

ELISSALDIA

MAISON TENUE PAR LA FAMILLE EXPOSITO DEPUIS 1945



NOS ENTRÉES ET TAPAS

Croquettes au Jambon (4 unités)	6,50€
Croquettes à la Morue (4 unités)	6,50€
Mixte de Croquettes (3 unités de chaque)	9,50€
Beignets de Chipirons	12,00€
Planche de Jambon Serrano	14,00€
Planche de Fromage de Brebis	12,00€
Planche Mixte Serrano Brebis	15,00€
Planche de Pâté de campagne maison	8,00€
Planche de Boudin maison	8,00€
Planche de Jambon Ibérico	20,00€
Assiette de Cochonnille	20,00€
(Jambon Ibérico, Pâté maison, Boudin maison)	

NOS SALADES ET TALOAS

Salade Elissaldia	17,00€
(Chipirons, Tomates, Padrones, Copeaux de 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 servie sur ardoise (2 unités)

*Piquillos : Poivrons doux

NOS PLATS COMBINÉS

DONIBANE - 19,50€

(Chipirons à la plancha, Frites, Salade, Fromage de Brebis)

TXOMIN - 19,50€

(Cuisse de canard confite, Frites, Salade, Fromage de Brebis)

BASQUAISE - 18,50€

(Lomo, Ventrèche, Piquillos, Frites, Salade, Fromage de Brebis)

BERGER - 17,50€

(Omelette aux Piments, Jambon, Frites, Salade, Fromage de Brebis)

AMATXI - 19,50€

(Axoa de Veau cuisiné maison, Frites, Salade, Fromage de Brebis)

COMPLÈTE - 22,00€

(Entrecôte, Frites, Salade, Fromage de Brebis)

NOTRE FORMULE DU MIDI À 18,50€

(SERVIE TOUS LES JOURS HORS DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS)

UN PLAT (au choix)

Plat du jour
Pièce de Bœuf
Œuf Saucisse maison
Manchons de Canard
Poisson du Marché

UN DESSERT (au choix)

Profiteroles au Chocolat
Panna Cotta à la confiture
Gâteau Basque
Crème Brûlée
Glace Artisanale 2 boules

SUGGESTIONS DU JOUR SUR ARDOISE

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

GLACES ARTISANALES ÉLABORÉES PAR UN MAÎTRE ARTISAN

GLACES : Vanille, Chocolat, Café, Rhum-Raisins, Caramel au Beurre Salé

SORBETS : Fraise, Citron, Cassis, Framboise

1 BOULE : 3,00€ - 2 BOULES : 5,80€ - 3 BOULES : 7,00€

SUPP. CHANTILLY : 1,00€

NOS COUPES DE GLACES

Dame Blanche (Glaces vanille, chocolat noir chaud, chantilly)	7,50€
Café Liégeois (Glaces café et vanille, coulis de café, chantilly)	7,50€
Chocolat Liégeois (Glaces chocolat et vanille, chocolat noir chaud, chantilly)	7,50€
Pêche Melba (Glaces fraise et vanille, pêche fruit, coulis fruit rouge, chantilly)	8,50€
Poire Belle Hélène (Glaces vanille et chocolat, poire fruit, chocolat noir chaud, chantilly)	8,50€
Colonel (Glace citron, vodka)	9,00€
Dijonnaise (Glace cassis, crème de cassis, chantilly)	9,00€

NOS DESSERTS MAISON

Crème Brûlée	7,00€
Panna Cotta à la confiture	7,00€
Gâteau Basque	7,00€

POUR LES PLUS GOURMANDS (A PARTAGER OU NON !)

Profiteroles au Chocolat noir chaud	7,50€
Café Gourmand	9,00€

NOS GAUFRES

Gaufre Sucre	3,50€
Gaufre Chocolat noir chaud	5,00€
Gaufre Gourmande	7,50€

(Chocolat noir chaud, chantilly, glace vanille)

OU ALORS POUR TERMINER ...

Patxaran ou Manzana	5,00€
Rhum Santa Teresa	12,00€
Armagnac	8,00€
Get ou Baileys	5,00€
Gin Eau de Tonic (Bombay Saphir)	9,00€
Gin Eau de Tonic (G'Vine Floraison Français)	11,00€
Irish Coffee	9,00€

NOTRE CARTE DES VINS

VINS ROUGES

Irouleguy Domaine de Mignaberry (75 cl AOC)	27,00€
Irouleguy Domaine de Mignaberry (50 cl AOC)	19,00€
Saint Mont (75 cl AOC)	14,90€
Ribera del Duero (75 cl DO)	29,00€
Grave Clos Lamothe (75 cl AOC)	27,00€
Magnum Clos Lamothe (150 cl)	52,00€
Côte du Rhône (75 cl AOC)	19,00€
Pic Saint Loup (75 cl AOC)	29,00€
Magnum Pic Saint Loup (150 cl AOC)	56,00€

NOTRE CHAMPAGNE

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

VINS BLANCS

Irouleguy Domaine de Mignaberry (75 cl AOC)	27,00€
Irouleguy Domaine de Mignaberry (50 cl AOC)	19,00€
Saint Mont (75 cl AOC)	14,90€
Rueda (75 cl DO)	29,00€
Côte du Rhône (75 cl AOC)	19,00€

VINS ROSÉS

Irouleguy Domaine de Mignaberry (75 cl AOC)	27,00€
Irouleguy Domaine de Mignaberry (50 cl AOC)	19,00€
Saint Mont (75 cl AOC)	14,90€
Amour de Gris (75 cl IGP)	27,00€

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