

APERITIFS

Sangria Rouge 15cl 4,50 €
Pichet Sangria Rouge 1L 16 €
Verre de Cidre Basque 15 cl 3,50 €
Baby 2cl Ballantine's 6,00 €
Whisky 4cl Ballantine's 8,00 €
Baby 2cl Johnny Walker 6,00 €
Whisky 4cl Johnny Walker 8,00 €
Ricard 2cl 4,50 €
Martini blanc 7cl 7,00 €
Martini rouge 7cl 7,00 €
Porto blanc 6 cl 6,00 €
Porto rouge 6 cl 6,00 €
Kir vin blanc 12cl 7,00 €
Kir pétillant 12cl 7,00 €
Kir basque 12 cl 7,00 €
Americano maison 6cl 8,00 €
Vodka 4cl 7,00 €
Mojito 8,00 €

BIERES

Bouteille Eguzki 33cl 5,00 €
Pression 1664 25cl 3,90 €
Bière sans alcool Jupiler 3,50 €

SODAS

Coca, Orangina, Limonade, Schweppes,
Diabolo, Nestea 3,90 €

SIROPS

Menthe, Fraise, Grenadine, Pêche, Citron,
Orgeat 2,90 €

JUS DE FRUITS 25 cl

Pomme bio Basque 4,50 €
Bouteille de Pomme bio Basque
1 Litre 12,00€
Orange, ananas, tomate, abricot 3,90 €

EAUX

Ogeu plate 75cl 5,00 €
Ogeu gazeuse 75cl 5,00 €
Perrier 33cl 3,50 €

DIGESTIFS 4cl

Manzana 6,00 €
Patxarran 6,00 €
Izarra vert 7,00 €
Armagnac 7,00 €
Calvados 7,00 €
Poire 7,00 €
Baileys 7,00 €
Get 27 7,00 €
Irish coffee 8,00 €

BOISSONS CHAUDES

Café ou décaféine 2,80 €
Noisette 2,90 €
Double café 3,50 €
Grand café crème 3,50 €
Thé 3,30 €
Infusion 3,30 €
Cappuccino 3,70 €

LES TAPAS

Duo de jambon Serrano et

Chorizo Ibérique...8 €

Moules à la Plancha...8 €

3 Huîtres Marennes d'Oléron n°3...8 €

Assiette Bodega... 15€

(Jambon Serrano, Chorizo Ibérique, Pâté Basque, Padrons, Moules sauce du chef, Houmous y « tacos » et Ceviche de crevettes)

LES ENTREES

Soupe de poissons maison garnie ...12,50 €

Moules sauce du chef ...12,50 €

Friture d'éperlans sauce Cordoba...12,50 €

Piquillos farcis à la brandade de morue ... 12,50 €

Chipirons ou Seiche grillée persillade ... 12,50 €

6 Huitres Marennes d'Oléron n°3 ...12,50 €

Salade Luzienne ... 12,50 €

Salade de la Mer ...15,00 €

Salade verte ... 4,5 €

Portion de frites maison ... 4 €

LES DESSERTS MAISON 7,50 €

- * Mousse au chocolat
- * Profiteroles au chocolat
 - * Crème brûlée
- * Fromage de brebis et sa confiture de cerise noire

- * Coupe de glace chantilly
 - * Coupe Colonel
 - * Carpaccio d'ananas
- * Gratin de fruits de saison
 - * Chocolat Liégeois

LES POISSONS

(Selon Arrivage)

Garniture : Écrasée de pommes de terre

Parillada aux « 4 » poissons... 20,50 €

Dorade entière ou Merlu de ligne grillé à l'espagnole... 20,50 €

Chipirons ou Seiche grillée persillade... 20,50 €

Gambas grillées à la plancha... 20,50 €

LES VIANDES

Garniture : Frites Maison

Entrecôte de bœuf grillée à la plancha nature ou sauce roquefort... 20,50 €

Axoa d'Espelette... 20,50 €

Magret de canard nature ou sauce roquefort... 20,50 €

Confit de canard, frites maison... 20,50 €

NOS SUGGESTIONS

Paella maison 2 pers. min (30 min) ... 23 €

Parillada aux «6» poissons ... 24€

Moules à la plancha ... 16€

Chuleta (Côte de bœuf grillée à la plancha) 2 pers. 1kg ... 48€

Tous nos plats sont accompagnés de leur garniture.

