



L'AUBERGE OSTAPE, MÉLANGE DE TRADITION ET DE MODERNITÉ, HÔTEL 5 ÉTOILES AU CŒUR DES COLLINES DU PAYS BASQUE INTÉRIEUR, SE SITUE DANS LE VILLAGE DE BIDARRAY.

22 SUITES RÉPARTIES EN 5 VILLAS SUR 45 HECTARES DE NATURE PRÉSERVÉE, UNE FERME RESTAURÉE DE 1665, DES MONTAGNES À PERTE DE VUE, DES MOUTONS QUI COLORENT DE BLANC LA VERDURE ALENTOUR : VOILÀ LE DÉCOR DE VOTRE SÉJOUR.



LISTE DE NOS AMIS PRODUCTEURS :

- SYLVIE BELASKAIN À BIDARRAY (64)
POUR LE FROMAGE DE BREBIS BASQUE ARDI GASNA
- LA MAISON ARNABAR À OSSES (64) POUR LE FOIE GRAS
- DIMA À SAINT JEAN DE LUZ (64)
POUR LE POISSON
- LA MAISON OSPITAL À HASPARREN (64)
POUR LA CHARCUTERIE
- LA MAISON MASSONDE À SOURAÏDE (64)
POUR LE BŒUF
- LA MAISON DAGORRET À IRRISSARY (64)
POUR LA CANE « KRIAXERA »
- L'ORANGERIE À ANGLET (64)
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PRIMEUR
POUR LES FRUITS ET LÉGUMES
- BEÑAT MOITY À SAINT JEAN DE LUZ (64)
POUR LES FROMAGES AFFINÉS
- PANTXO IBAR À BIDARRAY (64)
POUR LE CAILLÉ DE BREBIS, LAIT DE BREBIS
- L'AILE OU LA CUISSE À SOURAÏDE (64)

APERITIF

Coupe de Champagne Drappier Brut Nature zéro dosage	18 €
Coupe de Champagne Drappier Brut Nature rosé	20 €
Kir Royal	15 €
Kir	10 €
Sangria Blanche/ Rouge	10 €
Martini, Muscat, Porto, Suze, Ricard, Lillet	8 €
Bière 1664	6 €
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 pomme locales Basque Txopinondo (Ascaïn)	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	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

LANGOUSTINES ET ŒUF AU PLAT
Caviar de hareng fumé

26 €

PATÉ EN CROUTE
Veau et cochon aux noisettes

18 €

LES PLATS

DÉLICE SAINT ANTOINE
Comme un pithiviers de cochon, fraîcheur de printemps

28 €

THON ROUGE DE SAINT JEAN DE LUZ
garniture du pays

39 €

FROMAGE DE BREBIS

Ossau Iraty

14 €

RHUBARBE POCHÉE AUX FLEURS

Crème glacée au lait de brebis

15 €

CHOUX À LA CRÈME

Crème fouettée à la camomille

17 €



MENU
PUR

MENU
MIDI

GRIGNOTAGES À PARTAGER, AVEC GÉNÉROSITÉ

EN VERT ET CONTRE TOUT VÉGÉTAL DU MOMENT

MAQUEREAU DE SAINT JEAN DE LUZ
ASPERGES BLANCHES

SAINT PIERRE ARTICHAUTS

COTE DE COCHON LAQUÉ D'ERIC OSPITAL

FRAISES, ÉPICES ET VIN ROUGE

***Menu non modifiable servi à l'ensemble des convives**

- 100 €

ASPERGES DES LANDES GRILLÉES
ET SAR CROQUANT

TOURNEDOS DE MERLU DE LIGNE DE SAINT JEAN DE LUZ
SAUCE POISSON AUX HERBES

CHOUX CRAQUELIN AUX FLEURS

Uniquement le midi

- 49 € -