

LA CARTE

Les Entrées

Ardoise de Jambon Iberico ..19 €

Salade Pil-Pil18,50 €

(Foie gras poêlé déglacé au vinaigre de framboise, raisins secs, julienne de pomme granny, salade.)

Ardoise Iberique15 €

(Chorizo Ibérique Bellota, Lomo embutido, Jambon Serrano, Chichons maison)

Omelette aux cépes14 €

Piquillos farcis à la morue

"Pil-Pil Enea"13 €

(Poivrons rouges confits, morue)

Crevettes sautées

persillade13,50 €

Soupe de poissons

"Pil-Pil Enea"14 €

Assiette Luzienne.....14 €

(Assortiment de tapas : serrano, piquillos farcis, beignets de piments frits, chipirons à l'encre et croustillant d'ardi-gasna)

Les Viandes

Entrecôte de bœuf20 €

(accompagnée de salade et pommes sautées aux cépes)

Pièce de bœuf à la façon de "Châteaubriand" 46 € / 2 pers.

(accompagnée de salade et pommes sautées aux cépes)

Axoa17,50 €

(émincé de veau, cuisiné basquaise accompagné de pommes fondantes)

Magret au vinaigre

de Xèjes18,50 €

(accompagné de salade et pommes sautées aux cépes - Canard IGP Sud Ouest)

Confit de canard

en croûte de miel17,50 €

(accompagnée de salade et pommes sautées aux cépes - Canard IGP Sud Ouest)

La Crieée

Chipirons persillade18 €

(Accompagnés de tagliatelles fraîches)

Merlu koskera21 €

(Marmite de merlu, moules, petits pois, asperges, pommes de terre)

Merlu de ligne à l'espagnole

(pour 2 pers) 42 € / 2 pers.

(déglacage de vinaigre blanc, ail frit à l'huile d'olive, accompagné de pommes fondantes et asperges vertes)

La Parillada

(à partir de 2 pers) 24,50 € / pers

(assortiment de poissons grillés à la plancha au jus délicatement parfumé: merlu, dorade, gambas, chipirons, langoustines, moules, palourdes, accompagné de pommes fondantes, poivrons rouges et asperges vertes)

Service compris

PIL PIL ENEA 

LES MENYS

Menu à 29,50 €

(Hors boissons)

Piquillos farcis à la morue

ou

**Soupe de poissons
garnie maison**

ou

Fricassée de crevettes persillade

Merlu Amatxi

*(pané à l'œuf avec tagliatelles fraîches
au beurre blanc)*

ou

Axoa

*(émincé de veau cuisiné basquaise
avec pommes fondantes)*

ou

Chipirons à l'encre

(accompagné de riz)

Koka *(flan basque)*

ou

Riz au lait *(citronné)*

ou

Glaces ou Sorbets

Menu à 74 €

pour 2 personnes

(Hors boissons)

Assiette luzienne (tapas)

*(assortiment serrano, piquillos farcis,
beignets de piment frits, chipirons à
l'encre et croustillant d'ardi-gasna)*

Merlu à l'espagnole /2 pers

*(déglacé au vinaigre blanc et ail frit,
asperges vertes et pommes fondantes)*

ou

Merlu Navarraise /2 pers

*(avec julienne de serrano et piquillos,
asperges vertes, pommes fondantes)*

Dessert au choix

*supplément 2 € pour Irish coffee,
café surprise.*

Menu Pitxun 10 €

jusqu'à 10 ans

(Hors boissons)

Darne de Merlu Amatxi

*(pané à l'œuf avec des tagliatelles fraîches
ou pommes fondantes)*

ou

Axoa

*(émincé de veau cuisiné basquaise
avec des tagliatelles fraîches
ou pommes fondantes)*

1 boule de glace ou sorbet

Sur commande 24 h à l'avance

Sole aux cépes (28 €)

Ttoro d'Amatxi (25 €) - 2 pers. mini
*chipiron, merlu, lotte, langousine, gambas,
coquillages et pommes de terre...*

Paëlla (18,50 €) - 2 pers. mini

Service compris

PIL PIL ENEA 

LES DESSERTS

Gâteau Basque..... 6,50 €

à la crème

La crème brûlée au touron du chef.....7 €

Koka 6 €

(flan basque au Rhum et vanille Bourbon)

