



Nous travaillons avec des producteurs locaux et respectons les saisons.
Notre engagement est de vous proposer des produits frais de qualité de la région. **Bon appétit !**

*Sasoiak errespetatzen dituzten bertako ekoizleekin lan egiten dugu.
Eskualdeko produktu freskoak proposatzeko konpromisua hartzen dugu. **On egin!***

A partager - Partekatzeko

Rillettes de truites des Pyrénées et toast - 9 €

Pirinioetako Amuarrain gantxigorra

Croquettes de morue sauce pimientos del piquillo (4 unités) - 9 €

Bakailao kroketa pikilio saltsarekin (4 unitate)

Pâté basque au piment d'Espelette - 9 €

Euskal pateea Ezpeletako piperrarekin

Duo de jambon de cochon Kintoa et Ibaïama - 19 €

Kintoa ta Ibaïamako urdai azpiko bikotea

Suggestion à partager (voir ardoise)

Partekatzeko sugerentzia (arbela begiratu)

Pour commencer... une entrée - Hasteko... sarrera

Truite des Pyrénées marinée, salade de betteraves d'Urrugne et chips de kiwi des Landes - 14 €

Pirineotako amuraina, Urruñeko erremolatxa entsalada landesetako kiwi patata frijituekin

Potage du jour (voir ardoise) - 9 €

Eguneko salda (arbela begiratu)

Salade de Burrata de Biribil Brothers, légumes et agrumes selon arrivage,

huile infusée à la coriandre et miel - 14 €

Biribil Brothers Burrata entsalada, barazki ta zitrikoak etortzeen arabera, martorri ta eztiarekin infusatutako olio

Oeuf «mollet» (plein air), crèmeux aux champignons sautés du moment et pommes paille - 14 €

Baserriko arroltze « mollet » frijitua, perretxiko heltzearen arabera ta lasto lursagararak

Veillez-vous adresser au serveur pour la liste des allergènes.

Allergogenoen zerrendarentzat galdegin serbitzariari.



Pour continuer... un plat - Jarraitzeko... plater bat

Côté mer - Itsasoaren aldetik

Morue confite au gras de canard, pommes de terre crémeuses au citron, chiffonnade d'épinards - 25 €
Bakailao konfitatua ahate grasan, lursagar krematsuak limoiarekin, espinaka xifonada

Poulpe rôti, galette de pomme de terre croquante et sabayon fumé au piment - 27 €
Olagar errea, lur sagar galeta kruskrusgarria ta sabaglion errea piperran

Côté terre - Lurraren aldetik

**Côte de bœuf de Galice, son beurre « Brasserie Hôtel de Paris », ail rôti et pommes de terre frites
(pour 2 personnes) (20 mn de patience) - 72 €**
*Galiziako txuleta, « Brasserie Hôtel de Paris »-ko guriñarekin, baratxuri errekoa lursagar frituekin
(2 pertsonentzako) (20 minutuko pazientzia)*

Échine croustillante de cochon Ibaïama cuite à basse température, légumes rôtis et jus de cochon - 23 €
Ibaïamako xerriki bizkarrezurra kurruskarria temperatura apalean egosita, barazki errea eta txerri zukua

«Retour du marché» fruits et légumes du moment cuisinés avec soin, noisettes torréfiées - 22 €
“Merkatutik itzulia” momentuko fruitu ta barazki sukaldatuak kontu handi batekin, hur torrefaktuak

Suprême de pintade de la maison Garrat, légumes racines rôtis, champignons bruns, sauce suprême - 25 €
Pintada supremoa Garrat etxetik etorria, barazki sustrai erreak

Burger de bœuf de Galice, fromage de brebis, pickles maison, sauce BBQ du moment et pommes de terre frites - 19 €
Galiziako idi anburgesa, ardi gasna, etxeko “pickles”-ak eta momentuko BBQ saltsa, lursagar frijituak

Burger végétarien : La galette de maïs Grand Roux avec fromage frais de vache de la famille Berhocoirigoin, aux herbes aromatiques, pickels de betterave, chou rouge, pommes de terre frites - 19 €
Burger vegetarianoa : artu « grand roux » galeta, Berhocoirigoin familiko behi gasna Belar aromatikoekin, beteraba pikelsak, aza gorria, lur sagar frijituak

Pour nos jeunes hôtes (Jusqu'à 12 ans) - Gure ostalari gazteentzat (12 urte arte)

**Filet de poisson ou filet de volaille, frites, légumes du marché avec dessert
(une boule de glace ou brownie au chocolat) - 15 €**
Arrain edo hegazti xerra, lursagar frijituak, merkatuko barazkiak postrearekin (txokolate musa edo izozki bola bat)

Pour accompagner - Laguntzeko

Salade verte du moment 5 €
Momentuko entsalada ferdea

Supplément frites 5 €
Lursagar frijitu gehigarriak



Pour terminer... un dessert - Bukatzeko... postrea

Les bons fromages du Pays Basque, vache et brebis - 12 €

Eskualdeko gasna platera (behi ta ardi)

Le dessert du jour - 9 €

Eguneko postrea

Brownie au chocolat et cerneaux de noix, glace vanille - 9 €

Txokolatego brownia ta intxaur nukleoak, banilia izozkia

Pain perdu à notre façon, crème anglaise à l'orge torréfiée de Itxassou - 9 €

Gure moduan egindako torija, krema ingelesa garagarra torrefaktua

Orange Navel de Humberto rôtie au romarin, panna cotta et biscuit cacao - 9 €

Nabeleko laranja erromeroan erre, pana kota ta kakao bixkotxa

Pavlova aux agrumes et kiwi des Landes - 9 €

Pabloa zitriko ta landesetako kiwiarekin

Coupe de sorbet citron vert au cava - 9 €

Limoi ferdeko kopa kabarekin

Café gourmand - 9 €

Gozozale kafea

Irish coffee - 7,50 €

Irlandes kafea

Veuillez-vous adresser au serveur pour la liste des allergènes.

Alergogenoen zerrendarentzat galdegin serbitzariari.