

# 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 aberastarzunaren bidez eta sukaltarien asmakuntzari esker lantzen dütüğü gure platerak. Sukaltian baliatzen dütüğüün mozkinak fresko eta kalitatezkoak dira. Laborantza biologikoa abantailatzen düğü eta hüllaneko ekoizleekin lan egiten düğü ahal oroz. Gure kartak sasoiak segitzen dütü eta lau hilabete oroz gure kozinalariak inspirazione berriak sortzen dütü.

## FORNIZALEAK

Les fournisseurs

**Axuria** à Mauléon (bœuf et agneau), **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'Espite** (œufs, fruits et légumes), **Boulangerie Ithurrealde** à Mauléon (pain), **Patxi Patalagoity** (pain), **Xirikota** à Mauléon (Fromage), **Boulangerie du Moulin** à Mauléon (pain), **Xüxenka** à Mauléon (légumes et fraises), **La Truite des Torrents** à Licq-Athérey (truite).

# MENU CARTE ENTRÉE / PLAT / DESSERT

38€

## ENTRÉES

13€

**Foie gras poêlé**, chutney framboise/piquillos, petit mesclun Xüxenka, poivrons marinés au balsamique, framboises fraîches et toasts. **+2€**



**Tomates de chez Xüxenka marinées** au balsamique et au thym, espuma fromage frais, feta, pesto rouge, tuile pavot/basilic.

**Petite salade**, romaine, tomates cerises, avocat, croustillant chèvre/pistache/abricots secs & vinaigrette émulsionnée au citron vert.

## PLATS

20€

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



**Pièce de bœuf Axuria**, sauce béarnaise, frites et salade.



**Filet de truite de Licq-Athérey**, pané aux herbes, sauce vierge/oignons nouveaux, fraises, tomates cerises, courgettes et carottes grillées. **+2€**



**Tartare de bœuf Axuria taillé au couteau**, cornichons, capres, jaune d'œufs, sauce tartare et pommes pont-neuf.

## DESSERTS

10€

**Coulant chocolat/noisette**, cœur pralin, glace cacahuètes & caramel laitier.

**Brioche perdue**, caramel laitier, glace vanille/pecan.

**Tarte tiramisu**, pâte sucrée, crémeux café, cœur cacao crispy & espuma amaretto.



**Biscuit crumble au miel**, compotée figue/verveine, tuile au miel, mascarpone au citron vert, coulis figue. **+2€**

**Dacquoise amande/crème cheesecake** & compoté abricot/pêche.

# BURGERS, TACO & CÔTE

---

## Burger Oilasko

Pain aux graines, filet de poulet pané, salade, carottes, oignon crispy, fromage de chèvre, jambon de Bayonne et mayonnaise miel/estragon.

17€



## Burger Xibero

Pain aux graines, haché de bœuf Axuria (150g), tombée d'oignons rouges, ventrèche, tomates, bleu, cornichon aigre doux et sauce tartare.

18€

## Taco de canard

Galette de blé, effilochés de canard, sauce piment doux, salade, pico de gallo, avocat, pickles d'oignons rouges et comté.

16€



## Smash Burger (+3€ double viande)

Potato bun, , haché de bœuf Axuria (120gr), sauce cocktail, salade, tomates, oignons rouge et cheddar.

17€

## Côte de bœuf

Simmental 1kg pour 2 personnes, frites et sauce béarnaise.

58€

## MENU ENFANT

Steak "Axuria" ou Filet de poulet pané & Frites  
2 Boules de glace au choix 11€

**EUSKALDUNA**

Restaurant - Tatetxea

Merci de nous tenir informé de toutes les intolérances ou allergies.