



A partager / Banatzeko

<i>Planche de jambon de nos cochons affiné 24 mois et pâté au piment d'Espelette</i>	18 €
<i>Terrine de nos cochons, moutarde à l'ancienne à la cerise</i>	8 €
<i>Anchois de Cantabrie du marché de Getaria à l'huile d'olive</i>	10 €



Nos Entrées / Sartzeak 

<i>Eizekaria</i>	7 €
<i>Croustillant de pieds de cochons, pommes de terre ravigote, pickles et roquette</i>	12 €
<i>Œuf parfait, brandade fumée, crème de petits pois et chips de carotte</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>Croquant de canard, velouté d'asperges blanches et pesto noisette</i>	12 €

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 €

*Oeuf parfait, brandade fumée,
crème de petits pois et chips carotte*

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

*Croquant de canard, velouté
d'asperges blanches
et pesto noisette*

*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 raux, pop-corn
et sauce Ximixurri*

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 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*