



EVIDEMMENT NOS PLATS SONT CUISINES SUR PLACE DEPUIS 5 GENERATIONS

hotel-restaurant-euzkadi.com

CARTE Printemps 2025/Udaberriko karta

A partager / Banatzeko

| | |
|--|------|
| <i>Le pâté maison de nos cochons au piment d'Espelette, guindillas</i> | 8 € |
| <i>Belle tranche de terrine du moment</i> | 8 € |
| <i>Planche de jambon de nos cochons affiné 24 mois</i> | 15 € |

Nos Entrées / Sartzeak

| | | |
|--|------|---|
| <i>Elzekaria (Garbure)</i> | 7 € | |
| <i>Œuf parfait, crème de petits pois, chips de carotte, haddock et croutons</i> | 12 € |  |
| <i>Croustillant de pieds de cochon, légumes printaniers en salade et sauce tartare</i> | 12 € | |
| <i>Fruite de Banka de chez Goiko légèrement fumée maison, huile d'olive vierge de Navarre, houmous betterave, pickles et graines de sésame</i> | 12 € | |
| <i>Gyosas de canard, bouillon et petits légumes, copeaux foie gras maison et poivre du Sichuan</i> | 15 € | |

NOS POISSONS / Arrainak

| | | |
|---|------|--|
| <i>Raviole de chipirons gratinée au fromage de brebis, chipirons sautés, sauce à l'encre et tuile</i> | 19 € | |
| <i>La traditionnelle Morue Biscayenne</i> | 19 € | |
| <i>Noix de St Jacques snackées, mousseline chou-fleur vanille et noisettes torréfiées</i> | 22 € | |



NOS VIANDES / Haragiak

| | | |
|--|------|---|
| <i>Axoa d'Espelette et pommes sautées</i> | 18 € |  |
| <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> | 18 € |  |
| <i>Paleron de veau d'ici moelleux et snacké, écrasé de patate douce au thym, chips et sauce morilles</i> | 20 € | |
| <i>Filet de canette à la plancha, purée et carottes rôties, myrtilles sauvages</i> | 20 € | |
| <i>Cocotte de joue de porc au Sagarno (vin de pomme), maïsotto grand roux</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 « Ezpeleta »

28 €

Piperade et jambon du séchoir
des Aldudes poêlé

Axoa d'Espelette
(recette traditionnelle)

et pommes sautées

Koka maison

Menu « Ezpela » 25 €

(Servi le midi sauf le dimanche)

Ezkearia

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
et pommes sautées

ou

Plat de la carte avec 

Glace Sirop à l'eau

Menu « Euzkadi »

35,50 €

Ouf parfait, crème de petits pois,
chips de carotte,
haddock et croutons

ou

Croustillant de pieds de porc,
légumes printaniers en salade
et sauce tartare

ou

La truite tiède de Banka de chez
Goiko légèrement fumée maison,
huile d'olive, houmous betterave,
pickles et graines de sésame

ou

Gyosas de canard, bouillon et
petits légumes, copeaux foie gras
maison et poivre du Sichuan

(Supp 3 €)

Le traditionnel Axoa d'Espelette
et pommes sautées

ou

Raviole de chipirons gratinée au
fromage de brebis, chipirons
sautés, sauce à l'encre et tuile

ou

Paleron de veau d'ici moelleux et
snacké, écrasé de patate douce au
thym, sauce morilles

ou

Filet de canette à la plancha,
purée et carottes rôties, myrtilles

ou

Cocotte de joue de porc au
Sagarno, maïsotto grand roux

Dessert au choix

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