



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 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 Ptit's 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	13 €

VIN

Vin au verre blanc, rouge et rosé	12 €
-----------------------------------	------

L'EAU OSTAPE

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

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

Prix Net & Service Compris

LES ENTRÉES

Pied de cochon - poulpe - ail des ours	17 €
Merlu - asperges blanches - cresson	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 €

NOS AMIS PRODUCTEURS

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

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