



A Partager



Burrata et Fruits de Saison 16.00€

Environ 150gr, Huile d'Olive, Pain de Campagne, Tartare de Fruits de saison

Planche de Charcuterie Fromage 20.00€

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

Planche Terre et Mer 22.00€

Saumon Fumé maison, Charcuterie, Fromage, Guindillas et Tomatade

Nos Entrées



Les Cèpes et Les Saint-Jacques 19.00€

Velouté de Cèpes, Saint-Jacques Snackées, Lard en Chips et Tuile de Pain.

Le Foie Gras en Duo 23.00€

L'un cuit par nos soins en Médaillon, l'autre en fine Escalope poêlée, Chutney et Brisures de Châtaignes et sa Petite Brioche.

Le Poulpe et l'Avocat 18.00€

Ceviche de Tentacule de Poulpe, Féroce d'Avocat, Mangue, Grenade et Lait du Tigre.

Le Terroir Ibérique 18.00€

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

Le Butternut, Le Potimarron et Le Brebis 18.00€

Tartelette de Butternut et Pignons de Pin, Ardi Gasna, Potimarron rôti, Graines torréfiées et Huile de Courge, Avec ou Sans Chorizo



Nos Grandes Salades



L'Izokina Pulpita Salade

Saumon fumé Maison, Tomates, Salade, Céviche de Poulpe, Mangue, Grenade et Passion.

21.00€

La Salade Caesar "Hegoa"

Bacon ou non, Œuf poché, Romaine, Poulet pané, Croutons, Sauce Caesar Maison, Tomates, Parmesan

20.00€

"L'EuskalTuna Salade"

Pépites de Thon, "Bacon ou Non", Œuf poché, Romaine, Croutons, Sauce Caesar Maison, Tomates, Parmesan

21.00€

"Landetan Salade"

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

21.00€

Pour les "Végés"!!

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

16.00€

Notre Côté Mer



Les Saint-Jacques et Les Gambas

Risotto de Saint-Jacques et Gambas à la Crème de Cèpes, Crumble des Sous-Bois, Purée d'Ail Noir.

27.00€

Le Poulpe et Le Chorizo

Tentacule de Poulpe comme à Ciboure, Croquetas et Pétales de Chorizo, Sobressade et Ecume Persillée.

26.00€



Notre Côté Terre



	180gr	360gr
Le Tartare Traditionnel	20.00€	27.00€
Worcestershire, Echalotes, Cornichons, Câpres, Oeuf, Mayonnaise, Ketchup		
Le Tartare de Boeuf "Hegoa" 	21.00€	28.00€
Dés de Coppa, Sauce Basque, Lamelles de Cheddar au Piment d'Espelette, Oignons		
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 "Euskal" Burgers 	21.00€	
L'un des 2 Burgers au choix façon Basque, Lamelles de Cheddar au Piment d'Espelette, Coppa, Sauce Basque, Sauce Fromage Blanc aux Herbes et Oignons		
"Txahala" 	32.00€	
Une Belle Côte de Veau (420gr environ) taillée dans le Carré, Fricassée de Grenailles, Jus et Poêlée de Cèpes.		
"Lomoa Black Angus" 	27.00€	
Noix de Faux-Filet de Boeuf Black Angus, Beurre Truffé.		
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 | 8.00€ |
| Ardoise de Fromage de Brebis et Confiture de Poivrons rouges au Piment d'Espelette. | |
| Le Moelleux au Chocolat | 6.00€ |
| Accompagné de Crème anglaise et Chantilly Maison | |
| Le Café Gourmand | 7.50€ |
| Boisson chaude accompagnée de Mignardises selon les Inspirations du Moment | |
| “Sagar Bunuelak”  | 8.50€ |
| Accras Maison Pommes Cannelle, Ganache au Noix, Glace Rhum Raisin | |
| “Goxoa”  | 8,50€ |
| Guimauves, Caramel Beurre salé, Ganache Chocolat Noir, Streusel Cacahuètes, Tuile Grué. | |
| La Brioche “Gutizia”  | 8,50€ |
| Brioche farcie au Nutella, et cuisinée comme un Pain perdu, Glace Vanille, Tuile Carambar | |
| Les Coupes Glacées | 7,50€ |
| 3 boules à votre convenance, parmi les Parfums au choix
Vanille, Coco, Chocolat, Café, Pistache, Passion, Citron, Framboise, Fraise, Caramel beurre salé | |



Menu Dastateka

Entrée, Plat, Dessert

42.00€



Tartelette de Butternut et Pignons de Pin, Ardi Gasna, Potimarron rôti, Graines torréfiées et Huile de Courge.

ou

Ceviche de Tentacule de Poulpe, Féroce d'Avocat, Mangue, Grenade et Lait du Tigre, Gingembre, Citron vert et Coco

ou

Velouté de Cèpes, Saint-Jacques snackées, Lard en Chips et Tuile de Pain.



Risotto Saint-Jacques et Gambas à la Crème de Cèpes, Crumble des Sous-Bois, Purée d'Ail Noir.

ou

Tentacule de Poulpe comme à Ciboure, Croquetas et Pétales de Chorizo, Sobressade et Ecume persillée.

ou

Noix de Faux-Filet de Boeuf Black Angus grillée, Beurre Truffé, Frites maison et Salade verte



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

A commander en début de repas

Prix nets, service compris.

