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.

OSTAPE
L'O DU PAYS BASQUE

«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

Flan oignons, croutons, ciboulette du jardin	18€
Tête de cochon, calamar, sauce tartare	24€
Pêche selon arrivage, trilogie de radis, coriandre, yuzu	24€

LES PLATS

Criée du jour, poivron joyeux, chorizo des Aldudes, roquette	35€
Boudin noir maison Emengoa, purée de pomme de terre et son jus	32€
Endive rouge braisée, courge Guernica, kale frit, citron confit	28€
Pigeon du Mont-Royal, cèpes, noix en pickles, pomme Anna	38€

À CÔTÉ

Anchois de la maison « Agur », huile d'olive La Maja	36€
Tombée de cèpes	21€

FROMAGES ET DESSERTS
(à commander en début de repas)

Assiette de fromage	16€
Sabayon aux agrumes, petite madeleine	14€
Poire pochée aux épices, sauce chocolat	13€
Tarte tatin grand-mère, glace vanille	13€

Toutes nos viandes sont d'origine française.
Taxes et service compris – Les prix sont donnés en TTC.

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 Molièr, 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)