

Le Lohitzun

Restaurant Jardin Terrasse

LES FORMULES DU DEJEUNER

Du lundi au vendredi

Plat du Jour 14€

Entrée du jour + Plat du jour 21€

Plat du jour + Dessert du jour 21€

Entrée + Plat + Dessert du jour 23€

Menu Enfant (-12 ans) 10 €

Sirop, soda ou jus de fruit

Filet de bœuf, filet de poisson, beignet de calamars ou jambon blanc

Frites, nouilles chinoises, riz basmati ou purée de patates douces

Glace 2 boules, petit pot au chocolat, pastis landais, compote de pommes

OUVERT TOUS LES JOURS

Déjeuner

De 12h00 à 14h00

Dîner

De 19h00 à 21h00

Notre carte peut contenir des allergènes.

Si besoin, il est possible d'en consulter la liste sur simple demande.

Le Lohitzun

Restaurant Jardin Terrasse

LES TAPAS A PARTAGER

Truite Gravlax, sauce à l'aneth <i>(Spécialité du chef)</i> <i>Truite de nos montagnes, servie avec un pain suédois tiède.</i>	12€
Couteaux à la plancha sauce chimichurri <i>Déglacés à la sauce soja et à déguster avec les doigts !</i>	10€
Le tapas du moment <i>Elaboré et proposé suivant l'inspiration du chef.</i>	9€
Encornets façon puntillas <i>Chipirons frits, persil plat et vinaigre de Xérès en finition.</i>	11€
Piments de Padrôn et tempura de guindillas <i>Poivrons verts de Galice et piments basques, frits à l'huile d'olive.</i>	10€
Ravier de harengs pommes à l'huile <i>Harengs fumés sur une pomme de terre tiède. Vinaigrette à l'échalote et aux fines herbes.</i>	9€
Beignets de crevettes, sauce aigre douce <i>Crevettes panées à la chapelure panko (6 pièces).</i>	17€
L'ardoise du Lohitzun <i>Jambon serrano, palette ibérique, chorizos pamplona et Vela, Spianata piquante et rosette.</i>	18€

Le Lohitzun

Restaurant Jardin Terrasse

LES ENTREES

Entrée ou Plat

La Soupe de poissons du Lohitzun (<i>Spécialité du Chef</i>)	10€	16€
<i>Garnie de poissons blancs et de moules. Accompagnée de rouille, toasts et emmental râpé.</i>		
Chipirons à l'encre (<i>Spécialité du Chef</i>)	9€	18€
<i>Calamars cuisinés sur une base de sauce tomate.</i>		
Piquillos farcis à la morue (<i>Spécialité du Chef</i>)	9€	16€
<i>Petits poivrons del piquillo et parmentière de morue. Coulis de poivron pour les saucer.</i>		
Wok de légumes croquants, nouilles chinoises	9€	16€
<i>Pousses d'épinards, sauce soja, coriandre et menthe.</i>		
Cazuela de boudin noir aux oignons rouges	10€	
<i>Boudin béarnais, compotée d'oignons au miel. Pommes golden confites au romarin.</i>		
Pressé d'avocat au chèvre, mesclun de salade	9€	
<i>Craquants de maï, gingembre confit et sauce bravas.</i>		

Le Lohitzun

Restaurant Jardin Terrasse

UN PLAT ou DEUX DEGUSTATIONS...

	Dégustations	
Merlu de ligne à l'ajillo (<i>Spécialité du Chef</i>) <i>Servi pour 2 personnes.</i>	-	41€
Tête de Veau sauce Gribiche (<i>Spécialité du Chef</i>) <i>Cuite à l'os, légumes oubliés cuits au bouillon en garniture.</i>	12€	23€
Filet de Bar à l'unilatérale, pousses d'épinards <i>Mousseline de céleri et tomate frito comme une sauce.</i>	12€	24€
Rosace de truite du pays, orecchiette Lohitzun <i>Sauce béarnaise.</i>	11€	22€
Risotto crémeux, gambas à la plancha <i>Magret séché, parmesan pois gourmands et chorizo.</i>	12€	24€
Tournedos de bœuf, grenailles forestières <i>Sauce miroir Michel Lynch.</i>	11€	22€
Fricassée de volaille à l'estragon <i>Riz basmati grillé à la ciboulette.</i>	11€	22€
Côte de bœuf à partager, frites fraîches <i>Sauce béarnaise, mesclun et Padrons piments.</i>	-	48€

Le Lohitzun

Restaurant Jardin Terrasse

LES DESSERTS

- Carpaccio d'ananas, vacherin minute** (*Spécialité du Chef*) 8€
Gel au rhum, poudre de spéculoos et amandes bâtons.
- Tarte aux pacanes** (*Spécialité du Chef*) 8€
Mascarpone au sirop d'érable, crème glacée au pralin.
- Les 6 petites crèmes d'Olivier** 8€
(Café, Caramel, Chocolat, Pistache, Praliné et Vanille).
- Soufflé au chocolat pur origine VALRHONA** 8€
Sorbet à la passion pour le déguster.
- Le Lohitzun au chocolat ANDOA** 8€
Biscuit financier aux raisins macérés, ganache montée DULCEY
- Bourdaloue aux coings confits** 8€
Sirop au vieux rhum, sorbet cassis.
- Pastis landais grillé, ganache montée à l'essence de pin** 8€
Crème anglaise à la gousse de vanille et pignons sablés.
- Assortiment de Fromages** 10€
(Bleu, Brebis, Chèvre et Vache).
- Café gourmand** 10€
Plus gourmand que café !
- Coupe glacée, chantilly et meringue maison** 3€ 4.50 € 6€
Glaces : *Café, Caramel, Chocolat, Praliné, Rhum Raisins et Vanille*
Sorbets : *Ananas, Cassis, Citron, Fraise, Framboise et Fruits de la passion*