Riz au lait citronné5,50 €

Marquise au chocolat.....7,50 €

(fondant au chocolat sans cuisson)

Café Surprise9,50 €

Trilogie de dessert Surprise.....8 €

Ardi-gasna avec sa confiture de cerise7 €

(fromage de brebis)

Coupe Donibane.....8 €

(glace rhum-raisin, Bailey's, Koka, Chantilly)

La Dame Rouge7,50 €

(glace vanille, coulis de framboise, chantilly)

La coupe Manzana.....7,50 €

(sorbet pomme et liqueur de pomme)

Glaces4,50 €

(2 boules au choix : vanille, chocolat, café, rhum-raisin)

suppl. chantilly 1,50 €

Sorbets.....4,50 €

(2 boules au choix : pomme verte, citron, fraise)

suppl. chantilly 1,50 €

Irish Coffee 8 €

Service compris

PIL PIL ENEA 

LES DESSERTS

Gâteau Basque	6,50 €
<i>à la crème</i>	
La crème brûlée au touron du chef	7 €
Koka	6 €
<i>(flan basque au Rhum et vanille Bourbon)</i>	
Riz au lait citronné	5,50 €
Marquise au chocolat	7,50 €
<i>(fondant au chocolat sans cuisson)</i>	
Café Surprise	9,50 €
Trilogie de dessert Surprise	8 €
Ardi-gasna avec sa confiture de cerise	7 €
<i>(fromage de brebis)</i>	

Coupe Donibane	8 €
<i>(glace rhum-raisin, Bailey's, Koka, Chantilly)</i>	
La Dame Rouge	7,50 €
<i>(glace vanille, coulis de framboise, chantilly)</i>	
La coupe Manzana	7,50 €
<i>(sorbet pomme et liqueur de pomme)</i>	
Glaces	4,50 €
<i>(2 boules au choix: vanille, chocolat, café, rhum-raisin) suppl. chantilly 1,50 €</i>	
Sorbets	4,50 €
<i>(2 boules au choix: pomme verte, citron, fraise) suppl. chantilly 1,50 €</i>	
Irish Coffee	8 €

LES VINS

Blanc Jurançon Domaine "CAUHAPE"

75 cl : 26 € - 37,5 cl : 14 €

Rouge Irouléguay "OHITZA" de la Maison Brana

75 cl : 25 € - 50 cl : 18 €

Rouge Saint-Nicolas de Bourgueil AB

"LES QUARTERONS"

75 cl : 28 € 37,5 cl : 15 €

Blanc Irouléguay "ILORI" de la Maison Brana

75 cl : 27 €

Rouge, rosé ou blanc

IGP Sud-Ouest "TESTON"

75 cl : 18 €

Service compris

PIL PIL ENEA 

LE BAR

Boissons sans alcool

Orangina, Coca, Limonade (25 cl)	2,50 €
Jus d'orange (20 cl)	2,50 €

Les apéritifs

Bière 1664 (25 cl)	3,50 €
Bière artisanale Bob's Beer (33 cl)	4,60 €
Porto, Ricard, Martini, Vodka, Suze (4 cl)	4 €
Americano maison (8 cl)	6 €
Whisky (5 cl)	6 €
Cocktail maison (8 cl) <i>Crème Griotte, Cidre Basque</i>	4 €
Kir (mûre, cassis, pêche, framboise) (8 cl)	4 €
Kir royal (8 cl)	8 €
Coupe de champagne (8 cl)	8 €
La bouteille de champagne	35 €
Teston Vintage (5 cl)	5,50 €
Jurançon moelleux	5,50 €
Verre de vin (15 cl)	4,50 €

Les eaux

Vittel, St Pellegrino			
50cl	3€	100 cl	5€

Les digestifs (4 cl)

Izarra verte et jaune	6,50 €
Calvados	6 €
Cognac	6 €
Manzana (liqueur de pomme)	4 €
Patxaran (liqueur anisée de prunelle sauvage)	4 €
Armagnac de la maison "Pellehaut"	7,50 €
Poire ou Framboise "Braná"	7,50 €

Les boissons chaudes

Café, Décaféiné "Café du Negro, Bayonne"	1,70 €
Thé, infusions	3,50 €

Service compris

PIL PIL ENEA 