



## A PARTAGER



<b>BURRATA, TOMATADE ET TAPENADE</b>	15.00€
Environ 150gr, Sel, Poivre, Huile d'Olive, un peu de Pain et une cuillère etc etc	
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE FROMAGE</b>	20.00€
Jambon béarnais, Chorizo, Saucisson, Guindillas, Brebis et Tomatade	
<b>PLANCHE TERRE, MER</b>	22.00€
Saumon Gravlax, Charcuterie, Fromage , Guindillas et Tomatade	

## NOS ENTRÉES



<b>LE POTIRON ET LES SAINT-JACQUES</b>	18.00€
Tartelette sablée à l'Orange, Ganache de Potiron, Noix de Saint-Jacques et Vinaigrette Truffée	
<b>LE FOIE MI-CUIT</b>	23.00€
Cuit par nos soins en médaillon, Chutney de Figues, Tuile au Grué de Cacao	
<b>LE PANAIS, LE FOIE GRAS ET LES GAMBAS</b>	18.00€
Crèmeux de Panais, Gambas juste snackées, Pépites de Foie Frais poêlées, Huile Vanillée	
<b>LE TERROIR IBERIQUE</b>	18.00€
Cebo de Campo et Fromage de Brebis en Chiffonade, Guindillas et Caviar de Tomates séchées	
<b>L'OEUF, LE POIREAUX ET LE GRENIER MEDOCAIN</b>	18.00€
Oeuf Ozen 64°C, Poireaux grillés à la Flamme, Sauce Gribiche au Grenier Médocain et Crumble de Noisettes	

Prix nets, service compris.



## NOS GRANDES SALADES



- “AMA-LURRA” SALADE**  19.00€  
Saumon Gravlax, Betterave, Pommes Vinaigrette Aigrette, Toast de Chèvre Chaud, Miel, Tomates, Salade, Noix et Figes séchées
- LA SALADE CAESAR “HEGOA”** 19.00€  
Bacon ou non ,Oeuf poché, Romaine, Poulet pané, Croutons, sauce Caesar maison, Tomates, Parmesan
- “DONE JAKUE” SALADE**  21.00€  
Gambas snackées, “Bacon ou Non”, Oeuf poché, Romaine, Croutons, sauce Caesar maison, Tomates, Parmesan
- “LANDETAN” SALADE**  20.00€  
Gésiers, Lardons, Noix, Figes séchées, Tomates cerise, Croutons, Oeuf Parfait et Médailon de Foie mi-cuit, Pignons de pin
- “TROIKALA” SALADE**  21.00€  
Gambas, Ananas, Avocat, Vinaigrette Passion Gingembre, Grenades, Agrumes
- POUR LES “VEGÉS”!!** 15.00€  
Méli-Mélo de Patates douce, Carottes, Tomates, Lait de Coco et Curry

## NOS POISSONS



- LES GAMBAS** 25.00€  
Gambas à la Plancha, Crème de Coquillages safranée, Pipe Rigate en marinère
- LES SAINT-JACQUES ET LES CEPES** 27.00€  
Saint-Jacques Snackées, Farro aux Cèpes Persillade



## NOS VIANDES



	180gr	360gr
<b>LE TARTARE DE BOEUF "TRADITIONNEL MAIS BON!"</b> Worcestershire, Echalotes, Cornichons, Câpres, Oeuf, Mayonnaise, Ketchup	19.00€	26.00€
<b>LE TARTARE DE BOEUF "HEGOA"</b>  Chutney Piquillos Pimpé, Echalotes, Brebis, DèS de Chorizo, Guindillas	19.00€	26.00€
<b>LE BURGER BACON CHEESE</b> Viande hachée, Bacon, Cheddar, Mayonnaise, Ketchup, Tomates, Oignons rouges		19.00€
<b>LE BURGER CHICKEN BACON CHEESE</b> Buns, Poulet pané, Bacon, Cheddar, Mayonnaise, BBQ sauce, Tomates Oignons rouges		19.00€
<b>LES BURGERS "EUSKADI"</b>  L'un des 2 Burgers au choix façon Basque, Chutney Piquillos, Lamelles de Brebis et Chorizo		20.00€
<b>LE CANARD</b> Bouchons de Magret de Canard, Jus au Chutney de Figues , Pommes grenailles rôties aux éclats de Coppa et Oignons rouges confits		26.00€
<b>L'ENTRECOTE</b> Pièce d'environ 330 grammes, Beurre Café de Saint-Jean, frites et salade		27.00€

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



## NOS DESSERTS



<b>LE FROMAGE</b>	7.50€
Ardoise de Fromage de Brebis et Confiture de Poivrons rouges au Piment d'Espelette.	
<b>LE MOELLEUX AU CHOCOLAT</b>	6.00€
Accompagné de Crème anglaise	
<b>LE CAFÉ GOURMAND</b>	7.50€
Boisson chaude accompagnée de mignardises selon les inspirations du moment	
<b>“LE MONT BLANC”</b>	8.50€
Transparence Meringuée à la Crème de Marrons, Confit de Cassis	
<b>“LIMOI EGINDAKO PARFAITA”</b> 	8,50€
Parfait Glacé “maison” au Citron Pistache et Gel Verveine	
<b>LA BRIOCHE “GUTIZIA”</b> 	8,50€
Brioche farcie au Nutella, et cuisinée comme un Pain perdu, Glace Vanille etc...	
<b>LES COUPES GLACÉES</b>	7,50€
3 boules à votre convenance, parmi les 9 Parfums au choix proposés par nos soins	



## MENU DASTAKETA

Entrée, Plat, Dessert

39.00€



**Tartelette sablée à l'Orange,  
Ganache de Potiron, Noix de Saint-Jacques et Vinaigrette Truffée**

**OU**

**Crèmeux de Panais, Gambas juste snackées,  
Pépites de Foie Frais poêlées, Huile Vanillée**

**OU**

**Oeuf Ozen 64° C, Poireaux grillés à la Flamme, Sauce  
Gribiche au Grenier Médocain et Crumble de Noisettes**



**Gambas à la Plancha,  
Crème de Coquillages safranée, Pipe Rigate en marinière**

**OU**

**Saint-Jacques Snackées, Farro aux Cèpes Persillade**

**OU**

**Bouchons de Magret de Canard, Jus au Chutney de Figs , Pommes  
grenailles rôties aux éclats de Coppa et Oignons rouges confits**



### **LE DESSERT QUI VOUS PLAIRA**

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

Prix nets, service compris.

