



HAZPARNE HASPAREN

Samedi 25 septembre

Bonjour.

Vous trouverez, dans les pages suivantes, les menus proposés par les restaurateurs de Hasparren.

Une fois fait votre choix, pour le lundi 20 septembre :

- imprimer et compléter cette page
- Envoyer cette page et deux chèques
 - un chèque à l'ordre du restaurant avec la somme correspondant aux nombres de repas, (30€ ou 50€ x le nombre de repas)
 - un chèque à l'ordre de la Noizbait pour les entrées et la pub (20€ x le nombre de repas)
 - à NOIZBAIT, 3 place HARANA, 64240 HASPARREN
- Envoyer un message à Patrick Coumet au 06 84 84 26 69 en précisant
 - Votre nom
 - Le restaurant
 - Le nombre de repas.

Votre nom : _____

Le restaurant choisi (cocher la case correspondante):

- Argia
- Berria
- Hordago
- Les tilleuls
- Mimi Ostatua
- Xuriatea

Le nombre de repas : _____

ARGIA

Salade de ris d'agneaux, copeaux de parmesan

ou

Velouté de cèpes, œuf mollet en croustille,
croustillant de ventrèche

Epaule d'agneau confite, polenta Anto Gorria,
petit jus réduit

ou

Dos de cabillaud rôti, marinière de coques,
risotto crémeux au chorizo

Pavlova aux fruits rouges

ou

Mi-cuit au chocolat, glace vanille

MENU À 50€

Vin et café compris



hasparren

Berria



hôtel restaurant trinquet

Menu à 50€

Avec 2 verres de vin

Entrée

Boudin de chez Ospital, gambas grillées,
purée de Vitelotte et bisque mousseuse

Plat

Côtelettes d'agneau, butternuts rôtis, figues et
jus court aux épices

Dessert

Tartelette chocolat, caramel et cacahuète

HORDAGO

Chez Jean Marie



Menu à 30€

Salade Gourmande

ou

Truitelles

ou

Gésiers

Entrecôte maitre d'hôtel

ou

Magret sauce poivre

ou

Salmis de palombe

Dessert

Café

Vin

Les Tilleuls

HÔTEL - RESTAURANT & RELAIS À HASPARREN

50 € VIN ET CAFÉ COMPRIS

Calamars Meurette

pain toasté à l'ail

ou

Foie gras mi-cuit

confiture de figues et son pain grillé

Filet de Bar, sauce basquaise

Risotto crémeux

ou

Pavé de Veau Herriko, jus de viande

truffé, Purée de Patate douce

Fromage de Brebis de la ferme

Tukkulua et confiture de Cerise

Sablé Lemon Curd

coulis de Fruits rouges

Les Tilleuls

HÔTEL - RESTAURANT & RELAIS À HASPARREN

05.59.29.62.20

MIMI Ostatua

Menu à 30€

Salade océane (chipirons-saumon fumé-gambas)

ou

Omelette aux cèpes

Merlu sauce à l'espagnole

ou

Magret de canard sauce au miel

Frites maison

Coupe glace vanille, crumble - coulis fruits rouges -

chantilly

ou

Gâteau basque maison Barnetche - Zelai

café et vins compris

XURIATEA Ostatua

Menu à 30€

Velouté de champignons au gésier

ou

- Brandade de morue fraîche aux crevettes

Filet de canette à l'ananas

ou

Filet de bar à la basquaise

Frites maison et tomates rôties

Tartelette aux pommes

ou

Banane rôti à la vanille

café et vins compris