

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 €

Martini, Muscat, Porto, Suze, Ricard, Lillet 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

Flan langoustine, purée de poivron, salicorne	16€
Pêche selon arrivage, betterave, labneh, noix pécan	21€
Tête de cochon, raie-moulade, jus cochon	21€
Carotte au verjus, concombre, coriandre, citron	20€

LES PLATS

Crée du jour, aubergine confite, roquette, pignon de pin	35€
Boudin noir, purée de pomme de terre	32€
Courgette au barbecue, satay cajou, basilic	28€
Cochon maturé, oignon nouveau, pomme dauphine à partir de 2 personnes	35€ par personne

À CÔTÉ

Poivron rôti, ail, huile d'olive	9€
Tomate de la ferme Hiru xilo, vert de cébette, vinaigre maison	12€

FROMAGES ET DESSERTS (à commander en début de repas)

Assiette de fromage	16€
Coupe colonel	9€
Abricots, basilic, amande	13€
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) Ferm'Adour (40)
Le foie gras	Dima, Saint-Jean-de-Luz (64)
Le poisson	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) Ferme Esnekiak, Mendionde (64) Nos ruches La Maja, Mendavia, Navarre Espagnole Les Petits Naufragés, Bidarray (64) 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)