



LORE TTIPIA

CARTE BISTRONOMIQUE





«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, ramenez un peu de Pays basque chez vous !

APERITIFS

Coupe de Champagne Bruno Paillard "Première cuvée" Extra-Brut	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 €

L'EAU OSTAPE

Plate ou pétillante	5 €
---------------------	-----

VINS AUX VERRES

VINS BLANCS

2023 Domaine Apatia, Vin de France	12 €
2023 Château de callac, Graves	10 €
2022 Domaine Chardigny, Saint-Véran	14 €
2023 Domaine du Bouchot, Pouilly Fumé	18 €
2022 Château Guiraud, "G", Bordeaux blanc sec	14 €

VINS ROSÉS

2024 Château Mentonne, Côtes de Provence	12 €
--	------

VINS ROUGES

2021 Domaine Amezitia, Irouléguy	12 €
2022 Château de callac, Graves	10 €
2021 Château Bachelards, Saint - Amour	14 €
2023 Bodega Farina, Toro	12 €
2023 Chave Selection, Saint - Joseph	18 €

Prix Net & Service Compris

LES ENTRÉES

Pied de cochon - poulpe - ail des ours	17 €
Maquereau - celtuce - framboise - roquette	18 €
Carotte - verjus - coriandre	15 €
Foie gras - brioche - cerise	22 €

LES PLATS

Épaule d'agneau braisée - betterave glacée - breuil	28 €
Criée de Saint-Jean-De-Luz - aioli amande - choux	25 €
Houmous cacahuète – légumes fondants – yaourt fumé	22 €

FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de fromages	16 €
Meringue - fraises gariguettes - citronnelle	11 €
Noisette - chocolat - vanille	11 €
Cheesecake - myrtille	11 €

NOS AMIS PRODUCTEURS

La charcuterie
La bière
Le pain
La volaille

Les fromages

Le foie gras
Le poisson

Les maraichers

La boucherie

Le beurre
Le miel
L'huile d'olive
L'huile de tournesol
Les tisanes
Le chocolat

La farine
Le piment
La truffe
Le caviar
L'épicerie
Les œufs

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

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