





A PARTAGER



BURRATA, TOMATADE ET TAPENADE 15.00€

Environ 130gr, Sel, Poivre, Huile d'Olive, un peu de Pain et une cuillère etc etc

PLANCHE DE CHARCUTERIE FROMAGE 20.00€

Jambon béarnais, Chorizo, Saucisson, Guindillas, Brebis et Tomatade

PLANCHE TERRE, MER 22.00€

Saumon fumé au Piment d'Espelette fait "Maison", Charcuterie, Fromage, Guindillas et Tomatade

NOS ENTRÉES



L'OEUF, JAMON DE CEBO ET LE PETITS POIS 16.00€

Ganache de Petits pois, Œuf Ozen 64°C, Crème fouettée au Parmesan, Huile verte aux herbes du potager, Chiffonade de Cebo

LE FOIE MI-CUIT AU SAGARNO  23.00€

Cuit par nos soins au Cidre en médaillon, Chutney de Pommes et Piquillos

LES GAMBAS ET L'ASPERGE VERTE 18.00€

Tartare de Gambas, Burratina, Fine Crème d'Asperges vertes

LE TERROIR IBERIQUE 18.00€

Jambon de Cebo (80g environ), Caviar de Tomates confites au Basilic, Fines tranches de Brebis et Guindillas.

LES SAINT-JACQUES, LA COPPA ET LE CHOU-FLEUR 18.00€

Velouté de Chou-Fleur, Huile à la Brisure de Truffes, Saint-Jacques juste snackées et pétales de Coppa



NOS GRANDES SALADES



LA SALADE "BIKETA"  17.00€
Coppa, Toast de Chèvre Chaud, Miel, Tomates, Pommes Caramélisées, Figs, Noix et Salade

LA SALADE "BIKETA-IZOKINA"  19.00€
Saumon fumé au Piment d'Espelette "Maison", Toast de Chèvre Chaud, Miel, Tomates, Pommes Caramélisées, Figs Noix et Salade

LA SALADE CAESAR "HEGOA" 19.00€
Bacon ou non , œuf poché, romaine, Poulet pané, Croutons, sauce Caesar maison, tomates, Parmesan

"L'ITSASOA" SALADE  21.00€
Noix de Saint-Jacques et Gambas snackées, "Bacon ou Non", œuf poché, Romaine, Croutons, sauce Caesar maison, Tomates, Parmesan

LA SALADE GOURMANDE 20.00€
Gésiers, Lardons, Noix, Figs 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



FONDANT DE SAUMON, SAINT-JACQUES ET GAMBAS 25.00€
Fondant de Saumon, Noix de Saint-Jacques et Gambas, Beurre blanc liquoreux et Petits légumes croquants

LE CABILLAUD ET LE CHORIZO 25.00€
Pavé de Cabillaud rôti, sauce Vierge, Chips de Chorizo, Ecrasé de Pommes de Terre aux Piquillos



NOS VIANDES



	180gr	360gr
LE TARTARE DE BOEUF "TRADITIONNEL MAIS BON!"	18.00€	26.00€
Worcestershire, Echalotes, Cornichons, Câpres, Deuf, Mayonnaise, Ketchup		
LE TARTARE DE BOEUF "HEGOA" 	19.00€	26.00€
Chutney Piquillos Pimpé, Echalotes, Brebis, Dés de Chorizo, Guindillas		
LE BURGER BACON CHEESE ou CHICKEN BACON CHEESE		19.00€
B: Viande hachée, Bacon, Cheddar, Mayonnaise, Ketchup, Tomates, Oignons rouges C: Poulet pané, Bacon, Cheddar, Mayonnaise, BBQ sauce, Tomates Oignons rouges		
LES BURGERS "EUSKADI" 		19.00€
L'un des 2 Burgers au choix façon Basque, Chutney Piquillos, Lamelles de Brebis et Chorizo à la place du Bacon et du Cheddar		
LE BURGER DE LA SEMAINE		19.00€
Chaque Semaine, notre Chef de Cuisine, vous propose un Burger en fonction de leurs inspirations et des produits du marché. N'hésitez pas à nous demander la composition.		
LE "TXERRI ONA" 		25.00€
Côte de Cochon Ibérique grillée et rôtie, Piment d'Espelette et Chutney de Piquillos, Fricassée de Pommes grenailles		
L'ENTRECOTE GRILLEE ET L'OS A MOELLE		26.00€
Pièce d'environ 330 grammes, Beurre Café de Saint-Jean, frites et salade		

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

Prix nets, service compris.



NOS DESSERTS



LE FROMAGE	7.50€
Ardoise de Saint-Nectaire et Confiture de Poivrons rouges au Piment d'Espelette.	
LE MOELLEUX AU CHOCOLAT	5.00€
Accompagné de Crème anglaise	
VOL H1701 BORDEAUX-MAURICE	8.50€
Rocher Gianduja Coco à la Mousse d'Ananas, Cannelé, Sorbet Coco et Ananas Caramélisés	
LA MERINGUE, FRAISES ET BASILIC	8,50€
Comme une Pavlova, Ganache aux Pignons de Pins, Fraises et Financier au Basilic	
LA BRIOCHE "GUTIZIA" 	8,50€
Tranche de Brioche fourée au Nutella, et cuisinée comme un Pain perdu, Glace Vanille	
LE CAFÉ GOURMAND	7.50€
Boisson chaude accompagnée de mignardises selon les inspirations du moment	
LES COUPES GLACÉES	7,50€
3 boules à votre convenance, parmi les 9 Parfums au choix proposés par nos soins	

Prix nets, service compris.



MENU UDABERRIA

39.00€



Ganache de Petits pois, Œuf Ozen 64°C, Crème fouettée au Parmesan, Huile verte aux herbes du potager, Chiffonade de Cebo

OU

Tartare de Gambas au couteau, Burratina, Fine Crème d'Asperges vertes

OU

Velouté de Chou-Fleur, Huile à la Brisure de Truffes, Saint-Jacques juste snackées et pétales de Coppa



Pavé de Cabillaud rôti, sauce vierge et chips de Chorizo, Ecrasé de Pommes de Terre aux Piquillos

OU

Fondant de Saumon, Noix de Saint-Jacques et Gambas, Beurre blanc liquoreux et Petits légumes croquants

OU

Côte de Cochon ibérique grillée et rôtie, Piment d'Espelette et Chutney de Piquillos, Fricassée de Pommes grenailles



LE DESSERT QUI VOUS PLAIRA

A choisir dans la carte des Desserts en fonction de vos souhaits,
A commander en début de repas.

Prix nets, service compris.