

DOMAINE CHAHATOENIA

LORE TTIPIA

CARTE



EDITION **OSTAPE 2024**  
BIDARRAY



**OSTAPE**  
L'EAU DU PAYS BASQUE

«L'Eau OSTAPE » est l'eau du Pays Basque

L'eau est captée sur la propriété de l'Auberge.

L'eau Ostape est une initiative moderne et écologique.

Les contrôles réguliers et la micro-filtration assurent une purification totale tout en conservant les oligo-éléments et les minéraux.

Cette démarche nous permet d'utiliser le circuit le plus court possible et donc le plus écologique.

L'eau est produite « à la demande » à la température idéale de dégustation, elle est servie plate ou pétillante.



## LISTE DE NOS AMIS PRODUCTEURS

La charcuterie :  
La boucherie :

La bière :

Les fromages :

Le poisson :

Les maraichers :

Le Miel :

L'huile d'olive :

L'huile de tournesol :

Les tisanes :

Le chocolat :

Farine :

Le pain :

L'épicerie :

Les œufs :

Oteiza, Les Aldudes (64)

La ferme Darrigade (asperges), Landes (40)

Alex Feldmann, Macay (64)

Axuria, Cheraute (64)

Belaun les Aldudes porc de kintao (64)

Pascal Massonde, Souraide (64)

Arrobio, Espelette (64)

Patxi à Bidarray (64)

Benat, saint-jean-de-luz (64)

Pantxo Ibar, ferme en bas d'Ostapé

Dima à Saint Jean de Luz (64)

Truite de Banka, Goiccochea (64)

Notre potager en fonction de la saison

Paul Begresse, Arbonne (64)

L'Orangerie à Anglet (64)

Nos ruches du domaine

Maja, Navarre Espagnole

Ferme de bordes, Landes (40)

Les petits Naufragés, Bidarray (64)

Mr Txoxolat, Bayonne (64)

Valrhona

Moulin de saint-Pee-Sur-Leren (64)

Ludovic, Ossés (64)

Comptoir de Navarre, Saint-Jean-Pied-de-Port (64)

Iparla, Saint-Martin d'Arrossa (64)

## APERITIFS

|   |      |
|---|------|
| Coupe de Champagne Drappier Brut Nature zéro dosage | 18 € |
| Coupe de Champagne Drappier rosé de saignée         | 20 € |
| Kir Royal   | 18 € |
| Kir   | 10 € |
| Sangria Blanche/ Rouge                              | 10 € |
| Martini, Muscat, Porto, Suze, Ricard, Lillet        | 8 €  |
| Bob's Beer : Blonde, Blanche (Hasparren)            | 7 €  |
| Txapa, (Domaine Brana)                              | 8 €  |
| Cidre Basque (Bordatto Jaxu)                        | 7 €  |

## SOFTS

|  |     |
|--|-----|
| Coca Cola, Coca Cola Light, Limonade             | 7 € |
| Les Ptits Jus d'Argi/Meneau (orange, tomate)     | 7 € |
| Jus de pommes locales Basque Txopinondo (Ascain) | 7 € |

## COCKTAILS

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

## COCKTAIL DU MOMENT

|  |     |
|--|-----|
| Uda kea<br>(Liqueur de griotte, verveine, feuille de lavande, citronnelle, café) | 13€ |
|--|-----|

