

LES FORMULES DU JOUR

Plat du jour	12€
Entrée + Plat du jour	18€
Plat du jour + Dessert	17€
Entrée + Plat du Jour + Dessert	23€

MENU ENFANT

10€

Sirop, soda ou jus de fruit.

Steak haché, filet de poisson ou jambon blanc.

Frites, pâtes ou purée de patates douces.

Glace 2 boules, petit pot au chocolat ou compote de pommes.

LES TAPAS DU LOHITZUN

Le tapas du jour <i>Elaboré suivant le marché et l'inspiration du chef.</i>	8€
Piments Padrons et guindillas frits.	7€
La feta basque et quelques tomates confites <i>Recette traditionnelle grecque réalisée par notre producteur de fromages.</i>	7€
Assortiment de croquettes. <i>Morue, fromage de brebis et chorizo ibérique.</i>	8€
Rillettes et pâtés du pays. <i>Rillettes de canard, pâté basque au piment d'Espelette et pâté landais au foie gras.</i>	10€
Patatas bravas, sauce piquante.	5€
L'ardoise du Lohitzun. <i>Sélection de jambons, chorizos et saucissons. Toasts tièdes et guindillas.</i>	11€
Crevettes et encornets frits	9€
La truite de Baïgorry façon gravelax. <i>(Spécialité du chef)</i>	8€

ENTREES

La Soupe de poisson du Lohitzun. <i>(Spécialité du Chef)</i> <i>Servie en plat 20€</i>	10€
Chipirons à l'encre. <i>(Spécialité du Chef)</i> <i>Servie en plat 14€</i>	7€
S .T .O .P aux légumes de saison ! <i>Salade, Tomate, Oeuf, Poulet et vinaigrette aux agrumes.</i>	12€
Ventrêche fumée rôtie au four. <i>Salade de saison et vinaigrette aux appétits.</i>	11€
Tataki de Thon, wok de légumes au sésame doré.	13€
Escalope de foie frais et rhubarbe confite, crumble au maïs.	16€

MENU ENFANT	10€
Sirop ou soda ou jus de fruit	
Steak haché ou filet de poisson ou jambon blanc	
Frites ou pâtes ou purée de patates douces	
Glace 2 boules ou petit pot au chocolat	

PLATS

Merlu de ligne de la Criée, à la Luzienne. <i>(Spécialité du Chef.)</i> <i>Servi pour 2 personnes.</i>	40€
Tête de veau cuite à l'os, sauce Gribiche. <i>(Spécialité du Chef.)</i> <i>Légumes cuits au bouillon en garniture.</i>	20€
Dos de cabillaud à l'unilatérale, patates douces au gingembre, <i>Jeunes pousses d'épinards sautées minute et beurre blanc.</i>	21€
Wok de légumes frais et nouilles chinoises. <i>Jeunes pousses d'épinards sautées minute et beurre blanc.</i>	11€
Risotto crémeux au magret séché. <i>Copeaux de parmesan, fromage de brebis, pois gourmand et chorizo.</i>	16€
Fricassée d'agneau du pays, tomates confites et jus au thym frais. <i>Orecchiettes à la sauge.</i>	26€

DESSERTS

Carpaccio d'ananas, vacherin minute. <i>(Spécialité du Chef)</i>	7€
Les 5 petites crèmes d'Olivier. <i>(Vanille, pistache, caramel, café et praliné.)</i>	6€
Macaron ganache montée pistache passion.	7€
Soufflé au chocolat pur origine VALRHONA.	6€
Le pudding maison aux fruits confits.	5€
Baba au rhum, chantilly à la vanille.	5€
Tarte Tatin, crème glacée caramel.	6€
Assortiment de Fromages. <i>(Brebis, vache, chèvre, bleu.)</i>	9€
Coupe glacée, chantilly et meringue maison <i>(1, 2 ou 3 boules)</i>	3€ 4.5€ 6€
<i>Glaces : Vanille, chocolat, café, praliné, caramel, rhum raisins, pistache</i>	
<i>Sorbets : Citron jaune, citron vert, cassis, framboise, fraise, ananas.</i>	
Café gourmand. <i>Plus gourmand que café!</i>	9€