow/London Mule	9.00€
<i>(vodka/ginebra, lima, azúcar de caña, ginger beer)</i>	
Gin Tonic Loreak	9.00€
Blue Gin Loreak	9.50€
<i>(ginebra, curaçao, lima, limon, hielo)</i>	

Cócteles sin alcohol

Rio (zum de naranja, limonada, granadina)	5.50€
Limonada	5.50€
Virgin mojito	5.50€

Digestivos

Manzana, menta, patxaran	5.00€
Izarra verde o amarillo	6.00€
Armagnac - Résistance	8.00€
Cognac VS, Baileys, Calvados	6.00€
Pera o ciruela Brana	9.00€
Ron Diplomatico, Ron Zacapa,	
Cognac VSOP	9.00€
Cafe irlandés o jamaicano	9.00€

Bebidas calientes

Cafe, descafeine, americano	1.50€
Cortado	1.90€
Doble espresso	3.20€
Cafe con leche - pequeño / grande	2.50€ / 3.70€
Té (Ceylan, Earl Grey, verde menta, sencha)	3.50€
Rooibos (albaricoque naranja, especias)	3.50€
Infusion	3.50€
<i>(verbena, tilo, verbena menta, relajante)</i>	
Cappucino, chocolate caliente	4.00€
Boleria	1.50€
Tostadas mantequilla mermelada	2.50€

Agua mineral

	50cl	1L
Vittel o Perrier	3.50€	5.10€

Champagne

	37.5cl	75cl
Moët et Chandon		55.00€
Prannier	35.00€	60.00€

Cervezas

	boc	25cl	50cl
Loburg (rubia - belga)	2.00€	3.50€	6.30€
Leffe (rubia - belga)	2.60€	4.50€	8.10€
Eguzki (vasca)	2.60€	4.60€	8.30€
Cerveza con picon		4.00€	7.20€
Monaco, con limonada o sirope		3.70€	6.70€
Cerveza vasca en botella 33cl			6.50€
Cerveza sin alcohol			5.00€

Aperitivos

Ricard o Pastis51	3.50€
Martini blanco o rojo, Campari	3.50€
Sangria, Porto blanco o rojo	3.50€
Suze, Kir vino blanco	3.50€
<i>(cereza negra, mora o melocotón)</i>	
Ginebra, Vodka, Ron o Malibu (4cl)	5.00€
Kir con Prosecco	5.00€
Ron Havana	6.00€
Vodka Wyborowa	6.00€

Whiskies

Jameson, Ballantine's	5.00€
Jack Daniel's	8.00€
Jameson reserva	9.50€
Glenfiddich (18años)	12.00€
Michel Couvreur - Candide	18.00€
Suplemento soda	1.00€

Vinos tintos

	copa	37.5cl	75cl
Clos Lamothe - Graves	4.50€	17.00€	28.00€
Egiategia	4.00€		25.00€
Baron de Ley -Rioja Reserva	5.00€		30.00€
Protos Roble - Ribera del Duero			28.00€
Chapelle Saint Martin	4.00€		25.00€
Bourgueil	4.00€		24.00€
Crozes hermitage			39.00€
Brouilly – Château La Pierre	6.00€		35.00€
Coucheory Pessac Leognan			38.00€

Vinos blancos

	copa	37.5cl	75cl
Les pieds dans le sable	4.50€		27.00€
<i>Capbreton</i>			
Chablis – Petit Chablis	6.00€		36.00€
<i>Côte de Gascogne</i>			
Cimes d'or – Jurançon	4.50€		25.00€

Vinos rosados

	copa	37.5cl	75cl
Brume domaine Laballe	3.50€		19.00€
<i>Côte de Gascogne</i>			
Egiategia	4.50€		24.00€
Les hauts de Masterel	4.50€	18.00€	27.00€
<i>Provence</i>			

