

Du Lundi au Vendredi Notre carte du midi

LES ENTRÉES

Foie-gras de canard extra mi-cuit, pain toasté	12€
Saumon fumé artisanal « Georges Piron », beurre d'algues	16€
Assiette de jambon « Eric Ospital » guindillas	16€

LES PLATS

La Xuleta de cochon de Manex sauce boudin noir, frites Amatxi	16€
Xipirons à la plancha	15€
Pièce de bœuf Axuria, blonde d'Aquitaine	18€
La Côte de bœuf pour 2 personnes	46€

FROMAGE et DESSERT

Tome de brebis affinée par Serge Frachou, confiture de cerises 6€

Baba au rhum, crème bourbon et sorbet de saison 6€

Café goxoa et ses gourmandises 7.50€

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans): 8 EUROS

Steack haché du boucher ou filet de poisson du jour, frites amatxi, glace et surprise