

## LES ARTISTES LOCAUX POUR L'APÉRITIF



**SANGRIA MAISON** 2,90€

**AMERICANO MAISON** 4,90€

**GOXEDARI** 3,20€  
VIN ROSÉ AOC IROULÉGUY (ARGI)  
CRÈME DE CERISES, ARMAGNAC (RÉDUIT À 17 °)



**TXAKOLI** 5,00€  
VIN BLANC JEUNE ET FRUITÉ  
LÉGÈREMENT PERLANT

**CIDRE ARTISANAL** 4,00€  
PEU SUCRÉ & RAFRAICHISSANT



**BIÈRE AKERBELTZ** 4,00€  
BIÈRE BASQUE DE CARACTÈRE, BOUTEILLES 33 CL  
BLONDE / AMBRÉE / BRUNE / IEPA

**JUS DE FRUITS LOCAUX** 3,50€  
"LES PTITS JUS D'ARGI" PRÉSSÉS À FROID  
POMME / ORANGE / ANANAS /  
TONUS : ORANGE, CURCUMA, GINGEMBRE, CITRON JAUNE, CAROTTES  
VITAITÉ : ORANGE, BANANE, FRUIT DE LA PASSION, ANANAS



**MAISON KUPELA**  
100% PAYS BASQUE



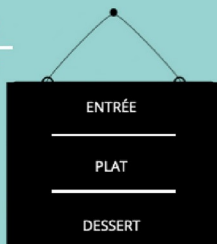
## AFFICHE DU JOUR

CONSULTER L'ARDOISE

**MENU COMPLET**  
ENTRÉE  
PLAT  
DESSERT  
19 €

**FORMULE**  
PLAT +  
ENTRÉE  
OU  
DESSERT  
16 €

**PLAT DU JOUR**  
13 €



## PROGRAMME



**SALADE DE PÂTES** PETITE GRANDE  
CANNELONI FARÇI À LA BURATTA, 9 € 18 €  
PESTO, TOMATES CONFITES,  
TUILE PIGNONS DE PIN TORRÉFIÉS

**SALADE VIETNAMIENNE** 9 € 18 €  
SALADE, TOMATES CERISES, PAK CHOÏ,  
CAROTTES, CÉBETTES, GERMES DE  
SOJA, GAMBAS PANÉES AU SÉSAME  
NOIR, SAUCE VIETNAMIENNE

**BRUSCHETTA DU MOMENT** 9 €

## LE SPECTACLE CONTINUE

**NOS VIANDES** TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES  
DE FRITES FRAÎCHES ET DE SALADE  
ET SONT DE PROVENANCE U.E.



**ENTRECÔTE MÂTURÉE 20 JOURS** 22 €

**TARTARE DE BOEUF** 19 €  
TAILLÉ AU COUTEAU ET PRÉPARÉ MINUTE



**BURGER BASQUE** 19 €  
BREBIS, PIMENT D'ANGLLET FRAIS, SAUCE  
PIPERADE, CHISTORA SAUTÉE



## NOS POISSONS

**POISSON DU MARCHÉ** 18 €  
SELON L'ARRIVAGE, ACCOMPAGNEMENT DU MOMENT

## LE DÉNOUEMENT

### NOS DESSERTS



**TIRAMISU DE SAISON** 7 €

**BLANC MANGÉ COEUR FRUITS ROUGES /  
GAUFRE SARAZIN / CAMEL BEURRE SALÉ /  
FRUITS ROUGES FRAIS** 7 €

**ENTREMET BISCUIT PIÉMONTAIS / MOUSSSE  
CITRON / GELÉE DE VERVEINE / CITRON CONFIT  
GEL CITRON VERVEINE** 7 €

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND** 7 €



**PROGRAMME RÉSERVÉ AUX ENFANTS** 10 €

**JUSQU'À 12 ANS**

LE CHEF VOUS PROPOSE UN MINI MENU DU JOUR OU UN  
STEAK HACHÉ FRITES FRAÎCHES, UNE BOULE DE GLACE ET  
UN SIROP À L'EAU



### LE BRUNCH DU DIMANCHE

**BRUNCH SUCRÉ**  
20 € /pers

**BRUNCH SALÉ**  
22 € /pers

**BRUNCH COMPLET**  
24 € /pers

LA BASE



+



+



2 tartines de pain grillé  
de chez Eugénie  
Beurre, confiture, miel  
& pâte à tartiner maison

+ LE CHOIX DU SUCRÉ

+ LE CHOIX DU SALÉ

**DOUCEURS MAISON AU CHOIX**  
- GAUFRE  
- PANCAKES

**UN OEUVE BIO**  
FORMAT AU CHOIX : Au plat, Brouillé, à la coque,  
OU Omelette

**UN LAITAGE BASQUE EKIA AU CHOIX**  
- YAOURT aux fruits / vanille  
- FROMAGE BLANC  
avec Granola maison ou fruits frais

**UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX**  
- Saumon fumé de la maison Duplessis  
- Bacon grillé de la maison Opsital, fumé  
par Duplessis  
- Saucisse de la maison Opsital fumée par Duplessis

**SALADE DE FRUITS FRAIS**

**SELON LE MARCHÉ DU JOUR, AU CHOIX**  
- Mini salade : quinoa, agrumes, noisettes torréfiées,  
ciboulette  
- Gaspacho : tomate, concombre, poivrons  
- Mini salade Viet

**FROMAGE DE BREBIS**

Disponible seulement le dimanche