



 LORE TTIPIA



**OSTAPE**  
L'Ō DU PAYS BASQUE

«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!

## Start gently

### APERITIFS

Coupe de Champagne Drappier Brut Nature zéro dosage	18 €
Coupe de Champagne Drappier rosé de saignée	20 €
Kir Royal	18 €
Maury 30 ans d'âge	12 €
Kir	10 €
Sangria Blanche/ Rouge	10 €
Martini, 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 P'tits Jus d'Argi/Meneau (orange, tomate)	7 €
Jus de pommes locales Basque (Eztigar)	7 €

### Cocktails

Gin 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, Coïntreau, martini rouge)	18 €
Lore ttipia (vodka, miel, jus de pomme local, romarin gingembre)	17 €

### L'Eau Ostape

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



« 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 Laminak (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.

## Our friends producers

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)
Les fromages :	Patxi à Bidarray (64) Benat, saint-jean-de-luz (64) Pantxo Ibar, ferme en bas d'Ostape Ferm'Adour (40)
Le foie gras :	Dima à Saint-jean-de-Luz (64)
Le poisson :	Truite de banka, Goicoechea (64)
Les maraîchers :	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, Souraide (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
Farine :	Moulin de saint-Pee-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)

## La carte

### First walk

**Royal sea bream from Aquitaine barely seared** 36 €  
 Flamed grapefruit, white cheese granité,  
 Carrot and alyssum mucilage  
 "Oscietra" caviar supplement 22 euros

**Roasted gnocchis with seaweed** 34 €  
 Galician sea urchin, white butter sauce

### Coastal walk.

**Small boat fishing from Capbreton, kabu turnip from Chez Paul** 58 €  
 Lovage condiment, imperial shrimp broth from Bassin of Arcachon

**Grilled scallops from our coast** 48 €  
 Jerusalem artichoke from our garden,  
 Poultry Consommé infused with Helianthus bark and sea samphire

### Farm walk

**veal sweetbread from Massonde** 48 €  
 Celtuce from Chez Paul and samphire condiment,  
 Algae butter roasted juice

**Char-roasted venison back** 52 €  
 Beetroots and last red plums,  
 Hunter sauce

Please order the desserts at the beginning of the meal.

### Hiking in the mountains

**Selection of mature cheeses from our mountains** 19 €  
 Jurançon marmelade and crackers

### Greed after effort according to Damien

**70% Pérou origin chocolate from Monsieur Txokola soufflé** 20 €  
 Nibs praline and mucilage sorbet

**Milky Childhood memory inspired by the shepherd "Patxi"** 18 €  
 Hay infusion, milk ice cream and bomba rice

**Candied apple in gourmet nest** 19 €  
 Farm smooth cream with walnut oil, cider sorbet

**To sublimate the chocolate** 12 €  
 Glass of Maury Mas Amiel 30 years old age 10 cl

**Selection of three vintages** 21 €  
 Château Guiraud 1er cru de Sauternes

1996	4 cl
2008	4 cl
2016	4 cl

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

### Menu du « col de Gakoeta »

Royal sea bream from Aquitaine barely seared  
Flamed grapefruit, white cheese granité, Carrot and alyssum mucilage  
"Oscietra" caviar supplement 22 euros

Grilled scallops from our coast  
Jerusalem artichoke from our garden,  
Poultry Consommé infused with Helianthus bark and sea samphire

Or

veal fillet from Axuria like a lomo  
Celtuce and padron from Chez Paul, Blackberry condiment, roasted juice

70% Pérou origin chocolate from Monsieur Txokola soufflé  
Nibs praline and mucilage sorbet

59 euros

Menu served only at lunch, except weekends and holidays.

### Menu du « Mont-Baigura »

Served for all guests

Royal sea bream from Aquitaine barely seared  
Flamed grapefruit, white cheese granité,  
Carrot and alyssum mucilage  
"Oscietra" caviar supplement 22 euros

Roasted gnocchis with seaweed  
Galician sea urchin, white butter sauce

Grilled scallops from our coast  
Jerusalem artichoke from our vegetable garden,  
Poultry Consommé infused with Helianthus bark and sea samphire

Char-roasted venison back  
Beetroots and last red plums,  
Hunter sauce

Sylvie 's citrus  
Marigold sorbet from the garden and chesnuts "à la padera"

Please choose your dessert « à la carte »

118 Euros

Lunch : 12:15 pm - 1:00 pm

Dinner : 7:15 pm - 9:00 pm