L' Hegoa RESTAURANT

A PARTAGER

BURRATA, TOMATADE ET TAPENADE — 15.00€
Environ 150gr, Sel, Poivre, Huile d'Olive, un peu de Pain et une cuillère etc etc

PLANCHE DE CHARCUTERIE FROMAGE — 20.00€
Jambon béarnais, Chorizo, Saucisson, Guindillas, Brebis et Tomatade

PLANCHE TERRE, MER — 22.00€
Saumon Gravlax, Charcuterie, Fromage , Guindillas et Tomatade

NOS ENTRÉES

LE PINTXO BASQUAISE — 18.00€
Gros Pintxo à la basquaise, compôtée de Poivrons et Oignons, Oeuf Ozen 64°C, Padron frit, Tartare de Thon et Pétales de Jamon de Cebo

LE FOIE MI-CUIT — 23.00€
Cuit par nos soins en médaillon, Ketchup de Poivrons et Piquillos, Tuile au Grué de Cacao

L'AUBERGINE, L'OLIVE ET BURRATINA — 16.00€
Pulpe d'Aubergines rôties aux aromates, Burratina, Méli-Mélo de Tomates de saison au Pesto et Toast à l'Anchoïade.

LE TERROIR IBERIQUE — 18.00€
Cebo de Campo et Fromage de Brebis en Chiffonade, Guindillas et Caviar de Tomates séchées

L'AVOCAT ET LA GAMBAS A L'EXOTIQUE — 18.00€
Tataki de Gambas, Chutney Mangue Ananas, Ganache d'Avocat, Vinaigrette Passion Gingembre

Prix nets, service compris.

L' Hegoa RESTAURANT

NOS GRANDES SALADES

"AMA-LURRA" SALADE — 19.00€

Saumon Gravlax, Crème fouettée, Vinaigrette Aigrelette, Toast de Chèvre Chaud, Miel, Tomates, Salade

LA SALADE CAESAR "HEGOA" — 19.00€

Bacon ou non , œuf poché, romaine, Poulet pané, Croutons, sauce Caesar maison, tomates, Parmesan

"ISKIRA" SALADE — 21.00€

Gambas snackées, "Bacon ou Non", œuf poché, Romaine, Croutons, sauce Caesar maison, Tomates, Parmesan

"LANDETAN" SALADE — 20.00€

Gésiers, Lardons, Noix, Figues séchées, Tomates cerise, Croutons, Oeuf Parfait et Médaillon de Foie mi-cuit, Pignons de pin

"EXOTIKO" SALADE — 21.00€

Tataki de Gambas, Chutney Mangue Ananas, Ganache d'Avocat, Vinaigrette Passion Gingembre, Salade de jeunes pousses, Tomates

POUR LES "VEGÉS"!! — 15.00€

Méli-Mélo de Patates douce, Carottes, Tomates, Lait de Coco et Curry

NOS POISSONS

LE RISOTTO DE GAMBAS — 25.00€

Gambas snackées à la plancha, Fregola Sarda comme un Risotto, éclats de Chorizo et Tuile de Brebis

LE FONDANT DE CABILLAUD — 25.00€

Fondant de Cabillaud, Vinaigrette de Tomates, Artichauts en Barigoule

Prix nets, service compris.

L' Hegoa RESTAURANT

NOS VIANDES

	180gr	360gr
LE TARTARE DE BOEUF "TRADITIONNEL MAIS BON!" Worcestershire, Echalotes, Cornichons, Câpres, Oeuf, Mayonnaise, Ketchup	19.00€	26.00€
LE TARTARE DE BOEUF "HEGOA" Chutney Piquillos Pimpé, Echalotes, Brebis, Dès de Chorizo, Guindillas	19.00€	26.00€
LE BURGER BACON CHEESE Viande hachée, Bacon, Cheddar, Mayonnaise, Ketchup, Tomates, Oignons rouges		19.00€
LE BURGER CHICKEN BACON CHEESE Buns, Poulet pané, Bacon, Cheddar, Mayonnaise, BBQ sauce, Tomates Oignons rouges		19.00€
LES BURGERS "EUSKADI" L'un des 2 Burgers au choix façon Basque, Chutney Piquillos, Lamelles de Brebis et Chorizo		20.00€
LE CANARD Bouchons de Magret de Canard, Jus à la Cerise noire , Pommes grenailles au Beurre Café de Saint-Jean.		25.00€
L'ENTRECOTE Pièce d'environ 330 grammes, Beurre Café de Saint-Jean, frites et salade		26.00€

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

Prix nets, service compris.

L'Hegoa RESTAURANT

NOS DESSERTS

LE FROMAGE — 7.50€
Ardoise de Saint-Nectaire et Confiture de Poivrons rouges au Piment d'Espelette.

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT — 5.00€
Accompagné de Crème anglaise

LE CAFÉ GOURMAND — 7.50€
Boisson chaude accompagnée de mignardises selon les inspirations du moment

"TURROI IZOZTUA" — 8.50€
Nougat glacé aux Oranges et Melon confit, Mendiant Miel et coulis de Melon

COMME UNE FORÊT NOIRE — 8,50€
Finger bordelais au Kirsh façon cannelé, Crémeux Chocolat noir, Cerises et Confits de Griotte

LA BRIOCHE "GUTIZIA" — 8,50€
Brioche farçie au Nutella, et cuisinée comme un Pain perdu, Glace Vanille etc...

LES COUPES GLACÉES — 7,50€
3 boules à votre convenance, parmi les 9 Parfums au choix proposés par nos soins

Prix nets, service compris.

L'Hegoa RESTAURANT

MENU OPORRAK 39.00€

Gros Pintxo à la basquaise, compôtée de Poivrons et Oignons, Oeuf Ozen 64°C, Padron frit, Tartare de Thon et Pétales de Cebo

OU

Pulpe d'Aubergines rôties aux aromates, Burratina, Méli-Mélo de Tomates de saison au Pesto et Toast à l'Anchoïade.

OU

Tataki de Gambas, Chutney Mangue Ananas, Ganache d'Avocat, Vinaigrette Passion Gingembre

Gambas snackées à la plancha, Fregola Sarda comme un Risotto, éclats de Chorizo et Tuile de Brebis

OU

Fondant de Cabillaud, Vinaigrette de Tomates, Artichauts en Barigoule

OU

Bouchons de Magret de Canard, Jus à la Cerise noire, Pommes grenailles au beurre persillé et Piment d'Espelette.

LE DESSERT QUI VOUS PLAIRA

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

Prix nets, service compris.

L'

Hegoa

RESTAURANT