

## MENU à 21,50€

SOUPE DE POISSON   

SALADE COMPOSÉE   

ASSIETTE D'HORS D'OEUVRES VARIÉS   


ASSIETTE CHARCUTERIE 

-----  
MANCHONS DE CANARD, FRITES ET PIPERRADE

LOMO PIMIENTOS, FRITES ET PIPERRADE

POULET, FRITES ET PIPERRADE

JAMBON, OEUF, FRITES ET PIPERRADE 

MORUE A L' AJOARRIERO (morue, tomate et pommes de terre) 

-----  
**DESSERTS**

FROMAGE DE BREBIS AVEC CONFITURE CERISES NOIRES 

PAIN PERDU BRIOCHÉ AVEC GLACE NOISETTE SUR CRÈME VANILLE  

GÂTEAU BASQUE MAISON AVEC GLACE VANILLE ET CHANTILLY   

FLAN MAISON AVEC GLACE VANILLE ET CHANTILLY  

CRÈME À LA VANILLE MAISON  

SALADE DE FRUITS MAISON

RIZ AU LAIT MAISON 


LAIT CAILLÉ DE BREBIS MAISON 

PETIT POT DE GLACE   

*(Vin non compris) 10% T.V.A inclus*







## MENU à 29€

Omelette aux cèpes 

Soupe de poisson   

Salade composée   

Salade tiède avec gulas(civelles) et crevettes   

Salade verte avec roquefort, noix et croûtons    

Assiette d'hors d'oeuvres variés   

Assiette charcuterie 

-----  
Confit de canard avec frites et salade 

Escalope de veau á la plancha avec frites (de notre ferme)




Axoá Mikelen avec frites (de notre ferme)

Côtes d'agneau avec frites ou haricots blancs


Steak à la plancha avec frites

Côtes de porc avec frites et pimientos



Merlu à la plancha avec pommes de terre bouillies   



Morue en sauce verte (spécialité maison)   

## DESSERTS

Fromage de brebis avec confiture cerises noires 

Gâteau basque maison avec glace vanille et chantilly   

Pain perdu brioché avec glace noisette sur crème vanille  




Flan maison avec glace vanille et chantilly  

Lait caillé de brebis maison 

Crème à la vanille maison  

Salade de fruits maison

Riz au lait maison 

Petit pot de glace   

(Vin non compris) 10% T.V.A inclus

