

⌘ Nos entrées froides ⌘

- ✓ *Salade végétarienne*..... 7.00 €
- ✓ *Salade du berger au Chèvre chaud*..... 7.30 €
- ✓ *Salade du pêcheur (saumon, crevettes, moules)*..... 7.50 €
- ✓ *Jambon Serrano et ses copeaux*..... 7.30 €
- ✓ *Carpaccio de Saumon à l'aneth*..... 8.50 €

⌘ Nos entrées chaudes ⌘

- ✓ *Soupe de poissons* 7.00 €
- ✓ *Beignet de Calamar* 6.50 €
- ✓ *Moules Marinières ou à la plancha*..... 8.00 €
- ✓ *Moules à la crème*..... 8.50 €
- ✓ *Poêlée de Chipirons*..... 8.50 €
- ✓ *Crevettes al Ajillo*..... 8.50 €

MENU ENFANT

6.00 €

(-12 ans)

Salade de tomates

Steak haché frite
Ou
Jambon blanc frites
Ou
Moules frites

Esquimau glacé

Menu du jour

11.00€

Servi uniquement le midi
Ce menu est changé toutes les
semaines

Prix Net

Les spécialités de la maison

- ✓ *Méli-mélo de l'UHABIA*..... 14.00 €
(Chipirons, moules, crevettes ,à la plancha, le tout servi en persillade.)

- ✓ *La Zarzuela des pêcheurs*..... 15.00 €
(Assortiment de poissons mijoté dans la soupe.)

- ✓ *Merlu à l'espagnole 2 pers* 35.00 €

- ✓ *Parrillada de poissons*..... 18.00 €
(cuisinée à la plancha et parfumée au xipister.)

Nos assiettes complètes

- ✓ *Arroltze eta xingar* (ventrêche,œuf,piperade,frites,salade,brebis) 9.00 €

- ✓ *Zartaintara* (jambon,poêle,œuf,piperade,frites,salade,brebis)..... 9.00 €

- ✓ *Xingarada* (lomo,œuf,piperade,frites,salade,brebis) 9.00 €

- ✓ *Amerikano Hemengo* (steack,œuf,piperade,frites,salade,brebis)..... 9.00 €

Prix Net

⌘ Nos saveurs océanes ⌘

- ✓ *Saumon cuisiné à la plancha* 10.50 €
- ✓ *Sardines grillées*..... 7.00 €
- ✓ *Les Gambas du chef*..... 14.00 €
- ✓ *Thon basquaise* 11.00 €
- ✓ *Baccalao grillée al Pilpil* 12.00 €

⌘ Nos viandes ⌘

- ✓ *Côtes d'agneau au herbes* 11.00 €
- ✓ *Axoa de veau* 10.00 €
- ✓ *Lomo y piquillos*..... 10.00 €
- ✓ *Pièce de bœuf grillée a la plancha* 12.00 €

MENU 14 €

Salade Basquaise
Ou
Moules Marinières
Ou
Jambon Serrano
.....
Axoa de veau
Ou
Saumon grillé à la plancha
Ou
Lomo y Piquillos
.....
Desserts

MENU 20 €

Crevettes al ajillo
Ou
Assiette du contrebandier
Ou
Carpaccio de saumon
.....
Baccalao grillée al Pilpil
Ou
Pièce de boeuf
Ou
Thon Basquaise
.....
Fromage de brebis
.....
Nos douceurs au choix

Prix Net

☞ Nos douceurs ☞

- ✓ *Fromage de Brebis et sa confiture de cerise*..... 3.50 €
- ✓ *Gâteau Basque maison*..... 4.50 €
- ✓ *Fondant au chocolat sur sa crème anglaise*..... 4.50 €
- ✓ *Nougat glacé et son coulis de framboise*..... 4.50 €
- ✓ *Crème brûlée* 4.50 €

☞ Nos coupes alcoolisées ☞

- ✓ *Coupe Manzana (sorbet pomme verte, manzana)*..... 6.00 €
- ✓ *Coupe Colonel (Sorbet citron, vodka)*..... 6.00 €
- ✓ *Coupe Iceberg (glace menthe-chocolat, get 27)*..... 6.00 €
- ✓ *Coupe Coconut (glace coco, malibu)*..... 6.00 €

