

APERITIFS

Sangria Rouge 15cl	4,50 €
Baby 2cl Ballantine's	4,00 €
Whisky 4cl Ballantine's	6,00 €
Baby 2cl Johnny Walker	5,00 €
Whisky 4cl Johnny Walker	7,00 €
Ricard	4,00 €
Martini blanc 7cl	7,00 €
Martini rouge 7cl	7,00 €
Porto blanc 6 cl	6,00 €
Porto rouge 6 cl	6,00 €
Kir vin blanc 12cl	7,00 €
Kir pétillant 12cl	7,00 €
Kir basque 12 cl	7,00 €
Americano maison 6cl	7,00 €
Vodka 4cl	7,00 €
Mojito	8,00 €
Verre de Cidre 15 cl	3,00 €

BIERES

Bouteille Eguzki 33cl	4,50 €
Pression 1664 25cl	3,50 €
Bière sans alcool Jupiler	3,50 €

SODAS

Coca, Orangina, Limonade, Schweppes, Diabolo, Nestea	3,5€
---	------

SIROPS

Menthe, Fraise, Grenadine, Pêche, Citron, Orgeat	2,5€
---	------

JUS DE FRUITS 25 cl

Pomme bio	4 €
Bouteille de Pomme bio 1 Litre	12,00€
Orange, ananas, tomate, abricot	3,50 €

EAUX

Ogeu plate 75cl	5,00 €
Ogeu gazeuse 75cl	5,00 €
Perrier 33cl	3,50 €

DIGESTIFS 4cl

Manzana	6,00 €
Patxarran	6,00 €
Izarra vert	7,00 €
Armagnac	7,00 €
Calvados	7,00 €
Poire	7,00 €
Baileys	7,00 €
Get 27	7,00 €
Irish coffee	7,00 €

BOISSONS CHAUDES

Café ou décaféine	2,60 €
Noisette	2,70 €
Grand café crème	3,30 €
Thé	3,20 €
Infusion	3,20 €
Cappuccino	3,50 €

LES TAPAS

Duo de jambon Serrano et chorizo
Ibérique...7€

Piquillos farcis à la brandade de
morue...7€

Moules à la Plancha...7€

3 Huitres Marennes d'Oléron n°3 ...7€

Assiette de Tapas (5 assortiments) ... 11€

(Friture de crevettes, Jambon Serrano, Chorizo Ibérique, Crevette mimosa « tacos » et Pâté Basque)

Assiette Bodega (7 assortiments) ... 14€

(Croquette de poisson, Velouté du chef, Friture de crevettes, Jambon Serrano, Chorizo Ibérique,
Crevette mimosa « tacos » et Pâté Basque)

LES ENTREES

Soupe de poissons maison garnie ...11€

Moules sauce du chef ...11 €

Friture d'éperlans sauce Cordoba...11 €

Piquillos farcis à la brandade de morue ... 11 €

Chipirons ou Seiche grillée persillade ... 11 €

6 Huitres Marennes d'Oléron n°3 ...11 €

Salade Luzienne ... 12 €

Salade de la Mer ...14 €

Salade verte ... 4 €

Portion de frites maison ... 3,5 €

LES DESSERTS 7 €

* Gâteau Basque maison
à la cerise noire

* Profiteroles au chocolat

* Crème brûlée

* Carpaccio d'ananas

* Fromage de brebis et sa
confiture de cerise noire

* Coupe de glace chantilly

* Gratin de fruits de saison

* Chocolat Liégeois

* Coupe Colonel

LES POISSONS

- Filet de Cabillaud rôti, Crème d'ail ...18,90€
Dorade entière ou Merlu de ligne grillé à l'espagnole...18,90€
Chipirons ou Seiche grillée persillade...18,90€
Trio de poissons grillés à la plancha...18,90€
Gambas grillées à la plancha...18,90€

LES VIANDES

- Entrecôte de bœuf grillée à la plancha nature ou sauce roquefort.18,90€
Axoa d'Espelette...18,90€
Magret de canard nature ou sauce roquefort...18,90€
Confit de canard, frites maison...18,90€

NOS SUGGESTIONS

- Paëlla maison (30 min) ... 20 €
Parrillada aux «6» poissons...22€
Moules à la plancha ...15€
Chuleta (Côte de bœuf grillée à la plancha) 2pers 1kg ...44€

Tous nos plats sont accompagnés de leur garniture....

