

LORE TTIPIA



CARTE BISTRONOMIQUE





*Nous vous proposons une carte Bistronomique du lundi au mercredi et une carte
Gastronomique du jeudi au dimanche, pour vos déjeuners et vos 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.
L'eau Ostape plate ou pétillante

5€

VINS AU VERRE

VINS BLANCS

IROULEGUY	
Sélection du moment	16 €
BORDEAUX BLANC SEC	
Château Guiraud, "G"	12 €
VIOGNIER	
Château des Bachelards	14 €
SAUTERNES	
Château Guiraud, « Le Petit Guiraud »	16 €

VINS ROUGES

IROULEGUY	
Sélection du moment	16 €
GRAVES	
Château de Callac	10 €
FLEURIE	
Château des Bachelards	18 €
LANGUEDOC PEZENAS	
Domaine Les Aurelles, « Solen »	20 €
VIN DE FRANCE	
Les Aurelles La Syrah Assemblage N°1	16 €

APÉRITIFS

Coupe de Champagne Blanc (notre sélection)	22 €
Coupe de Champagne Rosé (notre sélection)	24 €
Kir Royal	22 €
Kir	12 €
Sangria Blanche/ Rouge	12 €
Bitter, Vermouth Blanc et Rouge, Suze, Anisé	8 €
Lillet Blanc et Rouge	12 €
Bob's Beer : Blonde, Blanche (Hasparren)	7 €
Txapa, (Domaine Brana)	12 €
Cidre Basque (Bordatto Jaxu)	7 €

Softs

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

Cocktails

Gin Tonic (Gin Hendrick's, Citron, Tonic)	18 €
Americano (Martini Rouge, Campari)	15 €
Bloody Mary (Pyla, jus de tomate, citron)	15 €
L'Ostape (Champagne, liqueur de framboise, Coulis de framboise)	22 €
Chahatoa (Champagne, Cointreau, martini rouge)	22 €
Lore Ttipia (Vodka, miel, jus de pomme local, romarin, gingembre)	18 €

LES ENTRÉES

Brioche, maïs, foie de volaille, mûre	24€
Pêche selon arrivage, betterave, labneh, noix pécan	23€
Tête de cochon, calamar, sauce tartare, batavia rouge	21€
Artichaut vinaigrette, haricots verts, concombre, framboise	20€

LES PLATS

Crée du jour, aubergine confite, roquette, pignon de pin, pill-pill	35€
Boudin noir (maison Emengoa), purée de pomme de terre, jus de viande	32€
Gnocchi à la courge, choux kale, Cornues des Andes	28€
Veau pyrénéen, oignon rouge, pomme dauphine, coulis de tomate à partir de 2 personnes	35€ par personne

À CÔTÉ

Poivron joyeux, ail, huile d'olive	9€
Tomates de Bidarray, huile d'olive, ciboulette	12€

FROMAGES ET DESSERTS (à commander en début de repas)

Assiette de fromage	16€
Figue, moelleux noix, glace à la feuille de figuier	14€
Myrtille, meringue fondante, crème légère citronnelle	13€
Profiterole, glace vanille, sauce choco-noisette	13€

NOS AMIS PRODUCTEURS ET ARTISANS

La charcuterie	Oteiza, Les Aldudes (64)
La bière	Bob's Beer, Hasparren (64)
Le pain	Etikoa, Bayonne (64)
La volaille	Pierre Duplantier, Meracq (64)
	Aldabia, Ossès (64)
	Les pigeons du Mont-Royal, Lombers (81)
Les fromages	Patxi, Bidarray (64)
	Beñat, Saint-Jean-de-Luz (64)
Le foie gras	Ferm'Adour (40)
Le poisson	Dima, Saint-Jean-de-Luz (64)
	Truite de Banka, Goicoechea, Banka (64)
Les maraîchers	Notre potager en fonction de la saison
	Paul Bregeras, Arbonne (64)
	L'Orangerie, Anglet (64)
	La ferme Darrigade, Soustons (40)
	Alex Feldmann, Macaye (64)
	Valérie et Jean-Marie Pedron, Les Jardins de la Mer, Le Croisic (44)
La boucherie	Axuria, Chéraute (64)
	Belaun, Aldudes (64)
	Pascal Massonde, Souraïde (64)
Le beurre	Ferme Esnekiak, Mendionde (64)
Le miel	Nos ruches
L'huile d'olive	La Maja, Mendavia, Navarre Espagnole
Les tisanes	Les Petits Naufragés, Bidarray (64)
Le chocolat	Mr Txokola, Bayonne (64)
	Valrhona, Tain l'Hermitage (26)
La farine	Lo Molière, Jean-Paul Dufau, Saint-Pé-De-Léren (64)
Le piment	Jakes voisin du chef à St-Pée-sur-Nivelle (64)
La truffe	Aléna, Périgord (24)
Le caviar	Maison « Sturia », St-Sulpice-de-Cameyrac (33)
L'épicerie	Comptoir de Navarre, St-Jean-Pied-de-Port (64)
Les œufs	Iparla, Saint-Martin d'Arrossa (64)
Les couteaux	Stéphane Jaubert, Techaffût, Hasparren (64)
La céramique	Delphine Ricau, Ciboure (64)
Les agrumes	Philippe Sébi, Bahus-Soubiran (40)
L'orge torréfié	Maison Garagar, Leslie Veisse, Itxassou (64)