

HOTEL BAR RESTAURANT
ELISSALDIA

MAISON TENUE PAR LA FAMILLE EXPOSITO DEPUIS 1945



**HASTEKO ...
POUR COMMENCER**

**... SEGITZEKO ...
POUR CONTINUER**

**... BUKATZEKO
POUR TERMINER**

NOS ENTRÉES ET TAPAS

Croquettes au Jambon (4 unités)	7,50€
Croquettes à la Morue (4 unités)	7,50€
Mixte de Croquettes (3 unités de chaque)	10,50€
Beignets de Chipirons	12,00€
Cassolette de Chipirons à la plancha	14,00€
Cassolette de Padrones	7,50€
Planche de Jambon Serrano	14,00€
Planche de Fromage de Brebis	12,00€
Planche Mixte Serrano Brebis	16,00€
Notre Pâté de campagne maison	10,00€
Notre Boudin maison	10,00€
Planche de Jambon Ibérico, sauce catalane	20,00€
Planche Xerrito accompagnée de guindillas (Jambon Serrano, Pâté maison, Boudin maison)	25,00€

NOS PLATS COMBINÉS

DONIBANE - 19,50€ (Chipirons à la plancha, Frites, Salade, Fromage de Brebis)
AMATXI - 19,50€ (Axoa de Veau cuisiné maison, Frites, Salade, Fromage de Brebis)
BASQUAISE - 19,50€ (Lomo, Ventrèche, Piquillos, Frites, Salade, Fromage de Brebis)
COMPLÈTE - 23,00€ (Entrecôte origine France, Frites, Salade, Fromage de Brebis)

NOS DESSERTS ET GLACES

Gâteau Basque à la confiture maison servi avec sa boule de glace vanille	7,50€
Crème Brulée maison	7,50€
Gaufre Sucre	4,00€
Gaufre Chocolat noir chaud	6,00€
Gaufre Gourmande (Chocolat noir chaud, chantilly, glace vanille)	8,00€
Profiteroles au Chocolat noir chaud	7,50€
Café Gourmand	9,00€
Dame Blanche, Café ou Chocolat Liégeois	8,00€
La Peio (Glace Cassis, Crème de Cassis, chantilly)	9,00€
La Pantxika (Glace Framboise, Patxaran, chantilly)	9,00€
La Miren (Glaces Chocolat, Menthe, Get, Chantilly)	9,00€
La Maitena (Glace Pomme, Manzana, Chantilly)	9,00€

Crèmes glacées : Vanille de Madagascar, Chocolat Noir, Café, Caramel Fleur de Sel, Noix de Coco, Menthe
Sorbets plein fruit : Fraise, Citron Jaune, Cassis, Framboise, Orange, Pomme

CARTE D'OR

**2 BOULES : 6,00€ - 3 BOULES : 8,00€
SUPP. CHANTILLY : 1,00€**

Irish Coffee	9,00€
Café Guignou (Café Baileys)	6,00€

**LE MENU DU MIDI
À 19,50€**

(SERVI TOUS LES JOURS HORS
DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS)

UN PLAT (au choix)

Plat du jour
Manchons de Canard
Oeuf Saucisse Maison

UN DESSERT (au choix)

Profiteroles au Chocolat
Crème Brulée
Glace 2 boules

NOS SALADES ET TALOAS

Salade Elissaldia	18,00€
(Chipirons, Tomates, Padrones, Brebis)	
Salade de Chèvre chaud au Miel	15,00€
Talao Lomo Piquillos Fromage	10,00€
Talao Ventrèche Piquillos Fromage	10,00€
Talao Chèvre chaud au Miel	10,00€

*Talao : Galette basque à la farine de maïs et de blé
*Piquillos : Poivrons doux
*Lomo : Rôti de porc dans le filet
*Ventrèche : Poitrine de porc

**LE MENU DU
TRINQUET
À 25,00€**

(SERVI TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR)

UN PLAT (au choix)

Omelette aux Piments ,
Jambon, Frites, Salade,
Fromage de Brebis
ou
Cuisse de canard confite,
Frites, Salade, Fromage de
Brebis

