



Cuisine faite Maison

Tous nos produits sont frais et issus de producteurs locaux
Toutes nos préparations, nos accompagnements et nos desserts sont Maison



PEÑA FESTAYRE

**BENVENGUDA
ONGI ETORRI**



MENU BAYONNE (28 €)

Foie gras de canard mi-cuit Maison Spécialité Maison
ou Tartare de Saumon

Magret de Canard entier
de la Maison Lb du Gourmet dans les Landes
Parillada de Bœuf 450 gr. environ
Dégustation de 3 pièces de bœuf : Faux-filet, Bavette et Cœur de Rumsteack
Dorade royale à la Plancha

Mi-cuit au chocolat Maison, crème anglaise Maison
ou Banderillas de fruits frais et chocolat fondu

MENU SANFERMIN (33 €)

Gambas à la plancha
Chipirons à la Plancha
Calmars frits sauce tartare
Foie gras de canard mi-cuit Maison Spécialité Maison
Cœurs de canard à la Plancha
Ardoise de jambon de la vallée des Aldudes de chez Pierre Oteiza
Salade de poivrons rouges grillés et pincho à la tapenade d'olives vertes

Entrecôte 400 gr. environ
Côte de Bœuf 1 Kg environ (minimum 2 personnes) Spécialité Maison
Magret de canard entier des Landes
Confit de canard aux cèpes de Navarre
Bar à la Plancha

Fromage Basque de Brebis et confiture de cerises noires du Pays Basque
Mi-cuit au chocolat Maison, crème anglaise Maison
Crêpes flambées au Grand-Marnier
Gâteau Basque Maison
Flan Maison
Banderillas de fruits frais et chocolat fondu





MENU SOUTH-WEST (28 €)



Foie gras de canard mi-cuit Maison ou Tartare de Saumon

Spécialité Maison

Burger South-West, frites Maison
Steak du boucher 180gr Pur Bœuf Limousin,
Ardi Gasna fondu, Ventrêche Ibaiona, ketchup de
piquillos, Pain du boulanger d'à côté

Mi-cuit au chocolat Maison, crème anglaise Maison
ou Banderillas de fruits frais et chocolat fondu

MENU DAX (23 €)

Foie gras de canard mi-cuit Maison ou Tartare de Saumon

Spécialité Maison

Grillade du Sud-Ouest de la Maison Bareil de l'Aude
Saucisse, Ventrêche, Coustellous, Chorizo, servis à volonté ou
Paëlla Maison à volonté
au pilon de poulet Label Rouge, crevettes, calmars et Moules

Mi-cuit au chocolat Maison, crème anglaise Maison
Banderillas de fruits frais et chocolat fondu

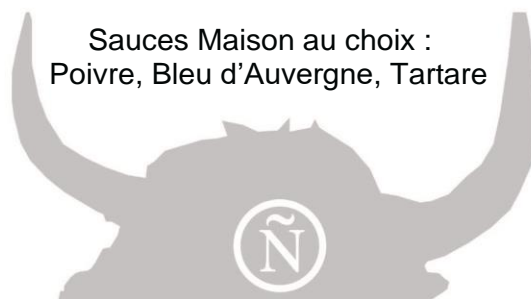
MENU VEGETARIEN (23 €)

Salade de poivrons rouges grillés et pincho à la tapenade d'olives vertes
Omelette aux cèpes
Dessert au choix du menu San Fermin

Accompagnements

Trilogie de pomme de terre : Frites Maison, Purée Maison, Gratin de Pommes de terre Maison
ou Ratatouille Maison

Sauces Maison au choix :
Poivre, Bleu d'Auvergne, Tartare



BOISSONS

Apéritifs

Cidre Basque « Kupela »	3 € le verre / 12 € la bouteille (0,7 l)
Sangria Maison.....	3 € le verre / 12 € le pichet (1 l)
Ricard (2cl)	1 € de 19h à 22h / 2,50 € après 22h
Martini Blanc, Martini Rouge	3,50 €
Kir.....	3,50 €
Kronenbourg pression	3 € (25 cl) / 6 € (50cl) / 12 € le pichet (1 l)
San Miguel pression	4 € (25cl) / 7 € (50cl) / 13 € le pichet (1 l)
Oldarki pression (bière Basque au patxaran)	4 € (25cl) / 7 € (50cl) / 13 € le pichet (1 l)
Desperado (bouteille 33 cl)	6 €
Skøll (bouteille 33 cl)	4 €
Whisky, Vodka, Gin, Rhum, Malibu.....	6,50 € le verre / 90 € la bouteille (0,7 l)
Mojito	8 €
Mojito Basque (à l'Izarra vert)	10 €
Caïpirinha	8 €
Ti-Punch	7 €
Champagne Artisanal Christian Pillot	8 € la coupe / 55 € la bouteille
Champagne Mumm	90 € la bouteille

Digestifs

Manzana, Jet « Cusenier, Maison Pernod ».....	4 €
Izarra, Patxaran	5 €
Armagnac Tariquet « vsop »	6 €

Boissons sans Alcool

Coca-Cola, Coca Zero, Perrier, jus de fruits (orange, ACE).....	4 €
Red Bull	5 €
Eaux : Vittel, San Pellegrino.....	5 € (1 l)
Café Maison Tozzi.....	2 €

