

## A PARTAGER ... OU PAS ...

### Les Fritures

Le Mélange de Croquettes (Jambon, Piment d'Espelette, Morue).....	8€
Les Rabas.....	6€
Les Beignets de Calamars.....	6€
Les Crevettes Panko.....	5€
Le Duo Piments Padrones et Guindillas.....	5€
Le Cornet de Frites Fraiches.....	4€

### Les Raciones

La Cazuela de Chipirons en Persillade.....	8€
Les Chipirons à l'Encre.....	8€
Les Tripes de chez Pantxoia.....	5€
L'Omelette aux Cèpes, Mesclun de Salade.....	6€
Les Tartines de Boudin de Pantxoia, Pommes et Mesclun.....	6€

### Les Marinés

Le Saumon Mariné façon Gravlax, Blinis Tièdes.....	6€
Les Toasts de Boquerones en Persillade.....	6€

### Le Canard

L'Escalope de Foie Chaud du Lohitzun.....	8€
Le Bocal de Foie Gras de Canard Mi- Cuit des Landes.....	14€

### Les Salaisons

La Palette Ibérique, Pan con Tomate.....	18€
Le Jambon Serrano Réserve 24 mois.....	12€
Les salaisons Variées (Chorizo, Saucisson, Jambon Serrano).....	16€

**MENU DEJEUNER**

Du Lundi au Samedi

<b>PLAT DU JOUR</b>	<b>12€</b>
<b>BUFFET DES ENTREES</b>	<b>16€</b>
<b>ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT</b>	<b>18€</b>
<b>DUO DE BUFFETS</b>	<b>20€</b>
<b>ENTREE/PLAT/DESSERT</b>	<b>24€</b>

**ENTREES :**

Le Buffet d'Entrées

**PLATS :**

Plat du Jour Poisson

ou

Plat du Jour Viande

**DESSERTS :**

Buffet des Desserts

**LE CAFE • 1.20€**

∞∞∞∞∞∞∞∞∞∞

**LE MENU ENFANT • 10€**

Sirop au choix

Steak Haché ou Filet de Poisson

Frites ou Pâtes

Glace 1 boule

## LES PLATS

---

<b>Le Wok de Légumes Frais</b>	<b><u>16€</u></b>
<i>Mélange de Légumes de Saison et Nouilles Chinoise Sautées à la Minute</i>	
<b>Le Buffet des Entrées du Lohitzun</b>	<b><u>18€</u></b>
<i>Fruits de Mer, charcuterie, Salades Composés, Soupe de Poisson Maison</i>	
<b>Le Risotto Aux Gambas</b>	<b><u>21€</u></b>
<i>Riz Arborio, Magret Séché, Copeaux de Parmesan et Billes de Poivrons</i>	
<b>La Tête de Veau Cuite à l'Os, Sauce Gribiche, Canon à Moelle</b>	<b><u>24€</u></b>
<i>Accompagnée de ses Légumes Cuits au Bouillon, <u>La Spécialité du Chef</u></i>	
<b>Le Faux Filet, Blonde d'Aquitaine, Façon Lohitzun</b>	<b><u>24€</u></b>
<i>Belle Pièce de Bœuf de 250gr et Foie Gras Frais des Landes à la Plancha</i>	
<b>Le Merlu de Ligne, en Direct de la Criée, à l'Espagnole</b>	<b><u>42€</u></b>
<i>L'Incontournable Poisson Luzien, pour 2 personnes</i>	
<b>La Côte de Bœuf, 1kg à Partager (ou pas, pour les plus gourmands)</b>	<b><u>48€</u></b>
<i>Frites Fraîches et Sauce Béarnaise</i>	
<b>La Suggestion du Boucher</b>	
<i>Voir Ardoise</i>	
<b>L'Arrivage du Mareyeur</b>	
<i>Voir Ardoise</i>	

## Les Fromages

---

<b>L'Ardoise de 5 Fromages de chez Beñat (Brebis, Vache et Chèvre)</b>	<b><u>12€</u></b>
<i>Sélectionnés selon la saison, accompagnés de Confiture de Cerise Noire</i>	

## Les Desserts

---

<b>Le Soufflé au Chocolat Pure Origine Valrhona</b>	<b><u>7€</u></b>
<b>L'Île Flottante au Chocolat Blanc</b>	<b><u>7€</u></b>
<b>La Crème Brulée à la Vanille de Madagascar</b>	<b><u>7€</u></b>
<b>La Tarte Fine aux pommes, glace Vanille</b>	<b><u>7€</u></b>
<i>(À commander en début de repas)</i>	
<b>Le Buffet de Desserts</b>	<b><u>7€</u></b>
<b>La Coupe Glacée, Chantilly et Meringue Maison</b>	
<i>Glaces : Vanille, Café, Chocolat, Pistache, Caramel, Rhum-Raisin, Praliné</i>	
<i>Sorbet : Citron Jaune, Citron Vert, Cassis, Fraise, Framboise, Ananas</i>	
<b>Le Café Gourmand plus gourmand que café</b>	<b><u>9€</u></b>