

## A LA CARTE

### NOTRE CARTE

"FAIT MAISON"

ENTRÉE + PLAT : 30 €

PLAT + DESSERT : 27 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 39 €

Cappuccino de gambas au fumet de cèpes

15,00€

*ou*

Terrine de foie gras de canard des Landes au vin rouge, coulis de poires au thé fumé

18,00€

*ou*

Noix de Saint Jacques et croquant de noisettes, coulis de cresson

20,00€

*ou*

Piquillos de Lodosa farcis au Xangurro et ses gambas, chutney de légumes

15,00€

Croustillant de lotte épicée, tagliatelles de légumes croquants, bouillon thaï

22,00€

*ou*

Ventrèche de thon rouge cuite à la ficelle dans un vin rouge de l'Iroulegui

22,00€

*ou*

Trilogie de porc Kintoa (porc basque) cuisson "basse température" aux épices : poitrine, côte et pieds de porc grillés, avocat et patate douce à l'huile de truffe

28,00€

(Sup. de 4€ dans la formule)

*ou*

Filet de boeuf grillé, galette darphin d'oignons fanes et de pommes de terre, courte sauce sangria

22,00€

Fromages du Pays Basque

9,00€

Biscuit "cigarette" à la crème au Mojito, pomme croquante et chocolat façon Pariès

9,00€

*ou*

Café gourmand : russe aux pistaches, macaron et pastiza à la cerise

8,00€

*ou*

Entremet au chocolat noir façon mars glacé, sorbet "maison" au caramel salé

8,00€

*ou*

Sabayon de fruits frais au chocolat blanc

7,00€

-- PRIX NETS --

## MENU DU TERROIR

À 27 EUROS

Poêlée de chipirons en persillade et sa purée à l'ancienne

**ou**

Tatin de chèvre et de tomate, glace au lait de brebis

Pavé de merlu gratiné au fromage frais, croustillant de riz gaxuxa

**ou**

Gigotin d'agneau "basse température" confit au romarin, pommes grenaille

Fromages du Pays Basque

**ou**

Tarte fine aux pommes, sorbet "maison" à la pomme verte

**ou**

Pastiza (gâteau des Basques) à la cerise servi tiède avec une crème vanillée

-- PRIX NETS --

## CART'ARRAYA SUR LE POUCE !

FAIT MAISON

### Les grandes salades

Basque : Salade, tomates, effeuillée de jambon de Bayonne, brebis sur toasts grillés, asperges, piquillos

13,50€

Océane : Salade, tomates, saumon mariné "maison", têtes de chipirons marinées, nems de gambas, moules

13,50€

### Les entrées

Tartare de saumon façon gravelax, chantilly aux herbes

10,00€

Tatin de chèvre et de tomates, glace au lait de brebis

9,00€

Assiette de jambon Kintoa (porc basque) et ses toasts grillés

14,00€

Oeuf cocotte BIO de Sare au foie gras, chips de jambon de Bayonne et mouillettes

10,00€

### Les poissons

Poêlée de chipirons en persillade

13,00€

Pavé de merlu de ligne gratiné au fromage frais, croustillant de riz

14,00€

### Les viandes

Agneau cuisson "basse température" au romarin, pommes grenaille  
Magret de canette entier à l'orange, haricots navarrais

14,00€

13,00€

**Les desserts :**

Crème brûlée au lait de brebis à l'ancienne  
Pruneaux d'Agen en chemise à la crème d'amande  
Tarte fine aux pommes, sorbet à la pomme verte  
Pastiza maison à la confiture de cerises, crème vanille

6,00€

7,00€

7,00€

7,00€

-- PRIX NETS --

**DÉCOUVRIR TOUTE  
NOTRE CAVE**

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

La carte des vins et ses prix doux ont été plébiscités dans de nombreux guides.

La Maison Arraya est aussi connue des locaux pour son salon de thé : au salon ou sur la terrasse, nous vous proposons de goûter notre fameux Pastiza (gâteau basque). Concocté par Sébastien, l'un des fils de la maison, il est garni de confiture de cerise noire et servi tiède avec une crème vanillée.

Un vrai régal que vous pourrez emporter chez vous, celui-ci étant vendu dans la petite échoppe de la boutique ainsi qu'à l'intérieur des Halles du marché de Saint-Jean-de-Luz et aux nouvelles Halles d'Anglet, aux Cinq Cantons.

Quant aux thés, ils viennent de chez Dammann et le chocolat de Bayonne.

**RÉSERVER UNE TABLE**