

## CARTE DES VINS POUR RESTER RÉGIONAL

	le verre	37,5 cl	50 cl	75 cl
<b>VINS DU PAYS BASQUE</b>				
Cidre basque EZTIGAR	2,60 €		11,00 €	
Irouleguy (Rouge)			16,00 €	21,90 €
Irouleguy (Rosé)			15,00 €	21,00 €
Irouleguy (Blanc)			16,00 €	22,00 €
<b>COTE DE SAINT MONT</b>				
Saint Mont (Rouge, Rosé ou Blanc)	2,90 €	9,90 €		13,90 €
<b>COTE DE GASCOGNE</b>				
Tariquet (Blanc sec)	2,70 €			13,90 €
Charme de Colombelle (Blanc doux)	3,50 €			19,90 €
<b>ROSÉ CLAIR DE PAYS D'OC</b>				
Amour de Gris	3,50 €			18,00 €
<b>VINS D'ESPAGNE</b>				
Rueda				
José Pariente (Blanc)	3,90 €			22,00 €
Ribera del Duero				
Flores de Callejo (Rouge)	3,90 €			24,00 €
<b>BORDEAUX</b>				
Grave Clos Lamothe	3,80 €			21,00 €
St Estèphe Les Hauts de Pez				32,00 €
<b>CHAMPAGNE</b> Henri ABELE				
				49,00 €

### Eaux minérales

Vittel	50 cl : 3,70 €	1 L : 4,70 €
Eau de Perrier	50 cl : 3,70 €	1 L : 4,70 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.  
Tous nos prix sont nets et établis en Euros.

## GLACES ARTISANALES ÉLABORÉES PAR UN MAÎTRE ARTISAN

**GLACES :** Vanille, café, chocolat, rhum-raisins, caramel au beurre salé, pistache, noisette  
**SORBETS :** Fraise, citron, cassis, framboise, passion, abricot  
**1 BOULE : 2,90 € - 2 BOULES : 5,20 € - 3 BOULES : 6,80 € - CHANTILLY : 1,00 €**

## NOS DESSERTS

### NOS COUPES DE GLACES

Dame blanche (Glace vanille, sauce chocolat noir, chantilly)	7,00 €
Café liégeois (Glaces vanille, café, sauce café, chantilly)	7,00 €
Chocolat liégeois (Glaces vanille, chocolat, sauce chocolat noir, chantilly)	7,00 €
Pêche melba (Glaces vanille, fraise, pêche fruit, coulis de fruits rouges, chantilly)	7,50 €
Poire belle Hélène (Glaces vanille, chocolat, poire fruit, sauce chocolat noir, chantilly)	7,50 €
Banana split (Glaces vanille, chocolat, fraise, banane fruit, sauce chocolat noir, chantilly)	7,50 €
Colonel (Glace citron, vodka)	8,50 €
Dijonnaise (Glace cassis, crème de cassis, chantilly)	8,50 €

### NOS PÂTISSERIES ET CRÈMES FAITES MAISON

Mousse au chocolat	5,90 €
Tarte aux pommes	5,90 €
Tarte aux pommes avec 1 boule de glace	6,90 €
Gâteau basque	5,90 €
Gâteau basque avec 1 boule de glace	6,90 €
Crème brûlée	5,90 €
Riz au lait	5,90 €
Fromage fermier OSSAU-IRATY (Elizagaraya) et confiture de cerises noires	6,00 €

### NOS CRÊPES

Sucre	3,00 €
Chocolat noir	4,40 €
Grand Marnier	6,20 €
Elissaldia (Chocolat noir, chantilly, boule de glace)	6,90 €

