


### A partager / Banatzeko

<i>Le pâté maison de nos cochons au piment d'Espelette, quindillas</i>	8 €
<i>Belle tranche de terrine du moment, sauce gribiche</i>	8 €
<i>Anchois de Cantabrie à l'huile d'olive du marché de Getaria</i>	10 €
<i>Planche de jambon du séchoir des Aldudes affiné 24 mois</i>	15 €



### Nos Entrées / Sartzeak

<i>Elzekaria</i>	7 €
<i>Croustillant de pieds de cochons, salade de légumes du moment et sauce tartare</i>	12 €
<i>Oeuf parfait, velouté potimarron, copeaux foie gras maison et graines de courge</i>	12 €
<i>Tartelette de champignons, croquant de canard noisette, crème d'ail et jus persil</i>	12 €
<i>La truite de Banka de chez Goiko en gravelax, betterave gingembre</i>	12 €

### NOS POISSONS / Arrainak

<i>Merlu de nos côtes, risotto chipirons poireaux, sauce txakoli de Getaria, encre de seiche et tuile brebis</i>	19 €	
<i>La traditionnelle Morue Biscayenne</i>	18 €	

### NOS VIANDES / Haragiak

<i>Axoa d'Espelette et pommes sautées</i>	17 €	
<i>(Chez nous cuisiné de façon traditionnelle : viande coupée et non hachée)</i>		
<i>Piperade, jambon poêlé et saucisse confite de nos cochons, pommes sautées</i>	17 €	
<i>Filet de canette plancha, mousseline céleri, figues et noix</i>	20 €	
<i>Filet mignon de porc, patate douce écrasée au thym, chips et sauce échalote confite</i>	20 €	
<i>Paleron de veau d'ici moelleux et snacké, polenta grand roux, pleurotes sautées, jus paprika fumé et crème de maïs</i>	20 €	

**Nous préférons manquer momentanément d'un produit plutôt que de vous servir une qualité inférieure.**

**Noiztenka gertatzen ahal da zerbait janari falta : hola nahiago dugu, hala holako batez ordaintzea baino.**

## Menu « Euzkadi » 35 €

Ouf parfait, velouté de  
potimarron, copeaux foie gras  
maison et graines de courge

ou

Croustillant de pieds de cochons,  
salade de légumes du moment  
et sauce tartare

ou

La truite de Banka de chez  
Goiko en gravelax,  
betterave gingembre

ou

Tartelette de champignons,  
croquant de canard noisette,  
crème d'ail et jus persil

\*\*\*

Le traditionnel Oxa d'Espelette  
et pommes sautées

ou

Merlu de nos côtes, risotto  
chipirons poireaux, sauce txakoli  
de Getaria, encre de seiche  
et tuile brebis

ou

Paleron de veau d'ici moelleux et  
snacké, polenta de maïs grand  
roux, pleurotes sautées, jus  
paprika fumé et crème de maïs

ou

Filet mignon de porc, patate  
douce écrasée au thym, chips et  
sauce échalote confite

ou

Filet de canette plancha,  
mousseline céleri, figues et noix

\*\*\*

Dessert au choix

## Menu typique « Ezpeleta » 27 €

Piperade et jambon du séchoir  
des Aldudes poêlé

\*\*\*

Oxa d'Espelette  
(recette traditionnelle)  
et pommes sautées

\*\*\*

Koka maison



## Menu « Ezpela » 24 €

(Servi le midi sauf le dimanche)

Elzekaria

ou

Entrée du jour

\*\*\*

Plat du jour

\*\*\*

Dessert du jour

## Menu enfant : 12.5 €

(jusqu'à 12 ans)

Steak haché de la ferme Iturri Alde,  
piperade et pommes sautées

ou

Plat de la carte avec 

\*\*\*

Glace et sirap à l'eau

\*\*\*

Plat « régime » ou « végétarien » à votre demande,  
nous nous efforcerons de vous satisfaire.

Tous nos plats sont « faits maison » et  
élaborés sur place à partir de produits bruts