

**A partager / Banatzeko**

<i>Le pâté maison de nos cochons au piment d'Espelette, guindillas</i>	8 €
<i>La hure de nos cochons et sauce gribiche</i>	8 €
<i>Anchois de Cantabrie à l'huile d'olive du marché de Getaria</i>	10 €
<i>Planche de jambon du séchoir des Aldudes affiné 24 mois</i>	15 €

**Nos Entrées / Sartzeak** 

<i>Elzekaria</i>	7 €
<i>Croustillant de pieds de cochons, salade de légumes du moment et sauce tartare</i>	12 €
<i>Oeuf parfait, velouté de lentilles, espuma fumé et copeaux de foie gras</i>	12 €
<i>Tartelette de champignons, croquant de canard noisette, crème d'ail et jus persil</i>	12 €
<i>La truite de Banka de chez Goiko légèrement fumée maison, légumes rôtis, crème de courgette, brisures d'amandes et huile d'olive de Navarre</i>	12 €

**NOS POISSONS / Arrainak** 

<i>Merlu de nos côtes, risotto chipirons poireaux, sauce txakoli de Getaria, encre de seiche et tuile brebis</i>	20 €	
<i>La traditionnelle Morue Biscayenne</i>	20 €	

**NOS VIANDES / Haragiak** 

<i>Axoa d'Espelette et pommes sautées</i> (Chez nous cuisiné de façon traditionnelle : viande coupée et non hachée)	19 €	
<i>Piperade, jambon poêlé et saucisse confite de nos cochons, pommes sautées</i>	19 €	
<i>Porc fondant à la plancha, déclinaison de butternut, crumble noisette et moutarde à l'ancienne</i>	20 €	
<i>Magret de canard fermier, mousseline céleri, figues et noix</i>	21 €	
<i>Paleron de veau d'ici moelleux et snacké, polenta grand roux, champignons sautés, jus paprika fumé et crème de maïs</i>	21 €	



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

**Noiztenka gertatzen ahal da zerbaiz janari falta : hola nahiago dugu, hala holako batez ordaintzea baino.**

## Menu « Euzkadi » 35 €

« Menu automne au restaurant »

Ouf parfait, velouté de lentilles,  
espuma fumé et copeaux foie gras

ou

Croustillant de pieds de cochons,  
salade de légumes du moment  
et sauce tartare

ou

La truite de Banka de chez  
Goika légèrement fumé maison,  
légumes rôtis, crème de courgette,  
brisures d'amandes et huile d'olive  
de Navarre

ou

Tartelette de champignons,  
croquant de canard noisette,  
crème d'ail et jus persil

\*\*\*

Le traditionnel Oxa d'Espelette  
et pommes sautées

ou

Merlu de nos côtes, risotto  
chipirons poireaux, sauce txakoli  
de Getaria, encre de seiche  
et tuile brebis

ou

Paleron de veau d'ici moelleux et  
snacké, polenta de maïs grand  
roux, champignons sautés, jus  
paprika fumé et crème de maïs

ou

Porc fondant à la plancha,  
déclinaison butternut, crumble  
noisette et moutarde à l'ancienne

ou

Magret de canard fermier,  
mousseline céleri, figues et noix

\*\*\*

Dessert au choix

## Menu typique « Ezeleta » 28 €

Piperade et jambon du séchoir des  
Oldudes poêlé

\*\*\*

Oxa d'Espelette  
(recette traditionnelle)  
et pommes sautées

\*\*\*

Koka maison



## Menu « Ezeleta » 25 €

« Menu automne au restaurant »

(Servi le midi sauf le dimanche)

Elzekaria

ou

Ouf parfait, brandade fumée,  
coulis piquillos chorizo

\*\*\*

Joue de porc au Sagarna,  
pommes fruits et écrasé de  
pommes de terre

\*\*\*

Chou chocolat

## Menu enfant : 12.5 €

(jusqu'à 12 ans)

Steak haché de la ferme Sturri Alde,  
piperade et pommes sautées

ou

Plat de la carte avec 

\*\*\*

Glace et sirop à l'eau

\*\*\*

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

Tous nos plats sont « faits maison » et  
élaborés sur place à partir de produits bruts