



 LORE TTIPIA



«OSTAPE Water» is the water of the Basque Country

Water is captured on the inn's property.

Ostape water is a modern and ecological initiative.

Regular checks and micro filtration ensure total purification while preserving trace elements and minerals.

This approach allows us to use the shortest possible circuit and therefore the most ecological.

Water is produced "on demand" at the ideal tasting temperature, served flat or sparkling.

The water bottle is sold in our restaurant, bring some Basque country home!

Menu du « col de Gakoeta »



Stuffed zucchini flower cooked with «Baztan» stone
Saint-Jean-de-Luz grilled cuttlefish, basil and floral foam

Hake from Saint-Jean-de-Luz
Chanterelles from our mountains, onions
Foaming juice of tangerine tagetes

Or

veal loin from Axuria like a lomo
Celtus and padron from Chez Paul
Condiment gooseberries "à Maquereau", roast juice

Traditional soufflé with 15 years old "Monluc" Armagnac
Blueberry marmalade from Bidarray, agastache sorbet

59 euros

MENU SERVED ONLY AT LUNCH, EXCEPT WEEKENDS AND HOLIDAYS.

Start gently

APERITIFS

Coupe de Champagne Drappier Brut Nature zéro dosage	18 e
Coupe de Champagne Drappier rosé de saignée	20 e
Kir Royal	18 e
Mauvy 30 ans d'âge	12 e
Kir	10 e
Sangria Blanche/ Rouge	10 e
Martini, , Suze, Ricard, Lillet	8 e
Bob's Beer : Blonde, Blanche (Hasparren)	7 e
Txapa, (Domaine Brana)	8 e
Cidre Basque (Bordatto Jaxu)	7 e

Softs

Coca Cola, Coca Cola Light, Limonade	7 e
Les P'tits Jus d'Argi/Meneau (orange, tomate)	7 e
Jus de pommes locales Basque (Eztigar)	7 e

Cocktails

Gin Tonic	15 e
Americano (Martini Rouge, Campari)	15 e
Bloody Mary (Pyla, jus de tomate, citron)	15 e
L'Ostape (Champagne, liqueur de framboise, Coulis de framboise)	18 e
Chahatoa (Champagne, Cointreau, martini rouge)	18 e
Lore ttipia (vodka, miel, jus de pomme local, romarin gingembre)	17 e

L'Eau Ostape

Plate ou pétillante	8 e
---------------------	-----

Nos Amis producteurs

La charcuterie :	Oteiza, Les Aldudes (64)
La bière :	Arrobio , Espelette (64)
Le pain :	Ludovic , Ossès (64)
La volaille :	Pierre Duplantier, Meracq (64) Aldabia, Ossès (64) Les pigeons du Mont-Royal (81) Patxi à Bidarray (64) Benat, saint-jean-de-luz (64) Pantxo Ibar, ferme en bas d'Ostape Ferm'Adour (40)
Les fromages :	Dima à Saint-Jean-de-Luz (64) Truite de banka, Goicoechea (64) Notre potager en fonction de la saison Paul Begresse, Arbonne (64) L'Orangerie à Anglet (64) La ferme Darrigade (asperges), Landes (40) Alex Feldmann, Macaye (64) Axuria, Cheraute (64) Belaun les Aldudes porc de kintao (64) Pascal Massonde, Souraide (64) Ferme Esnekiak, Mendionde (64) Nos ruches du domaine Maja, Navarre Espagnole Ferme de bordes, Landes (40) Les petits Naufragés, Bidarray (64) Mr Txoxola, Bayonne (64) Valrhona Moulin de saint-Pee-Sur-Leren (64) Jakes voisin du chef à Saint-Pée-sur-Nivelle Alena truffe, Perigord (24) Maison Sturia, Saint-Sulpice-de-Cameyrac Comptoir de Navarre, Saint-Jean-Pied-de-Port Iparla, Saint-Martin d'Arrossa (64)
Le foie gras :	
Le poisson :	
Les maraichers :	
La boucherie :	
Le beurre :	
Le Miel :	
L'huile d'olive :	
L'huile de tournesol :	
Les tisanes :	
Le chocolat :	
Farine :	
Le piment :	
La truffe :	
Le caviar :	
L'épicerie :	
Les œufs :	



« Des montagnes qui se découpent au ciel avec une netteté absolue et cependant noyées dans je- ne-sais-quoi de diaphane et doré ».

Pierre Loti semble avoir écrit ces lignes en souvenir de Bidarray.

Une légende raconte qu'une colonie de Lamínak (petits lutins du Pays basque) se seraient installés ici il y a bien longtemps. Ils seraient tombés amoureux de ce lieu contemplatif et magique.

C'est dans cet écrin de nature et de grands espaces, que l'auberge d'Ostape vous accueille et vous propose de vivre un moment unique.

