



A Partager



Burrata, Tartare de Pêche et Coppa 16.00€

Environ 150gr, Sel, Poivre, Huile d'Olive, Tartine de Pain à l'Ail noir et Coppa

Planche de Charcuterie Fromage 20.00€

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

Planche Terre et Mer 22.00€

Cabillaud Gravlax, Charcuterie, Fromage, Guindillas et Tomatade

Nos Entrées



La Pastèque, Feta, Menthe et Pistache 17.00€

Tatatki de Pastèque, Dés de Feta à la Menthe Poivrée et éclats de Pistache

Le Foie mi-cuit et le Melon 23.00€

Cuit par nos soins en Médailon, Confit de Melon au Piment d'Espelette, Focaccia au Romarin

Le Thon et l'Avocat 18.00€

Tartare de Thon comme un Ceviche, Concombre, Mangue, Grenade et Herbes fraîches, Ganache d'Avocat au Gingembre

Le Terroir Ibérique 18.00€

Cebo de Campo et Fromage de Brebis en Chiffonade, Guindillas et Marmelade de Tomates séchées

La Tomates, Mozzarella et Praliné 18.00€

Tartelette au Praliné de Pignons de Pins, Méli-mélo de Tomates rôties et Billes de Mozzarella au Pesto



Nos Grandes Salades



La Tropikala Salade 3.0



20.00€

Saumon fumé Maison, Tomates, Salade, Céviche de Thon et Condiments

La Salade Caesar "Hegoa"

Bacon ou non ,Œuf poché, Romaine, Poulet pané, Croutons, sauce Caesar maison, Tomates, Parmesan

20.00€

"L'Hegoa Pulpita Salade"



21.00€

Tentacule de Poulpe, "Bacon ou Non", Oeuf poché, Romaine, Croutons, sauce Caesar maison, Tomates, Parmesan

"Landetan Salade"



21.00€

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

Pour les "Végés"!!

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

16.00€

Notre Côté Mer



Le Poulpe et Les Gambas

26.00€

Duo de Poulpe et Gambas snackées, Risotto safrané, Encre de Seiche, Dè de Chorizo et Emulsion de Rouille

Les Saint-Jacques et le Maïs

27.00€

Saint-Jacques Snackées, Polenta Crèmeuse basquaise, Crème de Maïs, Baby Maïs, Courgettes et Pop-Corn



Notre Côté Terre



	180gr	360gr
Le Tartare Traditionnel mais bon!!	20.00€	27.00€
Worcestershire, Echalotes, Cornichons, Câpres, Oeuf, Mayonnaise, Ketchup		
Le Tartare de Boeuf "Hegoa" 	20.00€	27.00€
Chutney Piquillos Pimpé, Echalotes, Brebis, Dè de Chorizo, Guindillas		
Le Burger Bacon Cheese	20.00€	
Viande hachée, Bacon, Cheddar, Mayonnaise, Ketchup, Tomates, Oignons rouges		
Le Burger Chicken Bacon Cheese	20.00€	
Buns, Poulet pané, Bacon, Cheddar, Mayonnaise, BBQ sauce, Tomates Oignons rouges		
Les Burgers "Euskadi" 	20.00€	
L'un des 2 Burgers au choix façon Basque, Chutney Piquillos, Lamelles de Brebis et Chorizo		
"Txerri Ona" 	26.00€	
Belle Côte de Cochon laquée à la Confiture de Poivrons rouges et Piquillos, Padron et Jus Thym Citron		
"L'Arkumea Axa" 	27.00€	
Souris d'Agneau longuement confite comme un Axa		
L'Entrecôte grillée	27.00€	
Pièce d'environ 330 grammes, Beurre Café de Saint-Jean, Frites et Salade		

**Nos Viandes sont d'Origines
France, Allemagne, Irlande U.E....
N'hésitez pas à consultez l'ardoise.**

Prix nets, service compris.



Nos Desserts



Le Fromage

Ardoise de Fromage de Brebis et Confiture de Poivrons rouges au Piment d'Espelette.

7.50€

Le Moelleux au Chocolat

Accompagné de Crème anglaise

6.00€

Le Café Gourmand

Boisson chaude accompagnée de Mignardises selon les Inspirations du Moment

7.50€

Parfait Glacé à la Fraise

Parfait glacé à la Fraise, Crème Fontainebleau et Pesto de Menthe

8.50€

“Oihan Beltza”

Forêt Noire à Notre façon, Guimauve, Sponge Cake, Crumble Terre, Ganache Chocolat et Confit de Cerises

8,50€

La Brioche “Gutizia”

Brioche farcie au Nutella, et cuisinée comme un Pain perdu, Glace Vanille etc...

8,50€

Les Coupes Glacées

3 boules à votre convenance, parmi les Parfums au choix Vanille, Coco, Chocolat, Café, Pistache, Passion, Citron, Framboise, Fraise, Caramel beurre salé

7,50€

Prix nets, service compris.



Menu Dastateka

Entrée, Plat, Dessert

39.00€



Tartelette au Praliné de Pignons de Pins, Méli-Mélo de Tomates rôties et Billes de Mozzarella au Pesto

ou

Tartare de Thon comme un Ceviche, Concombre, Mangue, Grenade et Herbes fraîches, Ganache d'Avocat au Gingembre

ou

Tatatki de Pastèque, Dèss de Feta à la Menthe Poivrée et éclats de Pistache



Saint-Jacques Snackées, Polenta Crèmeuse basquaise, Crème de Maïs, Baby Maïs, Courgettes et Pop-Corn

ou

Duo de Poulpe et Gambas snackées, Risotto safrané, Encre de Seiche, Dèss de Chorizo et Emulsion de Rouille

ou

Belle Côte de Cochon laquée à la Confiture de Poivrons rouges et Piquillos, Padron et Jus Thym Citron



**Le Dessert qui vous plaira
A choisir dans la Carte des Desserts**

A commander en début de repas

Prix nets, service compris.

