



## A PARTAGER



<b>UNE BURRATA, JUSTE COMME CA</b>	15.00
Environ 170gr, Sel, Poivre, Huile d'Olive, un peu de Pain et une cuillère etc etc	
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE FROMAGE</b>	20.00
Jambon béarnais, Chorizo, Saucisson, Guindillas, Brebis et Tomatade	
<b>PLANCHE TERRE, MER</b>	22.00
Saumon fumé, Charcuterie, Fromage , Guindillas et Tomatade	

## NOS ENTRÉES



<b>LES ASPERGES, L'OEUF PARFAIT, LE FOIE MI-CUIT</b>	17.00
Velouté glacé d'Asperges Vertes, Oeuf parfait, Copeaux de Foie Mi-Cuit	
<b>LE FOIE MI-CUIT</b>	23.00
Cuit par nos soins en médaillon, gelée de Poivrons rouges et Framboises, Stick de Brioche toastée	
<b>LES GAMBAS, L'AVOCAT ET LA MANGUE</b>	18.00
Rougail de Mangue et de Gambas marinées et snackées, Féroce d'Avocat et éclats de Cajou.	
<b>LE TERROIR IBERIQUE</b>	18.00
Jambon de Cebo, Caviar de Tomates confites au Basilic, Fines tranches de Brebis Basque et Gundillas	
<b>L'ASSIETTE "LAUBURU"</b> 	27.00
Une assiette proposant la dégustation de toutes ces entrées	

Prix nets, service compris.



## NOS GRANDES SALADES



- "L'EUSKARA" SALADE**  **17.00**  
Jambon Serrano, Croutons, Tomates cerises, noix, figues séchées, Sucrine, Brebis, Poivrons à la mousse de Chèvre, œuf parfait
- LA SALADE CAESAR "HEGOA"** **19.00**  
Bacon, œuf poché, romaine, Poulet pané, Croutons, sauce Caesar maison, tomates, Parmesan
- LA "GANBAK" SALADE**  **19.00**  
Gambas snackées, "Bacon ou Non", œuf poché, Romaine, Croutons, sauce Caesar maison, Tomates, Parmesan
- LA SALADE GOURMANDE** **19.00**  
Gésiers, Lardons, Noix, Figues séchées, Tomates cerise, Croutons, Oeuf Parfait et Médaillon de Foie mi-cuit, Pignons de pin
- POUR LES "VEGÉS"!!** **15.00**  
Méli-Mélo de Patates douce, Carottes, Tomates, Lait de Coco et Curry

## NOS POISSONS



- LES GAMBAS**  **23.00**  
Gambas snackées à la plancha, servi comme un Axoa, Jus de Viande corsé, Pommes Grenailles, Ail, Oignons, Poivrons, Piment d'Espelette, le tout bien cuisinés!
- LE CABILLAUD** **24.00**  
Pavé de Cabillaud en Barigoule d'Artichauts et Petits légumes, Jus de Volaille rôtie, "Avec ou Sans" fine tranche de Poitrine de Porc grillée.



## NOS VIANDES



	180 gr	360 gr
<b>LE TARTARE DE BOEUF "TRADITIONNEL MAIS BON!"</b>	17.00	25.00
Worcestershire, Echalotes, Cornichons, Câpres, Deuf, Mayonnaise, Ketchup		
<b>LE TARTARE DE BOEUF "HEGOA"</b> 	18.00	26.00
Chutney Piquillos Pimpé, Echalotes, Brebis, Dèss de Chorizo, Guindillas		
<b>LE BURGER BACON CHEESE</b>		18.00
Viande hachée, Bacon, Cheddar, Mayonnaise, Ketchup, Tomates, Oignons rouges		
<b>LE BURGER CHICKEN BACON CHEESE</b>		18.00
Buns, Poulet pané, Bacon, Cheddar, Mayonnaise, BBQ sauce, Tomates Oignons rouges		
<b>LES BURGERS "EUSKADI"</b> 		18.00
L'un des 2 Burgers au choix façon Basque, Chutney Piquillos, Lamelles de Brebis et Chorizo		
<b>LE CANARD</b> 		23.00
Bouchons de Magret de Canard, Jus à la lie d'Irouléguay et Cerises Noires, Pommes grenailles au beurre persillé et Piment d'Espelette.		
		26.00
<b>L'ENTRECOTE</b>		
Pièce d'environ 300 grammes, Beurre Café de Saint-Jean, frites et salade		

**TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE, ALLEMAGNE, U.E**



## NOS DESSERTS



<b>LE FROMAGE</b>	7.50
Ardoise de Saint-Nectaire et Confiture de Poivrons rouges au Piment d'Espelette.	
<b>LE MOELLEUX AU CHOCOLAT</b>	5.00
Accompagné de Crème anglaise	
<b>LE CAFÉ GOURMAND</b>	7.50
Boisson chaude accompagnée de mignardises selon les inspirations du moment	
<b>"PINA COBABA"</b>	8.50
Baba, Ananas caramélisés, Sirop à Rhum attisé, Glace Coco	
<b>LE FINANCIER A L'HUILE D'OLIVE</b>	8,50
Crème Diplomate à la fraise, Gel Menthe, Meringue au Réglisse	
<b>LES COUPES GLACÉES</b>	7,50
3 boules a votre convenance, parmi les 9 Parfums au choix proposés par nos soins	



## MENU UDABERRIA

39.00



### GAMBAS, L'AVOCAT ET LA MANGUE

Rougail de Mangue et de Gambas marinées et snackées, Féroce d'Avocat et éclats de Cajou.

OU

### ASPERGES, OEUF ET FOIE MI-CUIT

Velouté glacé d'Asperges Vertes, Oeuf parfait, Copeaux de Foie Mi-Cuit



### LE CANARD

Bouchons de Magret de Canard, Jus à la lie d'Irouléguay et Cerises Noires, Pommes grenailles au beurre persillé et Piment d'Espelette.

OU

### LES GAMBAS

Gambas snackées à la plancha, servi comme un Axoa, Jus de Viande corsé, Pommes Grenailles, Ail, Oignons, Poivrons, Piment d'Espelette, le tout bien cuisinés!



### LE DESSERT QUI VOUS PLAIRA

A choisir dans la carte des Desserts en fonction de vos souhaits...

Prix nets, service compris.