Nos poissons sont frais et d'arrivage

MENU ENFANT 10€ (-12 ans)

- Merlu de ligne grillé
Ou
Moules frites maison
Ou
Steak haché

Gâteau basque maison à la cerise noire
Ou
Coupe de glace

MENU TYPIQUE 20€90

Assiette de Tapas (4 Assortiments)

(Friture de crevettes, Jambon Serrano, Chorizo Ibérique, et Crevette mimosa « Tacos »)

Ou

Friture d'Eperlans sauce Cordoba

Ou

Soupe de poissons maison garnie

Ou

Moules sauce du chef

Ou

Salade « Luzienne »

(Salade verte, Jambon Serrano, Fromage de brebis, Œuf dur, Tomates, Croutons)

Trio de poissons grillés à la Plancha

Ou

Chipirons grillés

Ou

Piquillos farcis à la brandade de morue

ou

Seiche grillée persillade

Ou

Axoa d'Espelette

Ou

Confit de canard frites Maison

Gâteau Basque maison à la cerise noire

Ou

Carpaccio d'ananas

Ou

Fromage de brebis et sa confiture de cerise noire

Ou

Coupe de glace chantilly maison

MENU BODEGA 24€90

Assiette Bodega (6 Assortiments)

(Croquette de poisson, Velouté du chef, Friture de crevettes, Jambon Serrano, Chorizo Ibérique, Crevette mimosa « Tacos »)

Ou

Piquillos farcis à la brandade de morue

Ou

Chipirons ou Seiche grillés persillade

Ou

6 Huitres marennes d'Oléron N° 3

Ou

Salade de la Mer

(Salade verte, tomates, avocat, moules, crevettes, seiches, calamars)

Dorade entière ou Merlu de ligne grillé à l'espagnole

Ou

Filet de Cabillaud rôti, Crème d'ail

Ou

Gambas grillées à la plancha

Ou

Entrecôte de bœuf grillée nature ou sauce roquefort

Ou

Magret de canard nature ou sauce roquefort

Profiteroles au chocolat

Ou

Crème brulée

ou

Carpaccio d'ananas

ou

Gâteau basque maison à la cerise noire

Ou

Coupe de glace chantilly

Ou

Fromage de brebis et sa confiture de cerise noire

Ou

Coupe colonel

Ou

Gratin de fruits de saison

Ou

Chocolat Liégeois

NOTRE CARTE DES VINS

« EN ROUGE 75 cl »

Rioja El Meson	19,00 €
Tursan Impératrice	19,00 €
Irouléguay Gorri D'Ansa	20,00 €
Côtes du Rhône Cairanne	25,00 €
Graves Château de Respide	25,00 €
Saint Nicolas de Bourgueil Les Echaillons	25,00 €
Pessac Léognan Château Malleprat	28,00 €
Lalande Pomerol Château de Musset	30,00 €
Rioja Luis Canas	32,00 €
Saint-Estèphe Château Moulin Delille	33,00 €

Cidre Basque EZTIGAR 12,00 €

CHAMPAGNE MUMM 75 cl 45,00 €

« EN BLANC 75cl »

Tursan Esprit des Landes Moelleux	19,00 €
Tursan Impératrice	19,00 €
Cote de Gascogne Terre Basse	19,00 €
Irouléguay Anderre D'Ansa	24,00 €
Rueda Palacio De Bornos	22,00 €
Pouilly Fumé La Renardière	28,00 €
Sancerre La Mercy-Dieu	28,00 €

« EN BLANC 50 cl »

Tursan Impératrice 15,00 €

« EN ROUGE 50 cl »

Rioja El Méson	15,00 €
Tursan Impératrice	15,00 €
Irouléguay Argi D'Ansa	20,00 €
Tursan Impératrice	19,00 €
Cote de Provence Esquirou	22,00 €

« EN ROSE 75 cl »

½ Pichet rosé	9,00 €
Tursan Impératrice	15,00 €

« EN ROSE 50 cl »

« AU VERRE 14 cl »

En Rouge

Rioja El Meson	3,50 €
Tursan Impératrice	3,50 €

En Rosé

Tursan Impératrice	3,50 €
--------------------	--------

En Blanc

Tursan Esprit des Landes Moelleux	4,00 €
Tursan Impératrice	3,50 €
Verre de cidre Basque Eztigar	3,00 €