

La Carte

Entrées

Terrine de Foie Gras et Comptée d'Oignons



12.50€

Trio de Chèvre



13.90€

Bonbon de Chavignol en feuille de brick, palet de Chavignol pané, Crottin de Chavignol en nid de Kadaïf, salade, et miel.

Salade Urtoise



12.50€

Salade, tomates cerises, Magret, Lomo et Coppa séchés, et dés de pomme.

Gambas à la Crème de Chorizo



15.20€

Gambas, Chorizo et crème de Chorizo

Velouté d'Asperges Vertes



9.50€

Poissons

Pavé de Saumon

17.00€

Pavé de Saumon, Tagliatelles vertes et sauce au beurre citronné.

Duo Terre & Mer



19.50€

Gambas, Boudin noir de la Ferme des Acacias, purée de patates douces et condiment.

Cabillaud sauce Biscaye (Poivrons, Oignons et Tomate)



17.50€

Plats

Tartare de Bœuf au couteau et Frites

19.50€

Magret de Canard environ 250 gr.



23.00€

Pastilla de Canard



19.50€

Émietté de confit de canard et pignons de pin en feuille de brick, Sauce au Foie Gras, Pommes de terre Grenailles et Légumes du Moment.

Entrecôte

18.50€

Entrecôte environ 200gr., Frites Maison et salade verte.

Txuleta pour 2 personnes

51.00€


Environ 1kg, accompagnée de frites maison et de salade verte

Supplément Sauce Bleu des Basques ou Foie Gras

+2.00€

Le restaurant est fermé le dimanche soir.

Desserts

Assortiment de Gasna et confiture de Cerise Noire		7.00€
La Balade en Forêt		8.00€
<i>Mousse de Chocolat Blanc et éclats de Châtaigne, Biscuit-Mousse à la Pistache et Crumble Cacao</i>		
Café Gourmand		7.00€
Délice au Chocolat et aux Framboises		7.00€
Le Koka		6.00€
Le Béret Basque		7.00€

Menu Enfant Jusqu'à 10 ans

Steak haché ou Lomo avec Frites Maison	8.50€
<i>Accompagné d'un verre de boisson et d'une glace ou d'une mousse au chocolat.</i>	
 L'Assiette Végétarienne	 14.50€
<i>Salade Verte, Tomates Cerises, et assortiment de Légumes du Moment.</i>	

Nos Vins au Verre

Rouge :		Blanc :	
Saint Mont	2.00€	Tariquet Classic	3.00€
Saint Nicolas de Bourgueil	3.50€	Chardonnay	4.00€
Brouilly	4.50€	Tariquet Premières Grives	4.50€
Lussac Saint Emilion	4.50€	Rosé :	
Rioja El Coto	5.50€	Saint Mont	2.00€
		Tariquet Rosé de Pressée	3.50€
		La Santonnière Provence Bio	4.00€

Menu Découverte

24.50€

Salade Urtoise

Salade, tomates cerises, Magret, Lomo et Coppa séchés, et dés de pomme.

Axoa de Veau & Pommes Grenailles

Ou

Cabillaud sauce Biscaye

Le Koka

Ou

Délice au Chocolat et aux Framboises

Menu des Producteurs

30.00€

En collaboration avec la Ferme des Acacias d'Urt

Charcuteries de la Ferme des Acacias

Lomo, Jambon, Saucisson et Pâté



Boudin Basque aux Deux Pommes

Purée de pomme de terre, Pommes rôties et liqueur de Pomme.

Ou

Cochon de Lait

Assortiment de Légumes du Moment Pommes de Terre Grenailles.

Fromages d'ici

Bleu des Basques et Brebis

Ou

Le Béret Basque

Les Vins

Vins Rouges

Saint-Mont AOP	Les Cantegrifs Rouge	Le Pichet 25cl	3.00€
		Le Pichet 50cl	5.00€
		½ btl	Btl
Bordeaux AOP	Cour Montessant	10.10€	14.50€
Côtes du Rhône AOP	Les Fouquières		14.50€
Buzet AOP	Tradition rouge		19.40€
Saumur Champigny AOP	Les Longes		21.00€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP	Les Echaillons		22.70€
Lussac Saint-Emilion AOP	Roc de Giraudon		25.50€
Irouleguy AOP	Mignaberry	22.70€	28.20€
Madiran AOP	Torus		29.10€
Haut-Médoc AOP	Château Lamothe-Cissac		32.90€
Saint Emilion AOP	Les Hauts de la Gaffelière		33.50€
Lalande-de-Pomerol AOP	Château La Rose Trémière		40.50€
Vin Bio			
Pessac-Léognan AOP	Château d'Alix		41.30€
Saint Estèphe AOP	Château Grave La Cour		47.50€
Moulis-en-Médoc AOP	N°2 de Maucaillou		52.60€
Haut-Médoc AOP	Héritage de Chasse-Spleen		56.70€
Navarra DO	Aliaga Coleccion Privada		21.30€
Rioja crianza DOC	El Coto		25.50€

Vins Blancs

Côtes de Gascogne IGP	Tariquet Classic		14.00€
Côtes de Gascogne IGP	Chardonnay		18.40€
Côtes de Gascogne IGP	Tariquet 1° Grives		20.50€
Jurançon Sec AOP	Domaine Nigri "Confluence"	15.50€	20.60€
Jurançon Doux AOP	Domaine Nigri "Pas de deux"		26.50€

Vins Rosés

Saint-Mont AOP	Les Cantegrifs Rosé	Le Pichet 25cl	3.00€
		Le Pichet 50cl	5.00€
Côtes de Provence AOP	Château Montaud	14.40€	21.30€
Côtes de Gascogne IGP	Rosé de Pressée		15.80€
Irouleguy AOP	Mignaberry	19.80€	22.70€
Navarra DO	Aliaga Lagrima de Garnacha	13.60€	15.80€
Champagne Brut	Nicolas Feuillatte		55.00€
		La coupe	10.00€

Le restaurant est fermé le dimanche soir.