

# MENU de JUIN / EKAINEKO MENUAK

Du 4 au 8 juin / ekainaren 4etik 8arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Mercredi / Asteazkena	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Crêpes au fromage <i>Gasna mahatamia</i>	Friand <i>Hostore betea</i>	Tomates vinaigrette <i>Tomate</i>	Melon d'Espagne <i>Españeko meloia</i>	Carottes râpées <i>Pastanagre xehatuak</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Nugget's de poisson <i>Arrain nugget's</i>	<b>CONFIT DE PORC</b> <b>XERRIKI URINETAKOA</b>	<b>Txixtora</b> <b>Txixtora</b>	<b>DAUBE de BŒUF Herriko</b> <b>IDIKIA SALTSAN</b>	Poulet rôti <i>Oilaskoa labean</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Haricots plats et tomates <i>Babarrun loregorri eta tomate</i>	Brocolis et choux fleurs persillés <i>Brokoli aza eta aza lore perrexilarekin</i>	Semoule aux épices <i>Semula espeziarekin</i>	Pâtes <i>Pastak</i>	Pommes de terres / poivron <i>Lur sagarrak / biper handi</i>
Dessert <i>Deserts</i>	Liegeois chocolat / biscuit sablé <i>Xokolate Vienezko kopa / bixkotxa</i>	Brebis / Banane <i>Ardi gasna / banana</i>	Fraises au sucre Chantilly <i>Marubiak Xantilly kremarekin</i>	<b>ECLAIR AU CHOCOLAT</b> <b>XOKOLATE TXIMISTA BIXKOTXA</b>	Fruit de saison <i>Sasoin fruitua</i>

Du 11 au 15 juin / ekainaren 11tik 15arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Mercredi / Asteazkena	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Rosette <i>Saltxitxoia</i>	Pastèque <i>Angurria</i>	Melon Charentais <i>Meloia</i>	Concombre à la crème <i>Kuia luze kremarekin</i>	Pâté Basque <i>Euskal pateia</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Blanquette de dinde aux champignons <i>Indioila sukalkian ondoekin</i>	Hachis de bœuf Herriko <i>Parmentier xehakina</i>	Quiche Lorraine <i>Kixa</i>	Pâtes carbonara <i>Pastak karbonara saltsarekin</i>	Pavé de cabillaud au jus vert <i>Bakailo fresko berde jusarekin</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Boullgour aux petits légumes <i>Garia barazkiekin</i>	Salade verte <i>Uhatza</i>	Petits pois et carottes <i>Etxilarra eta pastanagre</i>	(lardons de ventreche plate) <i>Arteki xerrak</i>	Riz aux épices <i>Irrisa espeziarekin</i>
Dessert <i>Deserts</i>	Fromage blanc <i>Zenbera</i>	Fruit de saison <i>Sasoin fruitua</i>	Roulé chocolat / yaourt <i>Xokolate bixkotxa / iaurta</i>	Bûchette brebis / pomme <i>Ahuntz gasna / sagar</i>	Cookie <i>Bixkotxa</i>

Du 18 au 22 juin / ekainaren 18tik 22arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Mercredi / Asteazkena	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Taboulé à la menthe <i>Tabule mendarekin</i>	Tomates ciboulette <i>Tomate tipulinarekin</i>	Betteraves / maïs <i>Sarbagorriak / artoa</i>	Chorizo <i>Txorizo</i>	Pastèque <i>Angurria</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Cordon bleu de volaille <i>Hegazti ingurutua</i>	Sauté de porc au caramel <i>Xerriki erregosia karamel saltsarekin</i>	Spaghettis bolognaise de bœuf Herriko <i>Pastak Idiki Bolñez saltsarekin</i>	Omelette (lardons, fromage, poivrons) <i>Omeleta (urdai xerrak, gasna, biper lodi)</i>	Colin meunière <i>Legatz gaztea Eiherezainaren moduan</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Haricots vers persillés <i>Lekak perrexilarekin</i>	Julienne de légumes gratinée <i>Barazkiak gainerretua</i>	(fromage râpée) <i>Gasna xehatua</i>	Pommes risolées aux piquillos <i>Lur sagarrak zartaginean biper lodiekin</i>	Semoule <i>Semula</i>
Dessert <i>Deserts</i>	Crème chocolat / sablé au citron <i>Xokolate krema / zitroin bixkotxa</i>	Petit suisse aux fruits / banane <i>Fruitu esnekia / banana</i>	Beignet abricot <i>Abrikota kruxpeta</i>	Brebis / fruit <i>Ardi gasna / fruitua</i>	Biscuit / Yaourt <i>Bixkotxa / iaurta</i>

Du 25 au 29 juin / ekainaren 25etik 29arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Mercredi / Asteazkena	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Celeri Remoulade <i>Apioa Remoulade saltsan</i>	Concombre sauce cocktail <i>Kuia luze koktel saltsarekin</i>	Tomates vinaigrette <i>Tomate</i>	<b>MELON</b> <b>MELOIA</b>	Pâté Basque <i>Euskal pateia</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	<b>CONFIT DE PORC</b> <b>XERRIKI URINETAKOA</b>	Escalope de dinde pané <i>Indioil xafla ogitua</i>	<b>Bœuf briasé oignons carottes</b> <i>Idiki erregosia tipula eta pastanagre</i>	<b>Tarte aux légumes</b> <b>Barazki tarta</b>	Marmitako de thon <i>Atun marmitakoa</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Boullgour pilaf <i>Garia pilaf moduan</i>	Brocolis et choux fleurs <i>Brokoli eta aza lore</i>	<b>Julienne de légumes gratinée</b> <b>Barazkiak gainerretua</b>	<b>Gratin de pommes de terres</b> <i>Lur sagarrak gainerretua</i>	Riz créole <i>Irrisa Kreol moduan</i>
Dessert <i>Deserts</i>	Edam / fruit de saison <i>Gasna / sasoin fruitua</i>	Brie / fruit de saison <i>Gasna / sasoin fruitua</i>	<b>Muffin's vanille</b> <b>Banilla bixkotxa</b>	<b>YAOURT à la fraise</b> <i>Marubi iaurta</i>	Fruit de saison <i>Sasoin fruitua</i>

Du 2 au 6 juillet / uztailaren 2tik 6arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Mercredi / Asteazkena	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Betteraves <i>Sarbagorriak / artoa</i>	Crêpes au fromage <i>Gasna mahatamia</i>	Carottes râpées <i>Pastanagre xehatuak</i>	Pastèque <i>Angurria</i>	PIQUE NIQUE  KANPOKO BAZKARI
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Poulet rôti <i>Oilaskoa labean</i>	Pavé de cabillaud <i>Bakailo fresko</i>	Emincé de volaille <i>Hegazti xehakina</i>	Lomo grillé <i>Lomo labean</i>	
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Macaronis <i>Pastak</i>	Epinards <i>Espinak</i>	Pommes vapeurs <i>Lur sagar lurrin egosia</i>	Poêlées de haricots verts <i>Lekak zartaginean</i>	
Dessert <i>Deserts</i>	Liegeois café / fromage <i>Kafe Vienezko kopa / gasna</i>	Vache qui rit / petit suisse aux fruits <i>Gasna / fruitu esnekia</i>	Gateau basque <i>Euskal bixkotxa</i>	Bire / fruit de saison <i>Gasna / sasoin fruitua</i>	

Ces menus peuvent être modifiés au dernier moment selon les arrivages / Menu hauez aken momentuan aldatzen ahal dira jakien arabera

Produits surlignés = produits locaux, Bio, qui sont cultivés, élevés, transformés, récoltés en France

