

« TAPAS »

Croquettes de jambon serrano.....	7.00 €
Cassiolette de chipirons en persillade et tomates confites	8,00 €
Sardines à l'huile d'olive bio citronnées et ses toasts	7.50 €
Rillettes de canard.....	8.00 €

« ASSIETTES A PARTAGER »

Assiette Jauréguiborde (Serrano, chorizo, saucisson, lomo, pâté basque).....	17,50 €
Assiette de serrano et gindillas	9,00 €

« ENTREES »

Salade du moment	10.50 €
Saumon fumé « maison », sauce aigrette, pointes d'asperges vertes	14.50 €
Asperges blanches des landes, vinaigrette « amatxi »	13,50 €

« CÔTE MER »

Tatin de chipirons aux légumes grillés, sauce au pesto	15,50 €
Pavé de truite de Banka, fine crème d'oseille	17,50 €

« CÔTE TERRE »

Tartare de bœuf du pays, frites, salade	16.50 €
Entrecôte, beurre maître d'hôtel	23.00 €
Omelette aux cèpes ou Serrano	15,50 €

« DESSERTS »

Verrine de fraises, crumble et son granité de sangria.....	6.50 €
Marquise au chocolat, crème anglaise à la pistache	7,50 €
Brioche façon pain perdu et sa glace caramel.....	7,50 €
Café ou thé gourmand	7,50 € / 8,50 €
Assiette de Brebis et sa confiture de cerises	6,50 €
Coupe de sorbet et glaces (1, 2 ou 3 boules)	2,50 € / 5,00 € / 7,50 €

« MENU DU GOLFEUR »

Entrée / Plat ou Plat / Dessert.....	22,00 €
Entrée / Plat / Dessert.....	26,00 €

Salade du Moment

* * * *

Confit de canard des Landes, frites, salade

* * * *

Fromage de Brebis et sa confiture de cerises

Ou

Dessert à la carte

« MENU ENFANT »

9 €

Steak haché du boucher, frites

Où

Poisson du moment

Glace ou sorbet

(2 boules)

« Plat du jour » ou « poisson du jour »	selon arrivage
« Grande salade du moment »	15.50 €