

EUSKALDUNA

Restaurant - Jatetxea

PRESENTAZIOA

Présentation

Le Restaurant Euskalduna vous propose une cuisine authentique, élaborée grâce à la richesse de nos terroirs, au savoir faire de nos producteurs et à l'inventivité de notre chef.

Dans la cuisine, ne sont travaillés que des produits frais de qualité, issus de l'agriculture biologique ou raisonnée. Ils sont principalement fournis par des producteurs locaux, passionnés et respectueux de l'environnement. La carte est renouvelée au gré des saisons et des inspirations de notre chef.

Euskalduna jatetxeak, etxeko kozina bat proposatzen deizie. Gure lür eremuen aberastarzünaren bidez eta sükaltarien asmakuntzari esker lantzen dütügü gure platerak. Sükaltian baliatzen dütügün mozkinak fresko eta kalitatezkoak dira. Laborantza biologikoa abantailatzen dügü eta hüllaneko ekoizleekin lan egiten dügü ahal oroz. Gure kartak sasoiak segitzen dütü eta lau hilabete oroz gure kozinalariak inspirazione berriak sortzen dütü.

FORNIZALEAK

Les fournisseurs

Axuria à Mauléon (viande), **Baratzea** « Les Jardins d'Aurélie » à Esquiule (légumes bio), **Azkorria** à Musculdy (fromage de brebis), **Ferme Uhartia** à Barcus (foie gras), **Etchegoyhen** à Saint-Palais (volaille), **ESAT du Château d'Espiute** (fruits et légumes), **Boulangerie Ithurrealde** à Mauléon (pain), **gaec Agerregaia** à Libarrenx (fromage de vache), **Ekijelki** extalteia Johaño Iriart (œuf Bio), **Patxi Patalagoity** (pain et brioche).

NOTRE MENU DÉGUSTATION 54€

Pour découvrir notre cuisine et ses plats emblématiques, nous vous suggérons notre menu dégustation.
Une expérience gustative à ne pas manquer !

Truite en gravlax, fromage frais à l'aneth, pickles de choux de couleur, perles d'orange, chips de pain et purée d'avocat.

~

Terrine de foie gras mi-cuit à l'armagnac, tartare de fraises/poivre/estragon, fraises glacées au porto.
Chutney fraises/oignons rouges & brioche japonaise toastée..

~

Filet de merlu rôti, asperges blanches, moules, purée de petits pois, écume marinière et salade d'asperges.

~

Granité au rhum, Tepache, citron jaune.

~

Côtelettes d'agneau "Axuria", lacquées balsamique et épices, mini carottes, asperges vertes et haricots verts, tombée d'épinards et jus d'agneau à la sariette.

~

Poire pochée au sirop de framboise, mousse litchi, gel poire, litchis et framboises, streusel noisette.

Afin d'embellir votre expérience, nous vous proposons des accords mets & vins :

4 verres de 6cl : 12€

4 verres de 12cl : 20€



TAPAS

Ardoise de jambon du pays et fromage de brebis	13€
Chipirons frits , sauce tartare	11€
Croquettes de jambon (5 pièces)	9€
Cœurs de canard en persillade	12€
Camembert rôti au miel et toasts	11€
Brochettes de bœuf Yakitori au brebis (3 pièces)	11€
Portion de frites	4€

LES ENTRÉES

Illusion d'un oeuf au plat , anchois, salade fèves/poireaux, poudre d'olives noires et huile persillée.	12€
Petite Salade thaï aux gambas croustillantes , frisée, pickles de radis, papaye, pousses de soja, betterave, cacahuètes, mayonnaise au wasabi.	14€
Truite en gravlax , fromage frais à l'aneth, pickles de choux de couleur, perles d'orange, chips de pain et purée d'avocat. <i>Accord met & vin suggéré : Pays d'oc - Maison Ventenac - Marie</i> 🍷	15€
Terrine de foie gras mi-cuit à l'armagnac , tartare de fraises/poivre/estragon, fraises glacées au porto. Chutney fraises/oignons rouges & brioche japonaise toastée. <i>Accord met & vin suggéré : Pays d'oc - Maison Ventenac - Marie</i> 🍷	16€



LES PLATS

Nos côtes de boeuf avec frites et sauce béarnaise :

La côte 1kg (origine selon arrivage) (2pers) 54€

La Blonde d'aquitaine "Axuria" environ 1,5kg (3pers) 90€

Filet de merlu rôti, asperges blanches, moules, purée de petits pois, écume marinière et salade d'asperges.

23€

Accord met & vin suggéré : Vin de France - Domaine des Hautes terres - Panorama 

Côtelettes d'agneau "Axuria", lacquées balsamique et épices, mini carottes, asperges vertes et haricots verts, tombée d'épinards et jus d'agneau à la sarriette.

25€

Accord met & vin suggéré : Bourgueil - Domaine de la Chevalerie - Franco de porc 

NOS BURGERS, TACOS, PÂTES & SALADES

Burger Oilasko

Filet de poulet pané, salade, carottes, oignon crispy, fromage de chèvre, jambon de Bayonne, mayonnaise miel/estragon.

15€

Burger Xibero

Haché de boeuf, tombée d'oignons rouges, ventrèche, tomates, bleu, cornichon aigre doux, sauce tartare.

15€

Le Taco de canard

Sauce piment doux, salade, tomates, avocat, pickles d'oignons rouges, effilochés de canard et comté.

13€

Pâtes bio "Euskal pastak", chipirons poêlés et écume chorizo.

16€

Grande **Salade thaï aux gambas croustillantes**, frisée, pickles de radis, papaye, pousses de soja, betterave, cacahuètes, mayonnaise au wasabi.

19€

EUSKALDUNA

Restaurant - Iatetxea

LES DESSERTS

Poire pochée au sirop de framboise, mousse litchi, gel poire, litchis et framboises, streusel noisette. 11€
Accord met & vin suggéré : Gaillac - Château de Vignals - Herbes folles 🍷

Tartelette fraise/rhubarbe, coulis fruits rouges et glace au yaourt. 9€

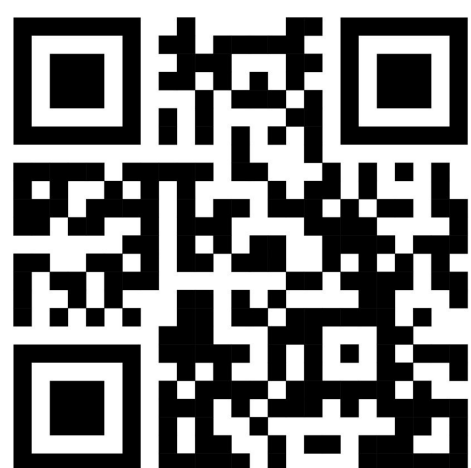
Sticky Toffee (gâteau moelleux aux dattes enrobé de caramel laitier), glace au miel, spoon noisette, dattes et pousses. 11€

Tiramisu Nocciolata/cacao. 9€

Coulant chocolat/noisette, cœur pralin et glace cacahuètes. 11€

MENU ENFANT

Steak "Axuria" ou Filet de poulet pané & Frites
+ 2 Boules de glace au choix 10€



Suivez nous sur nos réseaux sociaux pour en savoir plus sur nous et être au courant des nouveautés !

EUSKALDUNA

Restaurant - Jaitetxea