



## **QUELQUES PARTENAIRES LOCAUX**

### **MARAICHERS**

LA VALLEE DES DEUX SOURCES, FAMILLE BASTELICA, VERLUS (32)  
L'ORANGERIE, ANGET (64)

### **FROMAGER AFFINEUR**

BENAT ARTISAN FROMAGER AFFINEUR, SAINT JEAN DE LUZ (64)

### **POISSONS**

DIMA, SAINT JEAN DE LUZ (64)

### **VIANDES, VOLAILLES**

HARAGIA SELECTION, CHARLES HENNEQUIN, BAYONNE (64)  
L'AILE OU LA CUISSE, MAISON GARAT, SOURAIDE (64)  
LE HELDER, HERRIKO HARAGIA, ANGET (64)

### **PATES**

ETXE PASTA, SOURAIDE (64)

### **GLACES**

MAISON PARIES, ST JEAN DE LUZ (64)



SERVICE DE 12H A 14H

## UN LUNCH A L' AHO-FINA

### LES COQUILLAGES ET CRUSTACES

L'ASSIETTE DE 6 HUITRES OSTRA REGAL N° 3	24 €
L'ASSIETTE DE CREVETTES ROSES BIO	16 €
L'ASSIETTE MIXTE (HUITRES, CREVETTES, BULOTS)	28 €

### L'INSTANT FRAICHEUR

LES TOMATES ANCIENNES DE PAYS ET BURRATA	18 €
LE CARPACCIO DE POULPE, CONDIMENT AU PIQUILLOS	18 €
LE TARTARE DE BŒUF DE GALICE AU COUTEAU, SERVI AVEC FRITES FRAICHES	26 €
LA SALADE CESAR BASQUE A LA VOLAILLE FERMIERE	25 €
LA SALADE BIEN-ETRE AUX LEGUMES ET FRUITS DE SAISON, VINAIGRETTE AGRUMES BETTERAVES	24 €

### LES PLATS

LES LINGUINE A L'ENCRE DE SEICHE ET CHIPIRONS EN PERSILLADE	24 €
LE FENOUIL ET LES AUBERGINES CONFITES, HOUMOUS ET CREME DE BASILIC, PIGNONS DE PIN	22 €
LA VIANDE DU JOUR A LA PLANCHA	... €
LE POISSON ENTIER DU JOUR ROTI AU FOUR	... €

(NOS VIANDES ET POISSONS DU JOUR SONT ACCOMPAGNES D'UNE CASSOLETTE DE MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE ET D'UNE CASSOLETTE DE LEGUMES DU MARCHÉ)





## LES DESSERTS

LE PLATEAU DE FROMAGES DE NOTRE ARTISAN FROMAGER AFFINEUR BENAT	15 €
LE PETIT POT DE GLACE OU SORBET PARIÉS	5 €
LA SALADE DE FRUITS DE SAISON	10 €
LE CHARIOT DE PATISSERIES REALISEES PAR NOTRE CHEF PATISSIER « MATHIEU BERNARD	
UNE GOURMANDISE AU CHOIX	10 €
UNE GOURMANDISE A PARTAGER	18 €

AFIN D'ACCOMPAGNER VOTRE PATISSERIE, NOUS VOUS PROPOSONS,

NOTRE « COUP DE CŒUR » 	VERRE (13 CL)	BOUT. (75 CL)
LE CHAMPAGNE MAHE-CAZABAN BIO (ROND ET ELEGANT, IL SE MARIERA PARFAITEMENT)	16 €	80 €

## LES BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO OU EXPRESSO DECAFEINE	6€
CAFE CREME OU CAPUCCINO	7€
THE OU INFUSION	7€

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS - TAXES ET SERVICES INCLUS

\*NOUS VOUS INFORMONS QUE LES VIANDES BOVINES SERVIES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE ET/OU ESPAGNOLE  
UNE LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS DE LA CARTE EST A VOTRE DISPOSITION SUR DEMANDE



## LES CHAMPAGNES

	COUPE (13 CL)	BOUT. (75 CL)	½ BOUT.
CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD BRUT	19 €	90 €	
CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD EXTRA BRUT	21 €	110 €	
CHAMPAGNE PERRIER-JOUET BLANC DE BLANC	24 €	130 €	
LAURENT PERRIER « BRUT »			45 €
LAURENT PERRIER « ROSE »	25 €	150 €	
BILLECART-SALMON ROSE	23 €	125 €	

## LES EAUX

	BOUT. (L)	BOUT. (75 CL)	½ BOUT.
VITTEL	8 €		6 €
ABATILLES PLATE		7 €	5 €
ABATILLES PETILLANTE		9 €	6 €
CHATELDON		8 €	
PERRIER BLEU	8 €		6 €