☞ Les classiques ☞

- ✓ *Coupe glacier (sorbet 3 boules)*..... 4.00 €
- ✓ *Chocolat liégeois (glace chocolat, sauce chocolat, chantilly)*..... 4.50 €
- ✓ *Café liégeois (glace café, sauce café, chantilly)*..... 4.50 €

Prix Net

NOS TAPAS

- ✓ *Anchois marinés* 3.00 €
- ✓ *Croquetas de jamon*..... 4.00 €
- ✓ *Chiffonnade de serrano*.. 3.00 €
- ✓ *Croquetas baccalao* 4.00 €
- ✓ *Rabas de calamars* 4.00 €
- ✓ *L'assiette Ibaridin*..... 10.00 €
(Assortiments de tapas)

NOTRE BAR

APERITIFS

- *Sangria*..... 2.50 €
- *Suze*..... 2.50 €
- *Ricard*..... 2.50 €
- *Whisky* 4.30 €
- *Porto*..... 2.50 €
- *Baby Whisky*..... 2.50 €
- *Kir* 2.50 €
- *Baby Gin* 2.50 €
- *Martini (rouge & blanc)* 2.50 €
- *Rhum blanc* 2.50 €
- *Bière pression* 2.50 €
- *Vodka* 2.50 €

JUS DE FRUITS - SODAS

- *Pago* 2.50 €
- *Schweppes* 2.30 €
- *Jus d'orange* 2.30 €
- *Perrier* 2.30 €
- *Coca* 2.30 €
- *Limonade* 2.30 €
- *Orangina*..... 2.30 €
- *Sirop* 2.00 €

EAUX MINERALES

- *Vittel*..... 1 litre 3.30 €
- *San Pellegrino* 1 litre 4.00 €

DIGESTIFS

- *Manzana* 2.50 €
- *Bailey's*..... 3.30 €
- *Patxaran* 2.50 €
- *Malibu* 3.30 €
- *Armagnac* 3.30 €
- *Get 27* 3.30 €
- *Cognac* 3.30 €
- *Izarra*..... 3.30 €

CAFES

- *Café ou Déca* *Petit* 1.40 € *Grand* 2.30 €
- *Thé* 2.00 €
- *Cappuccino* 1.80 € 3.20 €
- *Infusion* 2.00 €

Cartes des vins

	25 cl	50 cl	100 cl
• <i>Pichet (rouge ou rosé).....</i> <i>Vin de table de France</i>	2.90€	4.60€	8.00€
• <i>Pichet de Sangria</i>		6.00€	10.00€

VINS ROUGE

	37,5 cl	50 cl	75 cl
<u>Sud-Ouest</u>			
• <i>Irouleguy « Gorri d'ansa » AOC.....</i>		9.00€	16.00€
• <i>St Mont (Chemin des Pèlerins) AOVDQS</i>			14.50€
<u>Espagne</u>			
• <i>Rioja Crianza (Anares) DO</i>	9.00€		16.00€
<u>Bordeaux</u>			
• <i>Château Les Marcottes (Bordeaux Supérieur) AOC</i>	9.00€		17.00€
<u>Cote du Rhône</u>			
• <i>Domaine des Aires vieilles (AOC)</i>			14.00€

La sélection de l'Uhabia

Graves « Château Roquetaillade La Grange » AOC 18,00 €

VINS ROSE

	37,5 cl	50 cl	75 cl
<u>Sud-Ouest</u>			
• <i>Irouleguy « Argi d'ansa » AOC.....</i>		9.00€	16.00€
• <i>Saint Mont (Chemin des pèlerins) AOVDQS.....</i>	8.00€		15.00€
<u>Espagne</u>			
• <i>Navarre (Perdido) DO.....</i>			15.00€
<u>Provence</u>			
• <i>Côtes de provence AOC.....</i>			14.50€

VINS BLANC

	37,5 cl	50 cl	75 cl
<u>Sud-Ouest</u>			
• <i>Jurançon sec (Brut Ocean) AOC</i>	8.50€		16.00€
• <i>Cotes de Gascogne (Domaine de Pellehaut) VDP..</i>			15.00€

Prix Net