Le chef John Argaud vous invite à voyager à travers sa cuisine « terre et mer », en partageant sa passion pour les cuissons au feu de bois.

Nos menus sont l'inspiration des montagnes qui nous dominent et vous emmènent dans une balade gourmande.

Hiking in the mountains

Selection of mature cheeses from our mountains
Jurçon marmalade and crackers

19 e

Greed after effort according to Damien

Traditional soufflé with 15 years old Armagnac
Blueberry marmalade from Bidarray, agastache sorbet

20 e

Milky Childhood memory inspired by the shepherd "Patxi"
Hay infusion, milk ice cream and rice bomba

18 e

Raspberries from Mendionde in crispy tartlet
Smoked light cream with «verveina berry», dill condiment with mortar

19 e

CHOCOLATE "sao tome 64%" from monsieur txokola
Honey from the Domaine with notes of lemon thyme from the garden

20 e

TO SUBLIMATE THE CHOCOLATE

Glass of Maury 30 years old. 10 cl

12 e

Selections of three vintages
Château Guiraud 1er cru de Sauternes

21 e

1996 4 cl

2008 4 cl

2016 4 cl

Toutes nos viandes sont d'origines France
Taxes et service compris - Prix TTC

La carte

First walk

Langoustines barely seized on the barbecue 36 €
Pickled kohlrabi and crispy green shiso,
Crustacean iced tea with spices
Extra caviar « Oscietre » 22 euros

Zucchini flower stuffed cooked on "bastan" stones 32 €
Grilled squid from St Jean de Luz, basil & floral froth

Coastal walk.

Hake from Saint-Jean-de-Luz 42€
Chanterelles from our mountains, onions
Foaming juice of tangerine tagetes

Exceptional fishing 58 €
Artichokes from our vegetable garden
Broth of camus maritime and sea fennel from our coasts

Farm walk

veal sweetbread from Massonde 52 €
Celtuce and condiment samphire
Roast juice in algae butter

Pigeon from Mont-Royal 48 €
Celeriac and apple fruit, peanuts from Soustons
Offal tartlet, juice refreshed with Armagnac

Please order the desserts at the beginning of the meal.

Menu du « col De l'âne »

Served for all guests

Langoustines barely seized on the barbecue
Pickled kohlrabi and crispy green shiso,
Crustacean iced tea with spices
Extra caviar « Oscietre » 22 euros

or

Zucchini flower stuffed cooked on "bastan" stones
Grilled squid from Saint-Jean-de-Luz, basil & floral froth

Hake from Saint-Jean-de-Luz
Chanterelles from our mountains, onions
Foaming juice of tangerine tagetes

veal sweetbread from Massonde
Celtuce from Chez Paul and condiment samphire
Roast juice in algae butter

Refreshing salad
Rocket-nut-lemon

Please choose your dessert « à la carte »

95 euros

Déjeuner : 12h15 - 13h30

Dîner : 19h15 - 21h15

Menu du « Mont-Baigura »

Served for all guests

Langoustines barely seized on the barbecue

Pickled kohlrabi and crispy green shiso,

Crustacean iced tea with spices

Extra caviar « Oscietre » 22 euros

Zucchini flower stuffed cooked on "bastan" stones

Grilled squid from Saint-Jean-de-Luz, basil & floral froth

Exceptional fishing

Artichoke from our garden

Broth camus

And crystal-marine from our coasts

Pigeon from "Mont Royal" farm,

Celery and apple fruit, peanuts from Soustons

Offal tart, juice with Armagnac Monluc

Refreshing salad

Rocket, nut and lemon

Please choose your dessert « à la carte »

118 Euros

Lunch : 12:15 pm - 1:30 pm

Diner : 7:15 pm - 9:15 pm

Menu « signature »

Served for all guests

Langoustines barely seized on the barbecue

Pickled kohlrabi and crispy green shiso,

Crustacean iced tea with spices

Extra caviar « Oscietre » 22 euros

Zucchini flower stuffed cooked on "bastan" stones

Grilled squid from Saint-Jean-de-Luz, basil & floral froth

Traditional kokotxa

Juice like a "Spanish hake" with bonito vinegar, chives oil-lime

Exceptional fishing

Artichoke from our garden

Broth camus

And crystal-marine from our coasts

Pigeon from "Mont Royal" farm,

Celery and apple fruit, peanuts from Soustons,

Offal tart, juice with Armagnac Monluc

Refreshing salad

Rocket, nut and lemon

Milky Childhood memory inspired by the shepherd "patxi"

Hay infusion, milk ice cream and rice bomba

Or

Raspberries from Mendionde in crispy tartlet

Smoked light cream with «verveína berry», dill condiment with mortar

158 Euros

Served only from 12:15 p.m. to 1:00 p.m. and from 7:30 p.m. to 8:45 p.m.