## LES VINS BLANCS

	VERRE (13 CL)	BOUT. (75 CL)	½ BOUT.
2020- DOURTHE N° 1 BLANC-BORDEAUX	7 €	32 €	
2018- JURANÇON DOUX, DOMAINE MONTESQUIOU	8 €	37 €	
2020- IROULEGUY « CUVÉE KATTALIN » BIO	8 €	38 €	
2019- IROULEGUY « CUVÉE ILORI LES JONQUILLES »	8 €	38 €	
2016- CLOS TRIGUEDINA- SUD-OUEST	9 €	41 €	
2019- POUILLY-FUME- VALLEE DE LA LOIRE	10€	45 €	
2016- SANCERRE- CENTRE VAL DE LOIRE	11€	48 €	
2019- POUILLY-FUISSE- MACONNAIS	11€	48 €	
2018- CHABLIS BILLAUD-SIMON- BOURGOGNE	12€	52 €	
2019- « ALCHEMIE »- CHATEAUNEUF-DU-PAPE	14€	59 €	



## LES VINS ROUGES

	VERRE (13 CL)	BOUT. (75 CL)
2019- PETIT BICHON- GRAVES	7 €	31 €
2016- IROULEGUY		
« CUVÉE HARRI GORRI LES PIERRES ROUGES » - SUD-OUEST	6 €	32 €
2020- IROULEGUY « CUVÉE KATTALIN » BIO	7 €	35 €
2019- DOURTHE N° 1 ROUGE- BORDEAUX	8 €	35 €
2018- CROZES HERMITAGE “CALENDES ”- VALLEE DU RHONE	10 €	41 €
2018- SAINT-JOSEPH « LA SOURCE » - VALLEE DU RHONE	11 €	45 €
2019- HAUTE COTE DE NUIT	11 €	46 €
« DAMES HUGETTE » - BOURGOGNE		
2017- CHATEAU VILLEMALOU- CORBIERES BOUTENAC	12 €	48 €
2019- MERCUREY « LA FRAMBOISIERE » - COTE CHALONNAISE	12 €	48 €

## LES VINS ROSES

2020- IROULEGUY	7 €	35 €
« CUVÉE KATTALIN » BIO - SUD-OUEST		
2020- NUANCES ROSE - BORDEAUX	8 €	38 €
2019- CHATEAU MINUTY - COTES DE PROVENCE	10 €	49 €

NOTRE « COUP DE CŒUR » 

2015- LA CUVÉE « ERLAITZA » - SUD-OUEST PAYS BASQUE	12€	58 €
---	-----	------

LA MAISON EGIATEGIA, RENOMMÉE POUR SA VINIFICATION SOUS-MARINE DANS LA BAIE DE SAINT-JEAN-DE-LUZ, PROPOSE CETTE CUVÉE 100% CHARDONNAY AUX NOTES FRUITÉES, FRAÎCHES ET INTENSES.

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION



## LES COCKTAILS CREATION (14cl)

16 €

Rosewood  
(Rhum Clairin, liqueur st Germain, Ananas, Fruits Rouge,  
Sirop de canelle Maison)

Le Clipper  
(Black Barrel Jameson, Cognac VSOP, Sirop de Paragon, Bitter Abbotts)

Sagar Mat  
(Calvados, Amaretto, Sirop de Cidre, Jus de Citron)

Le St Jean  
(Pisco, Liqueur de St Germain, Sirop de Champagne, Jus de Citron,  
Jus de pomme verte)

Le John Lemon  
(Gin, Vermouth Dry, Jus de Citron, Fraises Fraîches, Sirop de Rhubarbe Maison)

Berdea  
(Vodka infusé à la menthe, Jus de Concombre, Jus de Citron, Mousse Végétale)

Cocktail du Moment 14 €

## LES COCKTAILS CREATION SANS ALCOOL (14cl)

12 €

.Cocktail de Fruits Frais  
.Cocktail Virgin Spritz  
.Cocktail Virgin Mojito

. Cocktail Virgin Gin Tonic  
.Cocktail Floridita





## APERITIF

Les Vermouths (4cl) : Martini rouge, blanc 8 €

Les Anisés et Bitters (4cl) : Ricard, Pastis, Campari 8 €

## Les Bières et Cidre

Bière Pression Basque « Belharra » 33cl 7 €

« Etxeo Bob's Beer » Brune ou Blanche 33cl 8 €

Le Cidre Basque Brut 25cl 7 €

Le Cidre Basque Brut 75cl 25 €

## L'incontournable (12cl)

Sangria Blanche 9 €

## Les Softs Drinks 6 €

Jus de Fruits Alain Milliat (20 cl) : Tomate, Ananas, Raisin Pétillant  
Muscadelle

Nectar de Fruits Alain Milliat (20 cl) : Poire, Pêche Blanche, Abricot,  
Framboise, Fraise

## Les Sodas (33 cl) 6 €

Coca-Cola, Coca 0%, Schweppes, Schweppes Agrumes,  
Orangina, Ice tea, Limonade

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION