

Notre carte

Nos spécialités du Pays Basque

Soupe de poissons et crustacés maison garnie croûtons, gruyère, rouille Fish soup, croutons and rust	11.50 €
Piperade maison et jambon grillé Homemade piperade (scramble eggs and grilled parma ham)	12.00 €
Poulet fermier aux piments doux basquaise jambon grillé Free range chicken with basque sweet pepper and grilled parma ham	14.00 €

Entrées / Starters

Salade de crudités Rawness salad	9.00 €
Salade Cap Figuiier (salade, poisson mariné, gambas) Cap Figuiier salad (salad, marined fish, King prawn)	13.50 €
Foie gras à l'Armagnac, chiffonnade de Serrano et son " chupito " de Jurançon Foie gras with Armagnac, thin slice of Serrano and his "chupito" of Jurançon	16.50 €

Poissons et Viandes du marché / Fish and Meats from the market

Magret de canard déglacé au jus, vinaigre de framboise, légumes d'accompagnement Deglazed duck breast with juice, raspberry vinegar, side vegetables	19.00 €
Faux- filet (villette) grillé gros sel (350 à 400 gr) et légumes d'accompagnement Grilled ribeye steak with coarse salt and side vegetables	19.50 €
Tapio de la mer mariné (filets de poisson grillés minute fleur de sel) et légumes Tapio de la mer mariné (grilled fish filet with fleur de sel) and side vegetables	22.00 €
7 Gambas sauvages flambées à l'Armagnac 7 wild King prawns flambées with Armagnac	22.00 €
Ttoro (soupe de poisson traditionnelle des pêcheurs) Ttoro (assortment of stewed fish)	23.00 €
Plat du jour (consulter l'ardoise) Dish of the day (consult the slate)	

Légumes en supplément / Vegetables side order

Pommes à l'anglaise au beurre / Boiled potatoes with butter	4.00 €
Légumes du jour / Vegetables of the day	4.00 €
Pommes frites maison / Homemade French fries	6.00 €