

Menu

Les entrées à 10 €

La crème glacée de blette, mousse de poivron fumé
Le Jambon du Pays et Beret Basque de chez Mayté
La truite de Banca mariné au citron vert et aux herbes
La version basque de la César salade
La rouelle de volaille et foie gras (sup de 5 €)

Les plats à 18 €

La morue grillée fricassée de poivrons
La parrillada de poisson et son ttoro glacé
Les calamars à la plancha , tomate confites et
pomme paille

La pièce de boeuf bio simplement grillée à la plancha
L'agneau cuit au four à bois ou à la plancha
Le boudin de chez Mayté grillé aux pommes
La paëla de légumes

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

Les coupes glacées
Le sablé basque aux fraises et glace vanille
Les crêpes à votre façon
Le dessert tout chocolat
Le gâteau Basque maison à la crème
L'assiette de fromage de brebis et sa confiture

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

Date de la carte 09/07/2019



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.