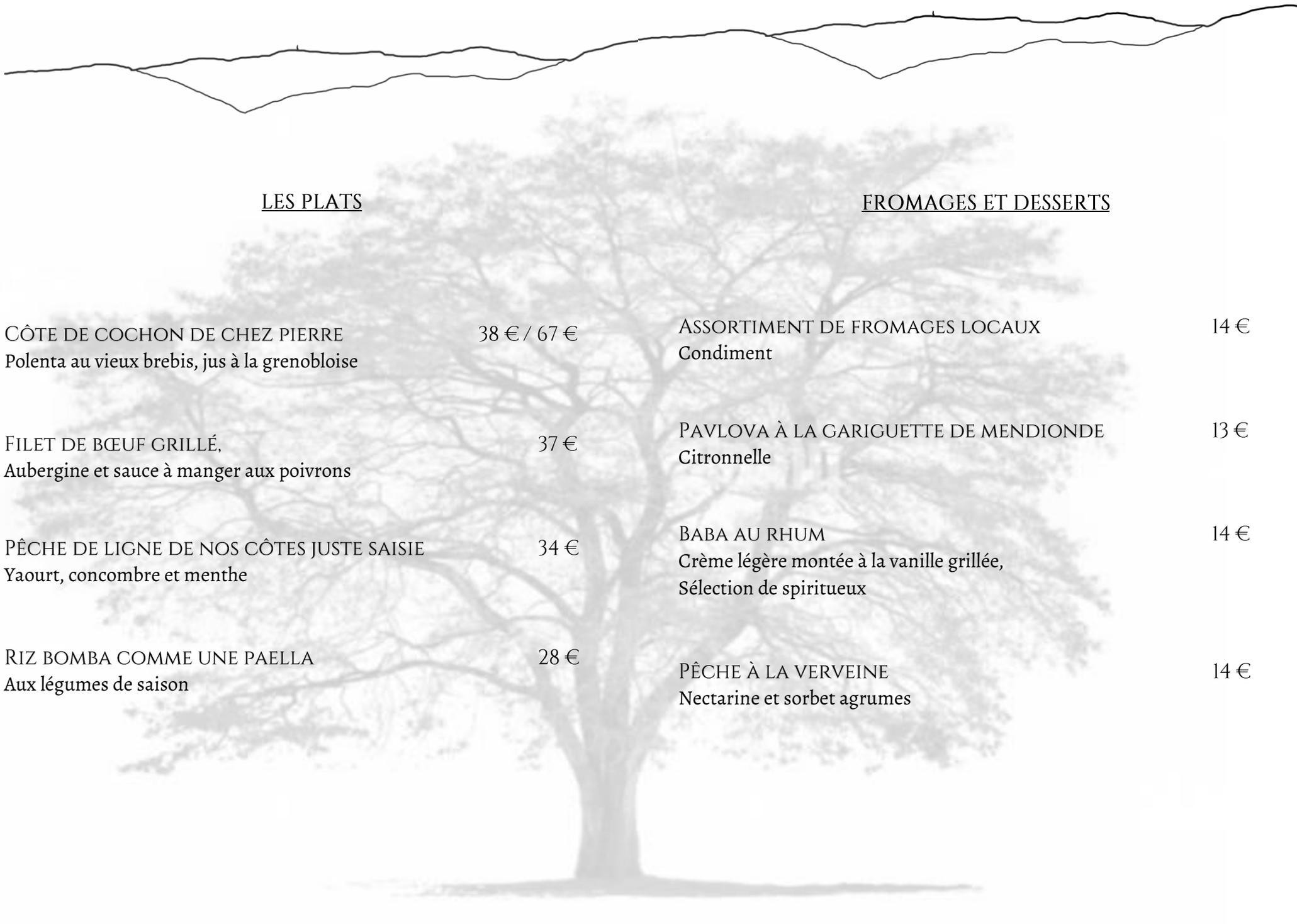
## L'EAU OSTAPE

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Plate ou pétillante | 8 € |
|---------------------|-----|

## LES ENTRÉES



|   |      |
|---|------|
| TAGLIATELLE DE CÉLERI AUX COQUES  | 19 € |
| LA PÊCHE DU JOUR EN CARPACCIO<br>Sauce vierge à la courgette et basilic | 23 € |
| MELON GRILLÉ<br>Straciatella locale, jambon ibérique et tagète          | 21 € |



## LES PLATS

CÔTE DE COCHON DE CHEZ PIERRE 38 € / 67 €  
Polenta au vieux brebis, jus à la grenobloise

FILET DE BŒUF GRILLÉ, 37 €  
Aubergine et sauce à manger aux poivrons

PÊCHE DE LIGNE DE NOS CÔTES JUSTE SAISIE 34 €  
Yaourt, concombre et menthe

RIZ BOMBA COMME UNE PAELLA 28 €  
Aux légumes de saison

## FROMAGES ET DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES LOCAUX 14 €  
Condiment

PAVLOVA À LA GARIGUETTE DE MENDIONDE 13 €  
Citronnelle

BABA AU RHUM 14 €  
Crème légère montée à la vanille grillée,  
Sélection de spiritueux

PÊCHE À LA VERVEINE 14 €  
Nectarine et sorbet agrumes