

# Menu

Les entrées à 10 €

Le ttoro de crevette

Le Jambon du Pays et Beret Basque de chez Mayté

Le cabillaud fumé, crème raifort

La salade acidulée aux légumes

Les plats à 18 €

La morue braisée al pil pil

Le merlu grillé, légumes rôtis

Les chipirons farcis au riz noir persillé

La pièce de boeuf bio simplement grillée à la plancha

L'agneau cuit au four à bois ou à la plancha

Le filet de canette doré au miel et légumes d'hiver

Les desserts (à commander en début de repas) à 8 €

Les coupes glacées

Les crêpes à votre façon

Le dessert tout chocolat

Le gâteau Basque à la crème maison

L'assiette de fromage de brebis et sa confiture

Toutes les viandes sont d'origine française et n'ont jamais  
passées l'Adour

Date de la carte 01/04/2019



MENU DU JOUR 15 €  
(au déjeuner seulement Du mercredi au samedi )  
Entrée, plat et dessert

MENU DU TERROIR 23 €

L'assortiment de charcuterie de chez Mayté  
ou la salade composée

\*\*\*

Le poulet basquaise ou  
L'araignée de porc grillé ou  
Le poisson du jour (sup de 5 euros)

\*\*\*

Fromage du Pays ou Desserts du jour ou Glace maison  
Menu enfant: 12 €

Les actualités de la maison  
Formule Lunch and Spa 30 € Sur réservation

Le chèque cadeau Mendi Alde pour offrir à vos proches

RESERVEZ VOTRE TABLE AU 05 59 37 71 78

Nous avons fait le choix de produire l'ensemble de nos plats et de nos desserts dans notre cuisine avec la collaboration de toute l'équipe. Ce choix est lié à la multiplication d'additifs et conservateurs que l'on trouve dans un trop grand nombre de produits. La collaboration avec le laboratoire Labhya de Saint Jean de Luz nous aide par des auto-contrôles et visites conseils.