Nos poissons sont frais et d'arrivage.

MENU ENFANT 10,90 € (-12 ans)

Merlu de ligne grillé

Ou

Moules frites maison

Ou

Steak haché

Mousse au chocolat

Ou

Coupe de glace

MENU BODEGA 25,90 €



Assiette Bodega

(Jambon Serrano, Chorizo Ibérique, Pâté Basque, Padrons, Ceviche de crevettes, Houmous y « Tacos »)

Ou

Piquillos farcis a la brandade de morue

Ou

Chipirons ou Seiche grillés persillade

Ou

Friture d'éperlans, sauce Cordoba

Ou

Soupe de Poissons maison garnie

Ou

Moules sauce du « Chef »

Dorade entière ou Merlu de ligne grillé à l'espagnole

Ou

Parillada aux « 4 » Poissons

Ou

Gambas grillées à la plancha

Ou

Entrecôte de bœuf grillée, nature ou sauce roquefort

Ou

Magret de canard, nature ou sauce roquefort

Ou

Confit de canard du Sud-Ouest

Profiteroles au chocolat

Ou

Crème brûlée

Ou

Carpaccio d'ananas

Ou

Mousse au chocolat

Ou

Gratin de fruits de saison

Ou

Fromage de brebis et sa confiture aux cerises noires (service compris, prix TTC)

NOTRE CARTE DES VINS

« EN ROUGE 75 cl »

Rioja El Meson	20 €
Tursan Impératrice	20 €
Irouléguay Gorri D'Ansa	22,00 €
Côtes du Rhône Cairanne	28,00 €
Graves Château de Respide	28,00 €
Saint Nicolas de Bourgueil Les Echaillons	28,00 €
Pessac Léognan Château Malleprat	30,00 €
Lalande Pomerol Château de Musset	35,00 €
Rioja Luis Canas	35,00 €
Saint-Estèphe Château Moulin Delille	35,00 €

« EN ROUGE 50 cl »

Rioja Luis Canas	20 €
Tursan Impératrice	15,50 €
Irouléguay Argi D'Ansa	22,00 €
Tursan Impératrice	20 €
Cote de Provence Esquirou	22,00 €

« EN ROSE 75 cl »

Irouléguay Argi D'Ansa	22,00 €
Tursan Impératrice	20 €
Cote de Provence Esquirou	22,00 €

« EN ROSE 50 cl »

½ Pichet rosé	10,50 €
Tursan Impératrice	15,50 €

Cidre Basque EZTIGAR 15,00 €

CHAMPAGNE MUMM 75 cl 48,00 €

« EN BLANC 75cl »

Tursan Esprit des Landes Moelleux	22,00 €
Tursan Impératrice	20 €
Cote de Gascogne Terre Basse	20 €
Irouléguay Anderre D'Ansa	26,00 €
Rueda Palacio De Bornos	26,00 €
Pouilly Fumé La Renardière	29,00 €
Sancerre La Mercy-Dieu	29,00 €

« EN BLANC 50 cl »

Tursan Impératrice	15,50 €
--------------------	---------

« AU VERRE 14 cl »

En Rouge

Rioja El Meson	3,90 €
Tursan Impératrice	3,90 €

En Rosé

Tursan Impératrice	3,90 €
--------------------	--------

En Blanc

Tursan Esprit des Landes Moelleux	4,50 €
Tursan Impératrice	3,90 €
Verre de cidre Basque Eztigar	3,50 €