
LA CARTE

ENTRÉES FROIDES

L'ardoise de charcuteries _____ **14€**

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

L'assiette aux 2 foies gras _____ **17€**

*Façon traditionnelle et mi-cuit,
confiture d'échalotes au Jurançon,
Tartine de pain au maïs de chez Constanti*

CÔTÉ TERRE

Le confit de canard _____ **15€**

Frites et piperade maison

L'axoa de veau _____ **14€**

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

L'entrecôte _____ **22€**

Légumes du jour

Le magret de canard _____ **22€**

Légumes du jour

L'assiette de l'étable _____ **20€**

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

ENTRÉES CHAUDES

La garbure _____ **7€**

Soupe traditionnelle du pays

Crevettes sautées _____ **15€**

Juste ail, persil et piment d'espelette

La salade de l'auberge _____ **16€**

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

La salade de Max _____ **14€**

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

CÔTÉ MER ET RIVIÈRE

Les gambas à la plancha _____ **18€**

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

La morue au four _____ **16€**

*Coulis de piquillos et croustillant
de chorizo, riz et légumes du jour*

Les truitelles de Licq _____ **14€**

Grillées persillade, riz

Saint-Jacques façon Auberge _____ **22€**

Cuisinées suivant les 4 saisons

LES ACCOMPAGNEMENTS

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

LES SAUCES

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

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€**

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

Toutes nos viandes sont d'origine France
