

LORE TTIPIA

CARTE





«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.

La bouteille d'eau est vendue dans notre restaurant, ramenez un peu de Pays basque chez vous !

NOS AMIS PRODUCTEURS

La charcuterie
La bière
Le pain
La volaille

Les fromages

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

La farine
Le piment
La truffe
Le caviar
L'épicerie
Les œufs

Oteiza, Les Aldudes (64)
Bob's Beer, Hasparren (64)
Ludovic, Ossès (64)
Pierre Duplantier, Meracq (64)
Aldabia, Ossès (64)
Les pigeons du Mont-Royal (81)
Patxi à Bidarray (64)
Beñat, Saint-jean-de-luz (64)
Pantxo Ibar, ferme en bas d'Ostape
Ferm'Adour (40)
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-Pe-Sur-Leren (64)
Jakes voisin du chef à Saint-Pée-sur-Nivelle
Alena truffe, Périgord (24)
Maison « Sturia », Saint-Sulpice-de-Cameyrac
Comptoir de Navarre, Saint-Jean-Pied-de-Port
Iparla, Saint-Martin d'Arrossa (64)

LES ENTRÉES

PIED DE COCHON GRILLÉ DE CHEZ PIERRE Chipirons et condiment acidulé	19 €
RETOUR DE PÊCHE TAILLÉ AU COUTEAU Agrumes	22 €
HUÎTRES Gratinées de la famille Boutrais et condiment sucrine	18 €

LES PLATS

JARRET DE VEAU CONFIT FAÇON GRENOBLOISE Purée d'Amatxi	28 €
SAINT-JACQUES GRILLÉES Cresson et beurre blanc	32 €

FROMAGES ET DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS MONTAGNES	16 €
MERINGUE FONDANTE Aux agrumes et baie de "verveina"	12 €
L'OSTAPE Biscuit noisette, mousse au chocolat, glace à la vanille grillée	12 €

STARTERS / ENTRANTES

Pierre's grilled pig trotter, squids and condiment Manitas de cerdo a la plancha, chipirones y condimento	19 €
Knife-cut fish from "little boat", citrus Vuelta de pesca cortado al cuchillo, cítricos	22 €
Gratinated oysters from Boutrais family and condiment Ostras gratinadas de la familia Boutrais y condimento	18 €

MAIN DISHES / LOS PLATOS

Grenobloise style confit knuckle of veal, grand'ma puree Jarrete de ternera al estilo Grenoibloise, puree de abuela	28 €
Grilled scallops cress and white butter sauce Vieiras a la plancha, berros y salsa "beurre blanc"	32 €

CHEESES AND DESSERTS / QUESOS Y POSTRES

Selection of local cheeses plate Plato de quesos de unestra montaña	16 €
Sweet meringue, citrus and verbeina berries Merengue suave, citricos y frutas de verbena	12 €
Hazelnut biscuit, chocolate mousse, grilled vanilla ice cream Bizcocho de avellana, mousse de chocolate, helado de vanilla tostada	12 €

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

APERITIFS

Coupe de Champagne Drappier Brut Nature zéro dosage	18 €
Coupe de Champagne Taittinger rosé brut	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 Ptit's Jus d'Argi/Meneau (orange, tomate)	7 €
Jus de pommes locale Basque (Eztigar)	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	13€
(Liqueur de griotte, verveine, feuille de lavande, citronnelle, café)	

L'EAU OSTAPE

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

Nous vous proposons une carte Bistronomique du lundi au mercredi uniquement au dîner et une carte Gastronomique du jeudi au dimanche pour vos déjeuners et dîners.