### CAFÉ GOURMAND

Riz au lait, mousse au chocolat, pâtisserie, boule de glace

## BAR - HOTEL - RESTAURANT

# ELISSALDIÀ

MAISON FONDÉE EN 1945



Place de la Mairie - 64210 BIDART  
Tél. : 05 59 54 90 03



SERVICE NON STOP

## AGUR ETÀ ONGI ETORRI DENERI LES BOISSONS

### LES BOISSONS CHAUDES

Express	1,50 €
Café au restaurant	1,80 €
Café grande tasse	2,80 €
Petit crème	2,00 €
Chocolat grande tasse	2,80 €
Petit chocolat	2,00 €
Thé, Thé vert	2,70 €
Infusion	2,70 €
Cappuccino (Café, sucre de canne, chantilly)	3,70 €
Irish Coffee (Whisky, café, sucre de canne, chantilly)	7,20 €
Café gourmand (Riz au lait, mousse au chocolat, pâtisserie et boule de glace)	7,50 €

### LES SODAS

Perrier	3,50 €
Coca ou Coca zéro	3,50 €
Schweppes agrum'	3,50 €
Limonade	2,80 €
Vittel	2,80 €
Orangina	3,50 €
Pago (au choix)	3,50 €
Vichy	2,80 €
Orange pressée	4,50 €
Pulco citron	3,50 €
Ice Tea	3,50 €

### NOS BIÈRES

Demi Pelforth	3,00 €
Demi Affligem	3,70 €
Eki bouteille	4,00 €
Heineken bouteille	4,00 €
Pelforth brune	4,00 €
Bière sans alcool	4,00 €

### LES APÉRITIFS

Vins cuits	3,50 €
Les anisés	3,50 €
Kir (au vin blanc)	3,50 €
Kir Basque (au cidre)	3,50 €
Sangria (spécialité)	3,70 €
Pichet de sangria (spécialité)	14,00 €

### LES VINS AU VERRE

Cidre basque EZTIGAR	2,60 €
Saint Mont (Rouge, Rosé, Blanc)	2,90 €
Tariquet (Blanc sec)	2,70 €
Charme de Colombelle (Blanc doux)	3,50 €
Amour de Gris (Rosé)	3,50 €
Rueda (Blanc)	3,90 €
Ribera del Duero (Rouge)	3,90 €
Grave Clos Lamothe	3,80 €

### LES DIGESTIFS

Patxaran ou Manzana	4,00 €
Cognac ou Calvados	4,00 €
Gin ou Vodka	4,00 €
Baby	3,50 €
Whisky	5,50 €
Baileys	4,00 €
Get	4,00 €

### COCKTAILS

Americano (spécialité)	7,50 €
Piña colada	7,50 €
Chantaco	7,50 €
Mojito	7,50 €

Modes de paiements acceptés :  
Espèces - CB à partir de 10 €  
Ticket Restaurant  
Chèques vacances

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
À consommer avec modération.

## HOTEL ELISSALDIÀ\*\*

Tarifs de nos chambres pour une nuit

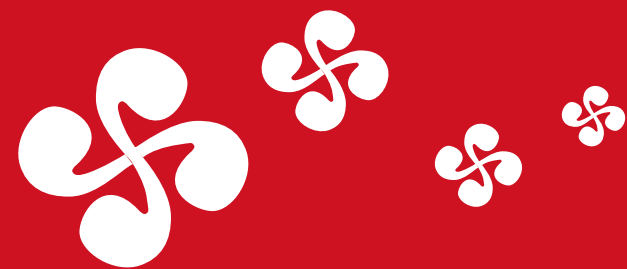
Haute Saison : De 100 à 140 €  
Basse Saison : De 80 à 110 €

Petit déjeuner 7,50 €  
(boisson chaude au choix,  
jus de fruits, croissant,  
pain, beurre, confiture)



Possibilité de soirée étape (VRP)





## NOTRE CARTE

### NOS ENTRÉES OU TAPAS

Croquettes au jambon maison	5,00 €
Croquettes à la morue maison	5,00 €
Œufs brouillés aux cèpes	8,50 €
Hure de porc maison (Fromage de tête)	7,00 €
Pâté de campagne maison	9,00 €
Rillettes de saumon maison	9,00 €
Terrine de boudin maison	7,00 €
Salade basquaise (Serrano et fromage de brebis)	10,00 €
Salade de chèvre chaud	9,00 €
Jamón Iberico	14,00 €
L'assiette de cochonaille (Jamón Iberico, pâté, hure, boudin)	16,00 €

### NOS TALOAS\*

Taloe ventrèche	6,00 €
Taloe ventrèche piquillos	7,00 €
Taloe ventrèche piquillos fromage	8,00 €
Taloe lomo	6,00 €
Taloe lomo piquillos	7,00 €
Taloe lomo piquillos fromage	8,00 €

\*Galette basque à la farine de blé et de maïs.

### NOS POISSONS

Moules à la plancha	10,90 €
Pavé de saumon grillé	14,00 €
Truitelles d'Iraty	16,00 €
Filet de thon sur compotée d'oignons	18,00 €
Poisson du marché	

### NOS VIANDES

Magret de canard entier origine France	18,00 €
Steak tartare coupé au couteau (non préparé)	14,50 €
Échine de porc confite maison	14,50 €
Axoa de veau cuisiné maison	14,50 €
La suggestion du boucher	

### NOS PLATS COMBINÉS

<b>DONIBANE</b> 17,00 € (Truitelles d'Iraty, pomme au four, salade, fromage de brebis)
<b>TXOMIN</b> 16,00 € (Cuisse de canard confite maison, pomme au four, salade, fromage de brebis)
<b>VÉGÉTARIENNE</b> 16,00 € (Omelette aux cèpes, pomme au four, salade, fromage de brebis)
<b>BERGER</b> 12,00 € (Œufs frits, ventrèche, pomme au four, salade, fromage de brebis)
<b>COMPLÈTE</b> 17,00 € (Entrecôte grillée, pomme au four, salade, fromage de brebis)
<b>ASSIETTE ELISSALDIA</b> 19,90 € (Échine de porc confite maison, saucisse, boudin, pomme au four, salade, fromage de brebis)
<b>BASQUAISE</b> 15,50 € (Filet de porc mariné maison (lomo), œuf, pomme au four, salade, fromage de brebis)

## NOS MENUS

UNE GARNITURE AU CHOIX (SUPPLÉMENT DE GARNITURE 3,50 €):  
FRITES - TAGLIATELLES - RIZ - POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS

### FORMULE À 11,90 €\*

\* Servi uniquement de 12h à 14h  
hors week-end et hors jours fériés

#### PLAT AU CHOIX

Steak  
Saucisse piperade  
Manchons de canard  
Salade de chèvre chaud  
Œufs frits, ventrèche  
Plat du jour

#### DESSERT

Café gourmand  
(café, riz au lait,  
mousse au chocolat,  
chantilly)

TOUS LES VENDREDIS MIDI  
MORUE BACALAO  
EN SALADE DE POMMES  
DE TERRE

### MENU À 14,50 €\*

\* Servi uniquement de 12h à 14h  
hors week-end et hors jours fériés

#### PREMIER PLAT AU CHOIX

Salade composée  
Pâté de campagne  
Chiffonade de jambon  
Taloe ventrèche  
Soupe de saison

#### DEUXIÈME PLAT AU CHOIX

Steak  
Saucisse piperade  
Manchons de canard  
Calamars basquaise  
Œufs frits, ventrèche  
Plat du jour

#### TROISIÈME PLAT AU CHOIX

Tarte aux pommes  
Gâteau basque  
Crème brûlée  
Glace 2 boules  
Mousse au chocolat  
Riz au lait  
Café

### MENU À 26 €

#### PREMIER PLAT AU CHOIX

Rillettes de saumon maison  
Serrano con pan catalana  
Salade de chèvre chaud  
Salade basquaise

#### DEUXIÈME PLAT AU CHOIX

Axoa de veau cuisiné maison  
Échine de porc confite maison  
Pavé de saumon grillé  
Truitelles d'Iraty

#### TROISIÈME PLAT AU CHOIX

Tarte aux pommes  
Gâteau basque  
Crème brûlée  
Glace 2 boules  
Mousse au chocolat  
Riz au lait  
Café

