

A partager / Banatzeko

Planche de jambon de nos cochons affiné 24 mois et pâté au piment d'Espelette	18 €
La hure de nos cochons et sauce gribiche	8 €
Anchois de Cantabrie du marché de Getaria à l'huile d'olive	10 €

Nos Entrées / Sartzeak



Elzekaria	7 €
Croustillant de pieds de cochons, pommes de terre ravigote, pickles et roquette	12 €
Ouf parfait en meurette, oignons, croûtons, jambon et champignons	12 €
La truite de Banka de chez Goiko en tartare, mangue, agrumes et huile sésame	12 €
Gyosas de canard, foie frais poêlé, topinambour, jus réduit et cacahuètes	13 €



NOS POISSONS / Arrainak



Merlu de nos côtes, risotto chipirons, croquette de riz à l'encre et sauce Txakoli de Getaria	20 €
La traditionnelle Morue Biscayenne	20 €

NOS VIANDES / Haragiak



Osso d'Espelette et pommes sautées (Chez nous cuisiné de façon traditionnelle : viande coupée et non hachée)	19 €	
Piperade, jambon poêlé et saucisse confite de nos cochons, pommes sautées	19 €	
Porc fondant à la plancha, purée, chips et pomme dauphine de patate douce, sauce échalote confite	20 €	
La traditionnelle « Poule au riz » farcie, petits légumes et sauce suprême	20 €	
Paleron de veau d'ici moelleux et snacké, cannellonis farcis et sauce champignons	21 €	

Nous préférons manquer momentanément d'un produit plutôt que de vous servir une qualité inférieure.
Noiztenka gertatzen ahal da zerbait janari falta : hola nahiago dugu, hala holako batez ordaintzea baino.

Menu « Euzkadi » 36 €

Ouf parfait en meurette, oignons,
croûtons, jambon et champignons

ou

Croustillant de pieds de cochons,
pommes de terre ravigote,
pickles et roquette

ou

La truite de Banka de chez
Goiko en tartare, mangue,
agrumes et tuile sésame

ou

Gyosas de canard, foie frais
poêlé, topinambour, jus réduit
et cacahuètes

Le traditionnel Axoa d'Espelette
et pommes sautées

ou

Merlu de nos côtes, risotto
chipirons, croquette de riz à l'encre
et sauce Txakoli de Getaria

ou

Paleron de veau d'ici moelleux et
snacké, cannellonis farcis
et sauce champignons

ou

Porc fondant à la plancha, purée,
chips et pomme dauphine de patate
douce, sauce échalote confite

ou

La traditionnelle
« Poule au riz » farcie,
petits légumes
et sauce suprême

Dessert au choix

Menu typique « Ezpeleta » 28 €

Piperade et jambon du
séchoir des Aldudes poêlé

Axoa d'Espelette
(recette traditionnelle)
et pommes sautées

Koka maison



Menu « Ezpela » 25 €

(Servi 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,
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