

MENU de SEPTEMBRE et OCTOBRE / IRAILA eta URRIAKO MENUAK

Du 17 au 21 septembre / irailaren 17tik 21arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Taboulé à la menthe <i>Semula entselada mendarekin</i>	Pastèque <i>Angurria</i>	Friand au fromage <i>Gasna hostore</i>	Betterave <i>Sarbagoirria</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Dos de poulet rôti aux herbes <i>Oilasko bizkarra</i>	Thon façon Marmitako <i>Atuna marmitako moduan</i>	Hachis de bœuf HERRIKO <i>Parmentier xehakina</i>	Sauté d'agneau <i>Bildoski zartaginean erre</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Gratin de courgettes <i>Kuiatxoak gainerretuak</i>	Riz blanc <i>Irrisa</i>	Salade verte <i>Uhatza</i>	Semoule <i>Semula</i>
Dessert <i>Deserta</i>	Yaourt sucré / sablé au citron <i>laurta / zitroin bixkotxa</i>	Gouda / tarte au chocolat <i>Gasna / txokolate tarta</i>	Emmental / fruit de saison <i>Gasna / sasoin fruitua</i>	Petit suisse / Fruit de saison <i>Esnekia / sasoin fruitua</i>

Du 24 au 28 septembre / irailaren 24etik 28arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Pâté Basque <i>Euskal pateaa</i>	Concombre sauce cocktail <i>Kuia luze koktel saltsarekin</i>	Œuf dur mayonnaise <i>Arroltze egosia mahonesan</i>	Melon d'Espagne <i>Espñako meloia</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Escalope de dinde pané <i>Indioilo xafra ogitatu</i>	CONFIT DE PORC <i>XERRIKI URINETAKOIA</i>	Steak de soja <i>Soja haragi gisa</i>	Paella au poulet <i>Paeia olaskoarekin</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Boullgour pilaf <i>Garia</i>	Brocolis et choux fleurs <i>Brokoli eta aza lore</i>	Pomme boulangère <i>Lur Sagarra</i>	
Dessert <i>Deserta</i>	Edam / Liegeois café <i>Gasna / kafe Vienezko kopa</i>	Brie / fruit de saison <i>Gasna / sasoin fruitua</i>	Crème vanille <i>Banilla krema</i>	Brebis / fruit de saison <i>Ardi gasna / sasoin fruitua</i>

Du 1er au 5 octobre / urriaren 18tik 22arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Salade piémontaise <i>Entselada Piemontaise moduan</i>	Crêpes au fromage <i>Gasna mahatamia</i>	Pizza reine <i>Piza Erregina</i>	Mousse de canard <i>Ahateki pate arina</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Saucisse fine <i>Lukainka</i>	Pavé de cabillaud <i>Bakailo fresko</i>	Tagliatelles Carbonara <i>Pastak karbonara saltsarekin</i>	Lomo grillés <i>Lomo erretua</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Jardinière de légumes <i>Barazki saltsan</i>	Epinards <i>Espinak</i>	Parmesan <i>Gasna</i>	Poêlées de haricots verts <i>Lekak zartaginean</i>
Dessert <i>Deserta</i>	Liégeois chocolat / sablé aux amandes <i>Xokolate krema / zitroin bixkotxa</i>	Buchette brebis / petit suisse aux fruits <i>Ardi gasna / fruitu esnekia</i>	Tiramisu maison <i>Etzeko tiramisu</i>	Brie / fruit de saison <i>Gasna / sasoin fruitua</i>

Du 8 au 12 octobre / urriaren 8tik 12arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Céleri remoulade <i>Apioa remoulade moduan</i>	Jaambon Serrano <i>Serrano urdaizpikoa</i>	Salade composée (croûtons / fromage) <i>Nahas entselada (ogi koxkor / gasna)</i>	Tomate vinaigrette <i>Tomate</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Nugget's de poissons <i>Arrain nugget's</i>	Axoa de porc <i>Xerri axoa</i>	Blanquette de veau <i>Araxekia saltsa zurian</i>	Saucisse confite <i>Lukainka urinetakoan</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Purée de légumes <i>Barazkii purea</i>	Pommes rissolées <i>Lur sagarrak zartaginean</i>	Gratin de choux fleurs béchamel <i>Aza lore gainerretua bexamel saltsarekin</i>	Petits pois et carottes <i>Etxillarra eta pastanagre</i>
Dessert <i>Deserta</i>	Crème caramel / fruit de saison <i>Karamel krema / sasoin fruitua</i>	Fromage blanc fermier <i>Zenbera</i>	Fruit / biscuit roulé <i>Fruitua / bixkotxa</i>	Biscuit / fruit de saison <i>Bixkotxa / sasoin fruitua</i>

Du 15 au 19 octobre / urriaren 15etik 19arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Bouillon vermicelles <i>Bermixela salda</i>	Quiche lorraine <i>Kixa</i>	Carottes râpées <i>Pastanagre xehatuak</i>	PAIN BAGNAT AU Poulet façon Kebab
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Fish and chips (poisson frit et potatoes) <i>Arrain eta lur sagarrak zartaginean</i>	Tagliatelles <i>Pastak</i>	Blanquette de veau <i>Xerri xafra</i>	Chips / ketchup <i>BAGNAT OGIA</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>		Bolognaise de bœuf HERRIKO <i>Boloñez saltsa</i>	Brocolis et champignons <i>Brokoli eta onddoak</i>	<i>Oilasko Kebab moduan</i> <i>Xips / Tomato saltsa</i>
Dessert <i>Deserta</i>	Crème caramel / fruit de saison <i>Karamel krema / sasoin fruitua</i>	Tomme vache / fruit de saison <i>Behiki gasna /sasoin fruitua</i>	Petit suisse / marbré au chocolat <i>Esnekia / Xokoleta bixkotxa</i>	Sablé BIO / Yaourt à boire <i>BIO bixkotxa / edanezko iaurta</i>

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

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

