



Entrées Sartzeak

Piments del padrón <i>Padronako piperrak</i>	9 €
Soupe de poissons maison <i>Etxeko arrain salda</i>	13 €
Jambon Iberico de Bellota <i>Ezkur urdaiazpiko iberiarra</i>	23 €
Jambon Serrano <i>Serrano urdaiazpikoa</i>	14 €
Foie-gras mi-cuit maison <i>Etxeko ahate gibela</i>	21 €
Asperges <i>Zainzuriak</i>	9 €
Salade mixte <i>Entsalada mixtoa</i>	10 €
Omelette à la morue <i>Bakailau arrotze moleta</i>	11 €
Omelette aux cèpes <i>Onddo arrotze moleta</i>	13 €
Piquillos farcis à la morue <i>Bakailuz betetako pikillo piperrak</i>	11 €
Chorizo cuit au cidre <i>Sagarnoan egositako txorizoa</i>	10 €
Gambas grillées <i>Izkira handiak</i>	19 €
Cassolette de txanguro <i>Txangurro kaxola</i>	23 €

Poissons Arrainak

(Suivant arrivage journalier *Eguneko arrantzaren arabera*)

Daurade ou merlu de ligne à l'espagnole (2 pers.)	46 €
<i>Bisigu edo legatza español erara (2 perts)</i>	
Lotte plancha <i>Zapoa plantxan</i>	24 €
Chipirons à l'encre <i>Txipiroia tintan</i>	21 €
Chipirons plancha <i>Txipiroia plantxan</i>	21 €
Bacalao plancha <i>Bakailua plantxan</i>	24 €

Viandes Haragiak

(Grillées au charbon de bois *Egur-ikatzetan erreak*)

Côte de bœuf (2 pers.) (frites maison, salade)	59 €
<i>Txuleta (2 perts) (etxeko lursagar frijituak, entsalada)</i>	
Entrecôte grillée (frites maison, salade)	24 €
<i>Entrekosta errea (etxeko lursagar frijituak, entsalada)</i>	
Pluma Ibérica et sa garniture	24 €
<i>Iberiar pluma eta bere garnizioa</i>	
Frites Lursagar frijituak	5 €
Salade <i>Entsalada</i>	4 €

Menu Etiki menua 10 €

Omelette au Jambon ou Steak haché ou Jambon Serrano (Garniture frites ou riz) Glace	Urdaiazpiko arrotze moleta edo Haragi xehatua edo Serrano urdaiazpikoa (osagarria : lursagarrak edo irrisa) Izozkia
---	---

Nos Desserts Gure desertak

(Tous nos desserts sont faits maison Gure deserta guziak etxeakoak dira)

Fromage de brebis <i>Ardi gasna</i>	8 €
Flan <i>Esne opila</i>	6 €
Riz au lait <i>Irris esnea</i>	5 €
Gâteau basque à la cerise <i>Gerezi Euskal bixkotxa</i>	9 €
Fondant au chocolat <i>Txokolate biskotx urtua</i>	8 €
Crêpe fourrée aux pommes <i>Sagarrez betetako matahamia</i>	10 €
Baba au rhum <i>Rhumez bustitako biskotxa</i>	9 €
Txuri-Beltza (tranche de glace vanille, chocolat chaud)	9 €
<i>Txuri-Beltza (banilla xafla, txokolate beroa)</i>	
Irish coffee <i>Kafe irlandesa</i>	9 €

Glaces artisanales de la maison Antolin

Dame blanche (glace vanille, meringue, chocolat chaud, chantilly)	9 €
<i>Andere xuria (banilla izozkia, merengea, txokolate beroa, esne-gain krema)</i>	
Poire Belle-Hélène (glace vanille, poire, chocolat chaud, chantilly)	9 €
<i>Belle-Hélène udarea (banilla izozkia, udarea, txokolate beroa, esne-gain krema)</i>	
Chocolat ou Café liégeois	8 €
<i>Txokolate edo Kafe liégeois</i>	
Coupe Arroenia (glace vanille, flan, pêche au sirop, chantilly)	9 €
<i>Arroenia kopa (banilla izozkia, esne opila, mertxikak ziropéan, esne-gain krema)</i>	
Coupe Ona (glace vanille, bigarreaux confits, chantilly)	9 €
<i>Ona kopa (bainilla izozkia, gerezi melatuak, esne-gain krema)</i>	
Glaces 2 boules (vanille, chocolat, café, pistache, rhum-raisin)	5 €
<i>Izozkiak 2 bola (bainilla, txokolatea, kafea, pistatxo, mahatsa rhumarekin)</i>	
Sorbets 2 boules (poire, cassis, citron, fraise, passion)	5 €
<i>Hormakiak 2 bola (madaria, andere-mahatsa, zitroina, marrubia, pasio-fruitua)</i>	
Sorbet citron champagne <i>Zitroin xanpain hormakia</i>	9 €
<i>Colonel Kolonel</i>	9 €

Afin de respecter les gestes barrières, les paiements s'effectueront à table.