



EVIDEMMENT NOS PLATS SONT CUISINES SUR PLACE DEPUIS 5 GENERATIONS

hotel-restaurant-euzkadi.com

CARTE Printemps 2025/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>Planche de jambon de nos cochons affiné 24 mois</i>	18 €

Nos Entrées / Sartzeak



<i>Ezekaria (Garbure)</i>	7 €
<i>Ouf parfait, basquaise, croquettes maison de jambon et mouillettes</i>	12 €
<i>Nem de pieds de cochon, salade de lentilles, oignons crispy</i>	12 €
<i>Fruite de Banka de chez Goiko légèrement fumée maison, huile d'olive vierge de Navarre, houmous betterave, pickles et graines de sésame</i>	12 €
<i>Asperges blanches des Landes, copeaux foie gras maison et huile de noix</i>	13 €

NOS POISSONS / Arrainak



<i>La traditionnelle Morue Biscayenne</i>	20 €
<i>Merlu de nos côtes pané à l'œuf, risotto asperges, asperges fraîches et mayonnaise à l'encre de seiche</i>	19 €



NOS VIANDES / Haragiak



<i>Piperade, jambon poêlé et saucisse confite de nos cochons, pommes sautées</i>	18 €
<i>Axoa d'Espelette et pommes sautées</i>	19 €
<i>(Chez nous cuisiné de façon traditionnelle : viande coupée et non hachée)</i>	
<i>Porc fondant à la plancha, écrasé de pommes de terre, piquillos et xipister</i>	19 €
<i>Filet de canette à la cerise, maïsotto grand roux et churros de maïs</i>	20 €
<i>Paleron de veau d'ici moelleux, poêlée de légumes printaniers et pommes de terre grenailles, sauce échalotes confites</i>	20 €



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

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 seulement le midi sauf le dimanche)

Ezekaria

ou

Entrée du jour

Plat du jour

Dessert du jour

Menu enfant 12.5 €

(jusqu'à 12 ans)

Porc à la plancha, pommes sautées
et piperade

Ou

Plat de la carte avec



Glace et Sirop à l'eau

Menu « Euzkadi » 35.5 €

Ouf parfait, basquaise, croquettes
maison de jambon et mouillettes

ou

Nem de pieds de cochon, salade de
lentilles, oignons crispy

ou

La truite tiède de Banka de chez
Goiko légèrement fumée maison,
huile vierge de Navarre,
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

Merlu de nos côtes pané à l'œuf,
risotto asperges, asperges fraîches et
mayonnaise à l'encre de seiche

ou

Paleron de veau moelleux et snacké,
poêlée de légumes printaniers et
grenailles, sauce échalotes confites

ou

Filet de canette à la cerise, maïsotto
grand roux et churros de maïs

ou

Porc fondant à la plancha, écrasé
de pommes de terre,
piquillos et xipister

Dessert au choix

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