

 AUBERGE ★★★★★  
OSTAPE  
VIVRE LE PAYS BASQUE DE L'INTÉRIEUR

 LORE TTIPIA

APERITIF Coupe de Champagne Deutz rosé	16 €
Kir Royal	15 €
Kir Maison	10 €
Sangria Blanche/ Rouge	10 €
Martini, Muscat, Porto, Suze, Ricard, Lillet	8 €
Bière 1664	6 €
Bob's Beer : Blonde, Brune, Blanche (Hasparren)	7 €
Txapa, Domaine Brana	8 €
Sagarnoa (vin de pomme) Artisanale Txopinondo (Ascain)	7 €

#### SOFTS

Coca Cola, Coca Cola Light, Orangina, Limonade	5 €
Jus Meneau (orange, pamplemousse, abricot, ananas, tomate)	5 €
Jus de pomme Basque Txopinondo (Ascain)	5 €

#### 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 Deutz, crème de cerise, Campari)	17 €
Chahatoa (Champagne Deutz, Cointreau, jus d'orange)	17 €

#### L'EAU OSTAPE

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



«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 !

## LES ENTRÉES

### POITRINE DE COCHON

Ibaïama de la Maison Ospital, aux deux lentilles, pomme Granny Smith

21 €

### ASPERGES

Vertes et blanches en différentes textures, agrumes et safran d'Itxassou

23 €

### MI-CUIT DE FOIE GRAS

Mariné au vin rouge et poire pochée

25 €

### TXANGURRO

En deux services : raviole et bouillon Thaï, choux fleur et agrumes

25 €

## LES PLATS

### MERLU DE LIGNE

Marbré à l'encre de seiche, petits pois en différentes textures, Fèves glacées, Rhubarbes pochées et sauce anisée

34 €

### TRUITE DE BANCA

En croûte de pistache et aneth, variation d'artichauts, Oignons « grelots » grillés, émulsion au Kafir

32 €

### FILET DE BŒUF

Rôti, déclinaison de salsifis, pignons de pin et jus infusé à l'épicéa

36 €

### CANE KRIAXERA

Magret à l'orange cuit sur la peau et patate douce, Cuisse confite en cromesquis, jus de viande acidulé

34 €

FROMAGES Fermiers affinés, salade de jeunes pousses	14 €
FROMAGE DE BREBIS Ossau Iraty	12 €
POIRE AU SIROP Panna Cotta au confit de gingembre, biscuit clafoutis aux amandes	14 €
CHOCOLAT VANILLE CAFÉ Crèmeux au chocolat, glace café, Yaourt grec à la vanille, crêpe dentelle au chocolat	14 €
ANANAS Crème au poivre long, granité citron vert, tuile à la banane	14 €
PAVLOVA Aux fraises, crème chantilly à la citronnelle	14 €



NOUS VOUS INFORMONS QUE NOS DESSERTS  
NÉCESSITENT 25 MINUTES DE PRÉPARATION.  
NOUS VOUS CONSEILLONS  
DE LES COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS.