



**EZKARATZA**  
ETXALDEMOKOFINA

[ezkaratza-helette.com](http://ezkaratza-helette.com)



Bienvenue à EZKARATZA,  
La maison Errekartia vous ouvre ses portes. Dans un cadre artisanal,  
nous vous proposons des produits issus de l'agriculture locale et raisonnée.  
Nous sommes heureux de vous accueillir dans cette nouvelle aventure.

*Bixente Chapelet*

Nos partenaires :

- Eneko Esquerd'ch, les légumes
- Gabrielle DUPLANTIER derrière l'objectif.
- Mikel et Kamila : miel, fromage, breuille.
- Famille Dubois : lait, crème et beurre
- Famille Dagorette : canard Kriaxera
- Axuria : L'agneau
- Famille Errecart : le veau et bœuf
- Gaec Lagunak : le porc
- Famille Zubeldia : les œufs
- Maurice Xipitei : les poulets
- Akabotea : fromage de brebis
- Truite de Banka
- Gurutchaga : les Anguilles
- Famille Diratchette : les fraises
- Jus de pomme : Estigar
- Jus de raisin : les caves d'iroulegui
- Les confitures d'Ama
- L'atelier de Landeia pour les tables
- Les Vins de Vingent
- Zabal'oil épicerie fine



## LE MENU COMPLET

35.00 €

### NOS ENTRÉES

10.00 €

Duo de nos rivières truite et anguille, agrume du moment, salade craquante, grain de sel à Raul.

Mon Xingar ta arroltze, piment doux, Patate qui envoie «Dubois»

Brochettes de romarin au canard acidulé fruits des bois, oignons confits.

### NOS PLATS

18.00 €

Moelleux de canard farci, jus aux herbes, le panier d'Eneko

Carré d'agneau et son croquant, tian de légumes...

Filet de thon grillé, Brandade de fenouil et légumes en tempura

### PLAT VÉGÉTARIEN

14.00 €

Fougasse d'aubergine et oignon confit,

Champignons du moment et verdure

### DESSERT

7.00 €

Fraises en texture et herbes folles à Jean-Yves, son gastanbera

Chocolat fèves de tonka, biscuit chataîgne tuile sésame agrume

Breuille et prunes en texture.

## NOS VINS

### BLANCS

Navarra - <b>Bodegas Quaderna Via Be Bike chardonnay</b>	12.00 €
'sec et aromatique, notes d'agrumes et joli fruit.'	
Jurancon sec - <b>Domaine Castera</b>	22.00 €
'Un vin frais et tendu, belle minéralité et salinité.'	
Jurancon sec - <b>Domaine Castera (37.5cl)</b>	12.00 €
Irouleguy - <b>Domaine Ilarria</b>	30.00 €
'Sur de beaux terroirs de calcaire sur Irouleguy, un vin expressif, belles notes exotiques mûres.'	
Txakoli - <b>Bodega Ulacia</b>	20.00 €
'Légère effervescence, beaucoup de fraîcheur et de légèreté.'	
Côtes de Gascogne doux - <b>Château de Millet - Gros Manseng</b>	20.00 €
'Notes exotiques, d'ananas et fruits de la passion, un joli sucre équilibré et fin.'	

### ROSÉS

Navarra - <b>Bodegas Quaderna Via Be Bike Rosado</b>	12.00 €
'Un rosé issu du cépage Grenache, gourmand et mûr.'	
Languedoc - <b>Le Clos du Serres - Entre Amis</b>	22.00 €
'Un rosé dans un style provençale, aromatique, notes de pêche, d'abricots.'	

### ROUGES

Navarra - <b>Bodegas Quaderna Via Be Bike Graciano</b>	12.00 €
'Issu du cépage Graciano, plein de concentration et de fruits mûrs.'	
VDF - <b>Terroirs d'Irouleguy - Domaine Apatia</b>	30.00 €
'Une majorité de cabernet franc élevé en béton, notes d'épices douces et de fruits rouges.'	
Franc Côtes de Bordeaux - <b>Château Cru Godard</b>	22.00 €
'Un joli vin de terroir, boisé fin et notes de sous bois.'	
VDP - <b>Terroirs de Vacqueyras - Domaine de la Monardière</b>	22.00 €
'Un vin ensoleillé et frais, notes de fruits rouges, belle légèreté.'	
Terrasses du Larzac - <b>Le Clos du Serres - Saint Jean</b>	30.00 €
'identitaire et solaire, une belle concentration, notes fruits mûrs et olives noires.'	
Faugères - <b>Domaine Binet Jacquet Tradition</b>	35.00 €
'Sur les beaux terroirs de Faugères, équilibre et finesse, pour ce vin issu de cépages chauds et sudistes.'	
Bourgueil - <b>Domaine de la Chevalerie - Dyptique (37.5cl)</b>	12.00 €
Hautes Côtes de Beaune - <b>Domaine Sébastien Magnien</b>	38.00 €
'Un pinot noir tout en finesse, issu de vieilles vignes expressives, un bel équilibre.'	
Ribera del Duero - <b>Bodegas Vizcarra</b>	25.00 €
'Belle maturité, boisé léger et intégré, une belle structure tout en longueur.'	
Ribera del Duero - <b>Bodega Vizcarra (37.50cl)</b>	16.00 €

