

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), **La ferme Joyeuse** à Angous (fruits et légumes), **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), **Julie Ahaspe** à Idaux (oeuf bio), **Patxi Patalagoity** (pain et brioche), **Xirikota** à Mauléon (Fromagerie), **Boulangerie du Moulin** à Mauléon (pain).

MENU GOURMAND 35€

Salade de saison chou rouge/frisée/poireau, chips de châtaigne, croustillant de pied de cochon, vinaigrette mangue/piquillos.

OU

Ardoise de jambon du pays et fromage de brebis.

~

Risotto de la mer safrané, gambas, chipirons, moules, petits pois et parmesan.

OU

Pièce de boeuf Axuria, sauce béarnais, frites et salade.

~

Brownie noix/chocolat, mousse et éclats cacahuètes & chantilly.

OU

Tartelette crémeux vanille et ananas confit, sorbet ananas.

MENU SAVEURS 43€

Oeuf mollet, purée de butternut, écume châtaigne & croutons briochés.

OU

Carbonara de vermicelles, chipirons et champignons pickles, écume chorizo et oeuf de caille.

~

Filet de canette, purée de panais, choux de Bruxelles, champignons de saison et châtaignes, jus corsé à l'orange.

~

Tatin de pommes, glace vanille enrobée d'une mousse briochée et caramel laitier.

OU

Composition fromages Xirikota.



NOTRE MENU DÉGUSTATION 56€

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

Ecume châtaigne, purée de butternut et croustons briochés.

~

Foie gras mi-cuit à l'Armagnac, chutney coing, fruit de saison et toasts.

~

Risotto de la mer safrané, gambas, chipirons, chorizo moules, petits pois et parmesan.

~

Granité au rhum & Tepache.

~

Filet de canette, purée de panais, choux de Bruxelles, champignons de saison et châtaignes, jus de volaille et laquage à l'orange.

~

Composition fromages Xirikota.

~

Tatin de pommes sur un biscuit palmito & glace vanille enrobée d'une mousse briochée, caramel laitier.

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

3 verres de 8cl : 14€



TAPAS

Ardoise de jambon du pays et fromage de brebis.	13€
Chipirons frits , sauce tartare.	11€
Croquettes de jambon (5 pièces).	9€
Camembert rôti au miel et toasts.	11€
Tarama de saumon à l'aneth et toasts.	8€

LES ENTRÉES

Œuf mollet , purée de butternut, écume châtaigne & croutons briochés.	14€
Carbonara de vermicelles , chipirons et champignons pickles, écume chorizo et oeuf de caille.	14€
Salade de saison chou rouge/frisée/poireau , chips de châtaigne, croustillant de pied de cochon, vinaigrette mangue/piquillos.	14€



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) 92€

Filet de canette, purée de panais, choux de Bruxelles, champignons de saison et châtaignes, jus de volaille et laquage à l'orange. 26€

Risotto de la mer safrané, gambas, chipirons, chorizo, moules, petits pois et parmesan. 20€

Pièce de boeuf Axuria, sauce béarnaise, frites et salade. 18€

Grande salade de saison chou rouge/frisée/poireau, chips de châtaigne, croustillant de pied de cochon, vinaigrette mangue/piquillos. 19€

NOS BURGERS & TACO

Burger Oilasko 15€
Filet de poulet pané, salade, carottes, oignon crispy, fromage de chèvre, jambon de Bayonne, mayonnaise miel/estragon.

Burger Xibero 16€
Haché de boeuf, tombée d'oignons rouges, ventrèche, tomates, bleu, cornichon aigre doux, sauce tartare.

Le Taco de canard 15€
Sauce piment doux, salade, tomates, avocat, pickles d'oignons rouges, effilochés de canard et comté.

EUSKALDUNA

Restaurant - Iatetxea

LES DESSERTS

Composition fromages Xirikota.	10€
Coulant chocolat/noisette , cœur pralin et glace cacahuètes.	11€
Tatin de pommes sur un biscuit palmito & glace vanille enrobée d'une mousse briochée, caramel laitier.	12€
Brownie noix/chocolat , mousse et éclats cacahuètes & chantilly.	10€
Tartelette crémeux vanille et ananas confit , sorbet ananas.	10€

