

A partager / Banatzeko

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

Nos Entrées / Sartzeak


<i>Elzekaria</i>	7 €
<i>Croustillant de pieds de cochons, pommes de terre ravigote, pickles et roquette</i>	12 €
<i>Oeuf parfait en meurette, oignons, croûtons, jambon et champignons</i>	12 €
<i>La truite de Banka de chez Goiko et asperges blanches des Landes, sauce yaourt aneth, blinis, pickles et amandes grillées</i>	12 €
<i>Gyosas de canard, foie frais poêlé, topinambour, jus réduit et cacahuètes</i>	13 €

NOS POISSONS / Arrainak


<i>Merlu de nos côtes, risotto chipirons, croquette de riz à l'encre et sauce Txakoli de Getaria</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, maïsotto grand roux, pop-corn et sauce Kimixurri</i>	20 €	
<i>Filet de canette rôti, fondant de pommes de terre, houmous betterave et myrtilles sauvages</i>	20 €	
<i>Paleron de veau d'ici moelleux et snacké, fricassée de légumes de saison et sauce morilles</i>	21 €	

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 et asperges blanches des
Landes, sauce yaourt aneth,
pickles et amandes grillées

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, fricassée de légumes de
saison et sauce morilles

ou

Porc fondant à la plancha,
maïsotto grand roux, pop-corn
et sauce Kimixurri

ou

Filet de canette rôti, fondant de
pommes de terre, houmous
betterave et myrtilles sauvages

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