



**EVIDEMMENT NOS PLATS SONT CUISINES SUR PLACE DEPUIS 5 GENERATIONS**

hotel-restaurant-euzkadi.com

CARTE Printemps 2024/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>Anchois de Getaria à l'huile d'olive, beurre au piment d'Espelette</i>	10 €
<i>Planche de jambon de nos cochons affiné 24 mois</i>	16 €

### **Nos Entrées / Sartzeak**



<i>Eizekaria (Garbure)</i>	7 €
<i>Oeuf parfait, crème de petits pois, chips de carotte et haddock</i>	12 €
<i>Nems pieds de cochon, salade de lentilles, oignons crispy, moutarde à l'ancienne</i>	12 €
<i>Fruite de Banka de chez Goiko légèrement fumée maison, huile d'olive vierge</i>	
<i>de Tolède, houmous betterave, pickles et graines de sésame</i>	12 €
<i>Asperges blanches des Landes, copeaux foie gras maison et huile de noix</i>	12 €



### **NOS POISSONS / Arrainak**

<i>Merluza salsa verde (Recette traditionnelle : Merlu, moules, asperges, petits pois, œuf...)</i>	19 €	
<i>La traditionnelle Morue Biscayenne</i>	19 €	
<i>Raviole de chipirons gratinée au fromage de brebis, chipirons sautés</i>		
<i>et sauce à l'encre</i>	20 €	

### **NOS VIANDES / Haragiak**

<i>Piperade, jambon poêlé et saucisse confite de nos cochons, pommes sautées</i>	17 €	
<i>Axoa d'Espelette et pommes sautées</i>	18 €	
<i>(Chez nous cuisiné de façon traditionnelle : viande coupée et non hachée)</i>		
<i>Paleron de veau moelleux et snacké, maïsotto grand roux, churros de maïs</i>		
<i>et sauce morille</i>	20 €	
<i>Suprême de volaille, risotto asperges, crumble et jus noisette</i>	20 €	
<i>Agneau de lait d'ici rôti, haricots blancs cuisinés en purée</i>	20 €	

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

### Menu typique « Ezpeleta » 27 €

Piperade et jambon du séchoir  
des Aldudes poêlé

\*\*\*

Axoa d'Espelette  
(recette traditionnelle)  
et pommes sautées

\*\*\*

Koka maison

### Menu « Ezpela » 23 €

(Servi seulement 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  
et pommes sautées

Ou

Plat de la carte avec 

\*\*\*

Glace Sirop à l'eau

### Menu « Euzkadi » 35 €

Œuf parfait, crème de petits pois,  
chips de carotte et haddock

ou

Nems de pieds de porc, salade de  
lentilles, oignons crispy  
et moutarde à l'ancienne

ou

La truite tiède de Banka de chez  
Goiko légèrement fumée maison,  
huile vierge de Tolède,  
houmous betterave, pickles  
et graines de sésame

ou

Asperges blanches des Landes,  
copeaux foie gras maison,  
huile de noix

\*\*\*

Le traditionnel Axoa d'Espelette  
et pommes sautées

ou

Agneau de lait de nos montagnes  
rôti, haricots cuisinés en purée,  
piquillos farcis

ou

Merluza salsa verde (recette  
traditionnelle : Merlu de nos côtes,  
moules, asperges, petits pois, oeufs...)

ou

Paleron de veau moelleux et snacké,  
maïsotto grand roux, churros de  
maïs et sauce morilles

ou

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

\*\*\*

Dessert au choix