

# LA CARTE

## ENTRÉES FROIDES

**L'ardoise de charcuteries** \_\_\_\_\_ **14€**

*Jambon de Bayonne, saucisson et chorizo de chez Loge, Pâté de campagne de la Barcusiennne, guindillas et cornichons*

**L'assiette aux 2 foies gras** \_\_\_\_\_ **18€**

*Façon traditionnelle et mi-cuit, confiture d'échalotes au Jurançon,*

**Assiette aux 2 poissons fumés** \_\_\_\_\_ **18€**

*Truite et saumon fumés à l'Auberge*

**Carpaccio de bœuf** \_\_\_\_\_ **15€**

*Huile d'olives, câpres, parmesan*

**La salade de l'auberge** \_\_\_\_\_ **17€**

*Gésiers de canard confits, magret fumé et foie gras maison, jambon de bayonne*

**La salade de Max** \_\_\_\_\_ **16€**

*Jambon poêlé, lardons, croûtons, tomates, œuf mollet*

## ENTRÉES CHAUDES

**La garbure** \_\_\_\_\_ **7€**

*Soupe traditionnelle du pays*

**Crevettes sautées** \_\_\_\_\_ **15€**

*Juste ail, persil et piment d'espelette*

## CÔTÉ TERRE

**Le confit de canard** \_\_\_\_\_ **18€**

*Frites et piperade maison*

**L'axoa de veau** \_\_\_\_\_ **15€**

*Coupé au couteau, poivrons, oignons, pommes de terre vapeur*

**L'assiette de l'étable** \_\_\_\_\_ **21€**

*Ris d'agneau aux cèpes, aiguillettes et foie frais de canard, grillés sur pâtes à l'ail*

**Poulet Baserri rôti** \_\_\_\_\_ **15€**

*Frites et piperade maison*

## CÔTÉ MER ET RIVIÈRE

**Les gambas à la plancha** \_\_\_\_\_ **18€**

*Beurre aux zestes d'agrumes, poêlée de légumes, riz*

**Les truitelles de Licq** \_\_\_\_\_ **18€**

*Grillées persillade, riz*

**Saint-Jacques façon Auberge** \_\_\_\_\_ **22€**

*Cuisinées suivant les 4 saisons*

**Bar à la plancha** \_\_\_\_\_ **19€**

*Sauce maison*

## CÔTÉ GRILL

**Côte de bœuf** \_\_\_\_\_ **60€**

*Pour 2 personnes*

**Filet de bœuf** \_\_\_\_\_ **24€**

**Côtes d'agneau** \_\_\_\_\_ **19€**

**Filet de bœuf Rossini** \_\_\_\_\_ **28€**

**L'entrecôte** \_\_\_\_\_ **22€**

*Légumes du jour*

**Le magret de canard** \_\_\_\_\_ **21€**

*Légumes du jour*

**Pièce du Boucher** \_\_\_\_\_ **19€**

## LES ACCOMPAGNEMENTS

*Frites maison, Riz, Pâtes, Petits légumes, Pommes vapeur*

## LES SAUCES

*Cèpes, Poivre, Roquefort, Fondue d'échalotes*

## CÔTÉ SUCRÉ

**Assiette aux 2 fromages** \_\_\_\_\_ **5€**

*Fromage de vache et brebis de la fromagerie d'Aramits, confiture de cerises noires*

**Crème brûlée maison** \_\_\_\_\_ **6€**

**Gâteau basque et glace vanille** \_\_\_\_\_ **6€**

**Dessert du jour** \_\_\_\_\_ **5€**

**Profiteroles au chocolat** \_\_\_\_\_ **7€**

*Choux maison, glace vanille, chocolat chaud*

**Le café gourmand** \_\_\_\_\_ **6€**

*Café et mignardises maison*

**La coupe de glace** \_\_\_\_\_ **5€**

*2 Boules (vanille, chocolat, rhum-raisins, café, caramel fleur de sel, spéculoos, fraise, citron, framboise, pistache, pomme)*

*Pensez à regarder l'ardoise des suggestions*