

LORE TTIPIA

CARTE



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, Souraïde (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)



«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 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 P tits 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

Uda kea	13€
(Liqueur de griotte, verveine, feuille de lavande, citronnelle, café)	

L'EAU OSTAPE

Plate ou pétillante	8 €
---------------------	-----

LES ENTRÉES

Pied de cochon - poulpe - ail des ours	17 €
Merlu - asperges blanches - cresson	18 €
Morilles - petits pois - oseille	16 €
Foie gras - brioche - cerise	22 €

LES PLATS

Jarret de veau de 7 heures - Grenobloise - purée de pommes de terre	26 €
Criée de Saint-Jean-De-Luz - fenouil - jus de roche	25 €
Riz bomba - betterave cuite à la nacre - vieux brebis	22 €

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.

FROMAGES ET DESSERTS

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

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