



Entrées / Txupinazo

Cochonneries de la Venta Arrossagaray, Valcarlos, Navarre

Planche de charcuterie.....	10 €
<i>Jambon de truie, Saucisson, Lomo, Chorizo, Pâté Basque</i>	
Assiette de jambon de truie et pain tomate.....	10 €
<i>(36 mois de sèche)</i>	
Saucisse Fuet entière.....	7 €

Les Grands Classiques

Chipirons à la plancha.....	10 €
Beignets de calamar.....	10 €
Sardines à la plancha (selon arrivage).....	9 €
Assiettes de Bulots, mayonnaise Maison.....	9 €
Cœurs de canard à la plancha.....	8 €
Os à moelle, fleur de sel et tartine grillée.....	6 € les 3
Poêlée de Padron au sel (piments verts doux).....	8 €
Camembert cuit au feu de bois et salade Mesclun.....	9 €
Foie Gras de Canard mi-cuit maison et pain brioché.....	12 €



Menu Kilikis San Fermin Menu Enfant : 9,00 € (jusqu'à 12 ans)

Steack haché du boucher cuit au feu de bois
Ou

Filet de Daurade à la plancha

1 boule de glace

1 boisson : sirop à l'eau, coca-cola, limonade,
jus d'orange, pomme ou ananas



Plats / Encierro

Viandes

Toutes nos viandes sont grillées au feu de bois excepté le Pied de cochon
 Notre Boucher est la société Pedavia à Saint-Palais. La viande de bœuf est d'origine U.E

Côtes de Bœuf pour 2 personnes, fleur de sel.....	42 € (soit 21 € / pers.)
Entrecôte 350g	22 €
Parillada de bœuf (entre 350 et 400g)	19 €
<i>Dégustation de 3 pièces de bœuf : Pavé de cœur de rumsteck, faux-filet et bavette d'aloïau</i>	
Chateaubriand de bœuf et sa tranche de foie gras mi-cuit.....	27 €
Véritable steak haché du boucher, blonde d'Aquitaine 350gr	15 €
Magret de canard entier « IGP Sud-Ouest »	19 €
Pied de cochon grillé	14 €
Côtelettes d'agneau.....	17 €
Belle Côte de veau	18 €
Rognon de veau, sauce moutarde à l'ancienne	15 €
Accompagnez votre viande d'un os à moelle.....	1 €

Poissons

Tous nos poissons sont grillés au feu de bois excepté la sole
 Nous travaillons uniquement du poisson frais
 Notre poissonnier est la société Dima à Saint-Jean de Luz

Daurade	17 €
Bar	19 €
Lotte.....	21 €
Sole.....	23 €
Merlu de ligne pour 2 personnes.....	35 €

Accompagnements :

Frites Maison et sa béarnaise, Purée Maison, Gratin de Macaronis ou Légumes au wok
 1 garniture par personne / Supplément garniture : 3 €



Dessert / Pobre de mi

Fromages de Brebis au lait cru du Pays Basque et confiture de cerise	8 €
Moelleux au chocolat, crème anglaise et glace à la vanille	7 €
Crème brûlée infusée au piment d'Espelette et sa madeleine au miel de Cambo-les-Bains	8 €
Panna Cotta, gelée de Patxaran et coulis de cerises d'Itxassou	8 €
Soupe de fraises glacée à la menthe fraîche, tuile aux agrumes et glace vanille (<i>en saison</i>)	8 €
Châtaignes au feu de bois (<i>en saison</i>)	6 €
Fontainebleau à la mangue et spéculos.....	8 €
<i>Fromage frais et crème chantilly fouettée</i>	
Café Gourmand	7 €
Tisane ou Thé Gourmand.....	8,50 €
Patxaran Gourmand	9 €
Irish Coffee, Calario	6 €
Glaces artisanales de chez Txomin, St Jean de Luz, Elu meilleur glacier 2008	
Boule de Glace <i>Chocolat, Vanille, Fraise, « Snickers »</i>	3 €
Chocolat Liégeois, Café Liégeois, Dame Blanche	7 €
Sorbete <i>Spécialité navarraise, Sorbet citron vert et Blanc de blancs</i>	8 €
Colonel <i>Sorbet citron et vodka (4cl)</i>	8 €

Digestifs

Patxaran Urbasa (8 cl), Manzana La Navarra (8 cl).....	4 €
Get 27 (5 cl)	5 €
Izarra Verde (5cl).....	5 €
Bailey's (5 cl)	5 €
Eau de Vie Poire Williams	6 €
Armagnac Laubade (5 cl)	6 €
Cognac Augier (5 cl).....	6 €
Café Lavazza.....	1,50 €
Café crème	3,20 €
Capuccino.....	3,50 €