



LES FORMULES DU DEJEUNER

Du lundi au Samedi

Plat du jour - 12€

Entrée + Plat du jour - 17€

Plat du jour + Dessert - 16€

Entrée + Plat du Jour + Dessert - 22€

ARDOISES ET CAZUELAS

A partager.... ou pas !

LES FRITURES

- Cornet de frites - 4€
- Rabas - 5€
- Beignets de calamars - 5€
- Mélange de croquettes (jambon, piment d'Espelette, morue) - 6€
- Crevettes Panko sauce aigre-douce - 8€

LES CAZUELAS

- Patatas bravas sauce piquante - 3€
- Piment del piquillo farci à la morue - 3€
- Chipirons à l'encre - 4€
- Padrons piments et guindillas - 6€
- Txistorra - 8€

LES MARINÉS

- Harengs pommes à l'huile - 4€
- Saumon mariné façon gravlax - 5€
- Boquerones de Cantabrique - 8€

LE CANARD

- Pâté de la maison Dupérier pour le Lohitzun - 7€
- Foie gras de canard mi-cuit des Landes (80g), toasts tièdes - 14€

LES ARDOISES

- Ardoise de fromages (chèvre, brebis, vache et bleu) - 10€
- Jambon Serrano 24 mois - 12€
- Salaisons et guindillas - 14€
- Palette ibérique pan y tomate - 14€

LES INCLASSABLES

- Boudin noir à la plancha sur un confit d'oignons rouges - 5€
- Omelette aux piments des Landes et cogollos - 6€

ENTREES ET SALADES

Soupe de poisson maison servie en cazuela - 9€

Toasts, rouille et emmental râpé

6 huîtres de Marennes n°3 - 7€

L'assiette de la mer- 8€

Saumon gravlax, crevettes roses, anchois, harengs, huîtres

La Grande Assiette de Crudités - 6€

Asperges, tomates, concombres, carottes, cogollos

L'assiette de charcuteries - 7€

Pâté en croûte, jambon Serrano, chorizo Pamplona, pâté basque

LES SALADES

Salade de thon - 6€

Riz basmati, thon, olives vertes, œuf dur, cornichons, tomates

Salade de poulet - 7€

Poulet à l'escabèche, wok de légumes croquants, sauce aigre douce

Salade florida aux crevettes roses - 8€

Julienne de céleri, fenouil, oignons nouveaux, sauce rémoulade et pomelos

LES PLATS

Wok de légumes frais et nouilles chinoises - 17€
Sauce aigre douce, menthe fraîche et wasabi)
(supplément Gambas - 6€)

Risotto crémeux au magret séché - 17€
Parmesan, fromage de brebis, pois gourmand et chorizo
(supplément Gambas - 6€)

Tête de veau cuite à l'os, sauce Gribiche – 22€
Légumes au bouillon en garniture

Tournedos façon Lohitzun, pommes purée aux herbes - 26€
Pièce de bœuf origine France, escalope de foie frais

Côte de bœuf « à l'os » sauce béarnaise - 49€
1 kg minimum

La suggestion du boucher
Consulter l'ardoise

Cabillaud au chorizo, purée de patates douces - 23€
Jeunes pousses d'épinards sautées minute et beurre blanc à la verveine

Merlu de ligne de la Criée, servi à l'Espagnole - 42€
L'incontournable poisson luzien, pour 2 personnes

La suggestion du mareyeur
Consulter l'ardoise

MENU ENFANT - 10€

Sirop ou soda
Steak haché ou filet de poisson
Frites ou pâtes
Glace 2 boules ou petit pot au chocolat

LES DESSERTS

Tarte au citron meringuée - 5€

Gâteau basque de St-Jean-de-Luz et glace vanille - 6€

Mamia d'Arneguy - 4€

Baba au rhum, chantilly à la vanille - 5€

Luzienne - 5€

Tarte tatin, glace à la vanille - 6€

Salade de fruits et biscuit à la cuiller - 5€

Petits pots au chocolat de Michel Rostang - 5€

Soufflé au chocolat pur origine VALRHONA - 8€
10 min de cuisson

Carpaccio d'ananas, vacherin minute et jus au vieux rhum - 6€

Macaron à la vanille et fraises des Landes - 6€

Grande tarte fine aux pommes - 8€
À commander en début du repas

Crème brûlée à la gousse de vanille de Madagascar - 7€

Café gourmand - 10€

Coupe glacée, chantilly et meringue maison (3 boules) - 6€
Glaces : Vanille, chocolat, café, praliné, caramel, rhum raisins, pistache
Sorbets : Citron jaune, citron vert, cassis, framboise, fraise, ananas