UN DESSERT (au choix)

Profiteroles au Chocolat
Crème Brulée

**SUGGESTION DU JOUR SUR
ARDOISE**



LA MAISON N'ACCEPTE PLUS LES
CHÈQUES ET LES TICKETS RESTAURANTS
PAPIERS

NOS SODAS

Coca Cola (33 cl)	3,80€
Coca Cola Sans Sucres (33 cl)	3,80€
Coca Cola Cherry (33 cl)	3,80€
Fanta Orange (25 cl)	3,80€
Sprite (25 cl)	3,80€
Fuze Tea Pêche (25 cl)	3,80€
Fuze Tea Menthe Citron Vert (25 cl)	3,80€
Tropico (25 cl)	3,80€
Schweppes Agrumes (25 cl)	3,80€
Perrier (33 cl)	3,80€
Jus de Fruits PAGO (20 cl)	3,80€
Orange Pressée	5,50€

NOS PRESSIONS ET BOUTEILLES

	Demi	Pinte
Pelforth – Blonde	3,50€	7,00€
Affligem – Blonde	4,60€	9,00€
Affligem – Blanche	4,60€	9,00€
Lagunitas – IPA	4,80€	9,50€
Heineken 00 – Sans Alcool (Bouteille 33cl)		5,50€
La Locale – Blonde, Blanche, IPA (Bouteille 33cl)		5,80€
Cidre Demi Sec Eztigar (Bouteille 33cl)		5,80€

NOS COCKTAILS

Mojito	9,00€
Piña Colada	9,00€
Caipirinha	9,00€
Virgin Mojito ou Virgin Piña Colada	7,00€

NOS VINS AU VERRE

Saint Mont (<i>Rouge, Rosé, Blanc</i>)	3,50€
Tariquet (<i>Blanc Sec</i>)	3,50€
Charme de Colombelle (<i>Blanc Doux</i>)	4,00€
Amour de Gris (<i>Rosé</i>)	4,00€
Rueda Hermanos Lurton (<i>Blanc</i>)	4,50€
Ribera Del Duero Monte Aixa (<i>Rouge</i>)	4,50€
Grave Clos Lamothe (<i>Rouge</i>)	4,50€

NOTRE CARTE DES VINS

VINS ROUGES

Irouleguy Kattalin Bio (75 cl AOC)	32,00€
Saint Mont (75 cl AOC)	16,00€
Ribera del Duero Monte Aixa (75 cl DO)	29,00€
Grave Clos Lamothe (75 cl AOC)	29,00€
Côte du Rhône Famille Perrin (75 cl AOC)	21,00€
Rioja Luis Cañas (75 cl Crianza DO)	27,00€
Rioja Luis Cañas (50cl Crianza DO)	19,00€

Magnum Clos Lamothe (150 cl)	56,00€
------------------------------	--------

NOTRE CHAMPAGNE

Deutz (75 cl)	72,00€
---------------	--------

VINS BLANCS

Irouleguy Kattalin Bio (75 cl AOC)	36,00€
Saint Mont (75 cl AOC)	16,00€
Rueda Hermanos Lurton (75 cl DO)	29,00€
Côte du Rhône Famille Perrin (75 cl AOC)	21,00€
Rioja Luis Cañas (75 cl DO)	27,00€

VINS ROSÉS

Irouleguy Kattalin Bio (75 cl AOC)	32,00€
Saint Mont (75 cl AOC)	16,00€
Amour de Gris (75 cl IGP)	27,00€

EAUX MINERALES

Vittel (50 cl)	5,00€
Vittel (1 L)	6,00€
Perrier Fines Bulles (50 cl)	5,00€
Perrier Fines Bulles (1 L)	6,00€

NOS APÉRITIFS

Sangria	4,50€
Spritz (au Cinzano)	8,50€
Spritz à la française (au Lillet)	8,50€
Ricard	3,50€
Pastis	3,50€
Baby (Ballantine's)	3,50€
Suze	4,00€
Kir Cassis	4,00€
Vins Cuits (Porto, Martini Rouge et Blanc)	4,00€
Pichet de Sangria	16,00€