

Les Viandes

<i>Entrecôte</i>	15€
<i>Caillé aux raisins</i>	16€
<i>Ris d'agneau à l'espagnol</i>	16€
<i>Civet de sanglier</i>	15€
<i>Tournedos Rossini</i>	17€
<i>Assiette « Arpea »</i>	14€
<i>(salade, piperade, jambon, saucisse, œuf, frites, fromage)</i>	

Les Desserts

<i>Glace boules</i>	3€
<i>Crème brûlée</i>	4€
<i>Caillé de brebis</i>	4€
<i>Gâteau Basque (Maison Gastellou)</i>	5€
<i>Coupe Melba</i>	6€
<i>Fromage du Pays</i>	5€
<i>Profiteroles au chocolat</i>	6€

Le Chef peut s'adapter à vos contraintes alimentaires

Les Entrées

<i>Potage garbure</i>	6€
<i>Jambon de Bayonne</i>	11€
<i>Foie gras chaud aux pommes et cerises</i>	17€
<i>Piperade jambon</i>	13€

Les Poissons

<i>Truitelles de Banca aux amandes</i>	15€
<i>Anguilles Persillade</i>	17€
<i>Cassolette de chipirons</i>	16€
<i>Noix de Saint Jacques et sa fondue de poireaux</i>	17€