

LORE TTIPIA

CARTE



NOS AMIS PRODUCTEURS

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



«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 !

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 €
---------------------	-----

LES ENTRÉES

Pied de cochon - chipirons - ail des ours	19 €
Pêche au couteau - agrumes - olives	22 €
Huîtres - épinards et poireaux - sabayon iodé	21 €

LES PLATS

Jarret de veau - Grenobloise - pommes de terre	28 €
Criée de Saint-Jean-De-Luz cresson beurre blanc	32 €

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.

FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de fromages	16 €
Meringue agrumes baies de verveina	12 €
Noisette - chocolat - vanille	12 €

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