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 - Jatelexea

Carte des boissons

SODAS ETA FRUTU ZUKUAK

Sodas et jus de fruits

Sirops	1,5
<i>Grenadine, menthe, citron, pêche, cassis, fraise, cerise</i>	
SCHWEPPE AGRUME 25cl	2,50
ORANGINA 25cl	2,50
Lady Alaï Ginger Beer 20cl	4,00
ARIMA Thé glacé pêche bio 33cl	3,20
EUSKOLA Original 33cl	3,00
EUSKOLA Zero 33cl	3,00
PPB Jus de pomme 25cl	3,20
PPB Jus Tropical 25cl	3,20
PPB Jus ACE bio 25cl	3,20
PPB Jus d'orange 25cl	3,20
PPB Jus d'ananas 25cl	3,20
PPB Jus d'abricot 25cl	3,20



GARAGARDOAK

Bières

BIÈRES PRESSIÒN

EGUZKI BLONDE 25cl/50cl	2,80/5,00
EGUZKI AMBREE 25cl/50cl	3,20/5,80
PICON BIÈRE 25cl/50cl	3,20/5,80

BIÈRES EN BOUTEILLES



Balea (Blanche) 33cl 4,70

Balea (IPA) 33cl 4,70



AKERBELTZ AMBREE 33cl 4,00

DESPERADOS 33cl 4,00

BIÈRE SANS ALCOOL 33cl 2,50

EUSKALDUNA

Restaurant - Iatebrea

Carte des boissons

SAGARDOAK

Cidres



KUPELA Demi-sec 75cl

12,00

KUPELA Demi-sec 33cl

4,50



BASA JAUN Brut 75cl

12,00

APERITIFAK

Apéritifs

RICARD

2,70

SUZE

3,00

PORTO

3,00

BORDATTO CUVÉE "JOKO"

7,00

LILLET

3,00

MUSCAT

3,00

KIR Mûre ou Cassis

3,20

MARTINI BLANC ou MARTINI ROUGE

3,00

LES BABYS

2,70

GIN SODA, RHUM SODA, VODKA SODA & WHISKY SODA

WHISKY

CLAN CAMPBELL

5,00

MARKER'S MARK (BOURBON)

7,00

NIKKA

7,00

THE GLENLIVET 13 ANS

8,00

WELCHE 'S WHISKY TOURBÉ

9,00

EUSKALDUNA

Restaurant - Iateknea

Carte des boissons

DIGESTIFS

POIRE	4,00
GET 27	3,00
PATXARAN (<i>prunelles sauvages anisées</i>)	4,00
MANZANA	4,00
PATXAKA (<i>pommes sauvages anisées</i>)	4,00
CALVADOS	5,00
COGNAC	5,00
COGNAC LHERAUD VSOP	10,00
PRUNE À L'ARMAGNAC	4,00
ARMAGNAC	6,00
BAS ARMAGNAC EXODE XIV LABALLE	9,00

RHUM

CAPTAIN MORGAN	5,00
HAVANA CLUB	5,00
PLANTATION ORIGINAL DARK	7,00
DIPLOMATICO	7,00
EL RON PROHIBIDO	8,00
SAINT AUBIN VSOP	9,00

EUSKALDUNA

Restaurant - Iateknea

Carte des cocktails

Uniquement le soir de 19h30 à 22h00 et le samedi midi

KOKTELAK

Cocktails

MOJITO Rhum ambré, sucre de canne, citron vert, menthe, angostura, perrier.	8,00
MOJITO FRAISE Rhum ambré, purée de fraise, sucre de canne, citron vert, menthe, angostura, perrier.	8,00
PATXITO Patxaran, sucre de canne, citron vert, menthe, angostura, perrier.	8,00
MOSCOW MULE Vodka, citron vert, angostura et ginger beer.	8,00
TUYA (Pornstar martini) Vodka, citron vert, purée de passion, passoa, vanille.	10,00
PIÑA COLADA Rhum ambré, Amaretto, purée de coco, jus d'ananas.	8,00
UDA BAT Rhum ambré, melocoton, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de grenadine.	8,00
MARGARITA Tequila, cointreau, citron vert et sucre de canne.	8,00

Gin Tonic

GIBSON'S (ANGLETERRE) Citron jaune, et schweppes tonic	5,00
HAIZE (BIARRITZ) Menthe fraîche et tonic Lady Alai	12,00
OTSO (ECOSSE) Framboise et tonic Lady Alai	10,00
DJIN 0% ALC. (ST PÉE SUR NIVELLE) Citron jaune et tonic Lady Alai	8,00
ARANA (ST PÉE SUR NIVELLE) Prunelles séchées et tonic Lady Alai	10,00

EUSKALDUNA

Restaurant - Iatebrea