



## POUR L'APERÔ



### PLANCHE DE CHARCUTERIE FROMAGE

Jambon béarnais, Chorizo, Saucisson, Guindillas, Brebis et Tomatade 20.00

### PLANCHE TERRE, MER

Saumon fumé, Charcuterie, Fromage, Guindillas et Tomatade 22.00

## NOS ENTRÉES



### LES ASPERGES ET L'OEUF PARFAIT

Velouté fin de Petits Pois, Asperges Vertes Rôties au Parmesan, Oeuf parfait, Crumble de graines et poudre de Coppa 17.00

### LE FOIE MI-CUIT

Cuit par nos soins en médaillon, Grué de Cacao, Confiture de Poivrons rouges au Piment d'Espelette 23.00

### LE POULPE

Tentacule de Poulpe grillée, Persillade de Roquette, Pain toasté à l'Anchoïade et Pulpe d'Aubergines 18.00

### LE TERROIR IBERIQUE

Jambon de Cebo, Caviar de Tomates confites au Basilic, Fines tranches de Brebis Basque et Gundillas 18.00

### L'ASSIETTE "LAUBURU"



Une assiette proposant la dégustation de toutes ces entrées 27.00




## NOS GRANDES SALADES



<b>LA SALADE BIQUETTE</b>	16.00
Noix, Jambon Béarnais, toasts de chèvre chaud miel, Tomates cerises, figues séchées et pommes caramélisées	
<b>"L'ITSASOA" SALADE</b> 	19.00
Salade, Tomates cerise, Fricassée d'Encornets Piperade, Saumon fumé et sa Gambas snackée, Pommes de terre, sauce Tartare	
<b>LA SALADE CAESAR HEGOA</b>	18.00
Bacon, œuf poché, romaine, Poulet pané, croûtons, sauce Caesar maison, tomates, Parmesan	
<b>LA SALADE GOURMANDE</b>	19.00
Gésiers, Lardons, Noix, Figses séchées, Tomates cerise, Croutons, Oeuf Parfait et Méailon de Foie mi-cuit, Pignons de pin	
<b>POUR LES "VEGÉS"!!</b>	15.00
Méli-Mélo de Patates douce, Carottes, Tomates, Lait de Coco et Curry	

## NOS POISSONS



<b>LES GAMBAS</b>	23.00
Gambas snackées à la plancha, Risotto de Fregola Sarda, Pesto de Menthe fraîche et Suprêmes de Pamplemousse.	
<b>COTÉ MER À LA KOSKERA</b> 	24.00
Pavé de Poisson de notre Mareyeur façon Koskera aux Légumes verts, jus de marinère aux herbes et coquillages.	



## NOS VIANDES



	180 gr	360 gr
<b>LE TARTARE DE BOEUF "TRADITIONNEL MAIS BON!"</b>	17.00	25.00
Worcestershire, Echalotes, Cornichons, Câpres, Deuf, Mayonnaise, Ketchup		
<b>LE TARTARE DE BOEUF "HEGOA"</b> 	18.00	26.00
Chutney Piquillos Pimpé, Echalotes, Brebis, DèS de Chorizo, Guindillas		
<b>LE BURGER BACON CHEESE</b>		18.00
Viande hachée, Bacon, Cheddar, Mayonnaise, Ketchup, Tomates, Oignons rouges		
<b>LE BURGER CHICKEN BACON CHEESE</b>		18.00
Buns, Poulet pané, Bacon, Cheddar, Mayonnaise, BBQ sauce, Tomates Oignons rouges		
<b>LES BURGERS "EUSKADI"</b> 		18.00
L'un des 2 Burgers au choix façon Basque, Chutney Piquillos, Lamelles de Brebis et Chorizo		
<b>LE VEAU</b> 		23.00
Pavé de Veau grillé, garni comme un Axoa, Patatas Bravas et Piperade		
<b>L'ENTRECOTE</b>		25.00
Pièce d'environ 300 grammes, Beurre Café de Saint-Jean, frites et salade		

**TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE, ALLEMAGNE, U.E**



## NOS DESSERTS



<b>LE FROMAGE</b>	7.50
Ardoise de Saint-Nectaire et Confiture de Poivrons rouges au Piment d'Espelette.	
<b>LE MOELLEUX AU CHOCOLAT</b>	5.00
Accompagné de Crème anglaise	
<b>LE CAFÉ GOURMAND</b>	7.50
Boisson chaude accompagnée de mignardises selon les inspirations du moment	
<b>LE PAIN PERDU</b>	8.50
Pain Brioché à la façon du Chef, Fleur d'Oranger, Nutella, Tuile Carambar	
<b>LE DÉLICE MERINGUÉ</b>	8,50
Pavlova aux fruits frais de saison	
<b>LES COUPES GLACÉES</b>	7,50
3 boules a votre convenance, parmi les 9 Parfums au choix proposés par nos soins	



## MENU UDABERRIA

39.00



### LE POULPE

Tentacule de Poulpe grillée, Persillade de Roquette, Pain toasté à l'Anchoïade et Pulpe d'Aubergines

OU

### LES ASPERGES ET L'OEUF PARFAIT

Velouté fin de Petits Pois, Asperges Vertes Rôties au Parmesan, Oeuf parfait, Crumble de graines et poudre de Coppa



### LE VEAU

Pave de Veau grillé, Garni comme un Axoa, Patatas Bravas et Piperade

OU

### LES GAMBAS

Gambas snackées à la plancha, Risotto de Fregola Sarda, Pesto de Menthe fraîche et Suprême de Pamplemousse.



### LE DESSERT QUI VOUS PLAIRA

A choisir dans la carte des Desserts en fonction de vos souhaits...

Prix nets, service compris.

