

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 (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'Espaute** (œufs, fruits et légumes), **Boulangerie Ithurralde** 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€



Finger croustillant de maïs et jambon de Bayonne, gros lardon crousti-fondant, écume ventrèche, et champignons de saison persillés.

Noix de St Jacques juste snackées, mayonnaise aux agrumes, algues wakamé au sésame, tuile sésame pavot. **+3€**

Avocado toast, saumon fumé, oeuf mollet frit, salade mâche/carotte/edamame/chou rouge.

PLATS

20€



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



Filet de merlu rôti, écume coco/crevette/citronnelle, purée de potimarron, salade fenouil/pamplemousse. **+3€**



Carré de veau Axuria frit et pané à l'ail, tranche de chou fleur grillé, huile de noisette, jus de viande, purée de panais, châtaigne et pickles de choux colorés. **+5€**

DESSERTS

10€

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

Brioche perdue, caramel laitier, glace vanille/pecan.

Carrot cake épicé, crème choco/noisette, crème onctueuse pralinée et éclats de noisette.

Tarte tatin pomme/poire, glace vanille et caramel laitier.

Tartare mangue/passion/litchi sur un crémeux mangue et sablé maïs, mousse litchi et coulis passion. **+2€**

BURGERS, PÂTES, TACO & CÔTE



Pâtes Euskal Pastak aux chipirons, parmesan et écume chorizo.

18€

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, 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, sauce cocktail, salade, tomates, oignons rouge et cheddar.

17€

Côte de bœuf

1kg pour 2 personnes, frites et sauce béarnaise.

68€

MENU ENFANT

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

EUSKALDUNA

Restaurant - Iatelexea

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