



LORE TTIPIA

CARTE BISTRONOMIQUE





Nous vous proposons une carte Bistronomique du lundi au mercredi uniquement au dîner et une carte Gastronomique du jeudi au dimanche pour vos déjeuners et dîners.

«L'Eau OSTAPE » est l'eau du Pays Basque.

L'eau est captée sur la propriété de l'Auberge.

L'eau Ostape est une initiative moderne et écologique.
Les contrôles réguliers et la micro-filtration assurent une purification totale tout en conservant les oligo-éléments et les minéraux.

Cette démarche nous permet d'utiliser le circuit le plus court possible et donc le plus écologique.

L'eau est produite « à la demande » à la température idéale de dégustation, elle est servie plate ou pétillante.

La bouteille d'eau est vendue dans notre restaurant.

VINS AU VERRE

VINS BLANCS

BORDEAUX BLANC SEC	
CHÂTEAU GUIRAUD, "G"	12 €
VIOGNIER	
CHÂTEAU DES BACHELARDS	14 €
IROULEGUY	
DOMAINE ETXONDOA, « XUT »	16 €
SAUTERNES	
CHÂTEAU GUIRAUD, « LE PETIT GUIRAUD »	16 €

VINS ROUGES

GRAVES	
CHÂTEAU DE CALLAC	10 €
FLEURIE	
CHÂTEAU DES BACHELARDS	18 €
LANGUEDOC PEZENAS	
DOMAINE LES AURELLES, « SOLEN »	20 €
CROZES-HERMITAGE	
LES VINS DE VIENNE	16 €

APERITIFS

Coupe de Champagne Drappier Brut Nature zéro dosage	18 €
Coupe de Champagne Taittinger rosé brut	20 €
Kir Royal	18 €
Kir	10 €
Sangria Blanche/ Rouge	10 €
Martini, Muscat, Porto, Suze, Ricard, Lillet	8 €
Bob's Beer : Blonde, Blanche (Hasparren)	7 €
Txapa, (Domaine Brana)	8 €
Cidre Basque (Bordatto Jaxu)	7 €

Softs

Coca Cola, Coca Cola Light, Limonade	7 €
Les Ptits Jus d'Argi/Meneau (orange, tomate)	7 €
Jus de pommes locale Basque (Eztigar)	7 €

Cocktails

Gin Tonic (Gin Hendrick's, Citron, Tonic)	15 €
Americano (Martini Rouge, Campari)	15 €
Bloody Mary (Pyla, jus de tomate, citron)	15 €
L'Ostape (Champagne, liqueur de framboise, Coulis de framboise)	18 €
Chahatoa (Champagne, Cointreau, martini rouge)	18 €
Lore ttipia (Vodka, miel, jus de pomme local, romarin, gingembre)	17 €
Cocktail du moment	13 €

L'eau Ostape plate ou pétillante 5€

LES ENTRÉES

Catch of the day, corriander, confit lemon	18 €
Rolled pig's head, red cabbage, granny smith	18 €
Green soup, cowslip, smoked yoghurt	15 €

LES PLATS

Catch of the day, Jerusalem artichoke, beurre blanc	28 €
Braised lam shoulder, mashed potatoes, jus	30 €
Beetroot risotto, vintage sheep cheese	26€

FROMAGES ET DESSERTS

Selection of cheeses	16 €
Bask cheese cake	12 €
Citrus fruits, sabayon	12 €

*Toutes nos viandes sont d'origines Françaises
Taxes et service compris - Prix TTC*

NOS AMIS PRODUCTEURS

La charcuterie	Oteiza, Les Aldudes (64)
La bière	Bob's Beer, Hasparren (64)
Le pain	Ludovic, Ossès (64)
La volaille	Pierre Duplantier, Meracq (64)
	Aldabia, Ossès (64)
	Les pigeons du Mont-Royal (81)
Les fromages	Patxi à Bidarray (64)
	Beñat, Saint-jean-de-luz (64)
	Pantxo Ibar, ferme en bas d'Ostape
Le foie gras	Ferm'Adour (40)
Le poisson	Dima à Saint-Jean-de-Luz (64)
	Truite de banka, Goicoechea (64)
Les maraichers	Notre potager en fonction de la saison
	Paul Begresse, Arbonne (64)
	L'Orangerie à Anglet (64)
La boucherie	La ferme Darrigade (asperges), Landes (40)
	Alex Feldmann, Macaye (64)
	Axuria, Cheraute (64)
	Belaun, les Aldudes porc de kintao (64)
	Pascal Massonde, Souraïde (64)
Le beurre	Ferme Esnekiak, Mendionde (64)
Le Miel	Nos ruches du domaine
L'huile d'olive	Maja, Navarre Espagnole
L'huile de tournesol	Ferme de bordes, Landes (40)
Les tisanes	Les petits Naufragés, Bidarray (64)
Le chocolat	Mr Txoxola, Bayonne (64)
	Valrhona
La farine	Moulin de saint-Pe-Sur-Leren (64)
Le piment	Jakes voisin du chef à Saint-Pée-sur-Nivelle
La truffe	Alena truffe, Périgord (24)
Le caviar	Maison « Sturia », Saint-Sulpice-de-Cameyrac
L'épicerie	Comptoir de Navarre, Saint-Jean-Pied-de-Port
Les œufs	Iparla, Saint-Martin d'Arrossa (64)