

## CARTE DES VINS POUR RESTER RÉGIONAL

	le verre 12 cl	37,5 cl	50 cl	75 cl
<b>VINS DU PAYS BASQUE</b> Irouleguy (Rouge, Rosé ou Blanc)			17,00 €	23,00 €
<b>CIDRE BASQUE</b> Maison EZTIGAR	2,80 €			13,00 €
<b>CÔTE DE SAINT MONT</b> Saint Mont (Rouge, Rosé ou Blanc)	2,90 €	10,90 €		14,90 €
<b>CÔTE DE GASCogne</b> Tariquet (Blanc sec) Charme de Colomelle (Blanc doux) La petite faiblesse (léger en alcool)	2,90 € 3,50 € 3,50 €			14,90 € 19,90 € 19,90 €
<b>ROSÉ CLAIR DU PAYS D'OC</b> Amour de Gris	3,50 €			19,90 €
<b>VINS D'ESPAGNE</b> Rueda (Blanc) José Pariente Ribera del Duero (Rouge) Flores de Callejo	3,90 € 3,90 €			23,00 € 23,00 €
<b>VINS DE BORDEAUX</b> Grave Clos Lamothe Pessac Léognan Haut Lagrange	3,90 €			23,00 € 36,00 €
<b>CHAMPAGNE</b> Henri ABELÉ				49,00 €

### Eaux Minérales

Vittel	50 cl : 3,90 €	1 L : 4,90 €
Eau de Perrier fines bulles	50 cl : 3,90 €	1 L : 4,90 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.  
Tous nos prix sont nets et établis en Euros.

## GLACES ARTISANALES ÉLABORÉES PAR UN MAÎTRE ARTISAN

**GLACES** : Vanille, café, chocolat, rhum-raisins, caramel au beurre salé, pistache, noisette, coco

**SORBETS** : Fraise, citron, cassis, framboise, passion

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

## NOS DESSERTS

### NOS COUPES DE GLACES

Dame blanche (Glace vanille, chocolat noir chaud, chantilly)	7,00 €
Café liégeois (Glaces vanille, café, café chaud, chantilly)	7,00 €
Chocolat liégeois (Glaces vanille, chocolat, chocolat noir chaud, chantilly)	7,00 €
Pêche melba (Glaces vanille, fraise, pêche fruit, confiture de cerise noire, chantilly)	8,00 €
Poire belle Hélène (Glaces vanille, chocolat, poire fruit, chocolat noir chaud, chantilly)	8,00 €
Banana split (Glaces vanille, chocolat, fraise, banane fruit, chocolat noir chaud, chantilly)	8,00 €
Colonel (Glace citron, vodka)	9,00 €
Dijonnaise (Glace cassis, crème de cassis, chantilly)	9,00 €

### NOS PÂTISSERIES ET CRÈMES FAITES MAISON

Profiterolles au chocolat	6,50 €
Gâteau basque	6,50 €
Crème brûlée	6,50 €
Panna cotta à la confiture de cerise noire	6,50 €

### NOS CRÊPES

Sucre	3,00 €
Chocolat noir chaud	4,40 €
Grand Marnier	6,20 €
Elissaldia (Chocolat noir chaud, chantilly, boule de glace)	6,90 €

### CAFÉ GOURMAND

8,50 €

## BAR - HOTEL - RESTAURANT

# ELISSALDIA

Maison tenue par la famille EXPOSITO  
depuis 1945



Place de la Mairie - 64 210 BIDART  
Tél. : 05 59 54 90 03

## SERVICE NON STOP

## AGUR ETÀ ONGI ETORRI DENERI LES BOISSONS

### LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,50 €
Café au restaurant	1,80 €
Café grande tasse	2,80 €
Petit crème	2,00 €
Petit chocolat	2,00 €
Thé ou thé vert	2,70 €
Infusion	2,70 €
Cappuccino (Café, sucre de canne, chantilly)	3,70 €
Irish Coffee (Whisky, café, sucre de canne, chantilly)	7,20 €
Café gourmand	8,50 €

### LES SODAS

Perrier	3,50 €
Coca ou Coca zéro	3,50 €
Schweppes agrumes	3,50 €
Limonade	2,80 €
Vittel	2,80 €
Orangina	3,50 €
Pago (au choix)	3,50 €
Orange pressée	4,50 €
Pulco citron	3,50 €
Ice Tea	3,50 €

### NOS BIÈRES

Demi Pelforth	3,30 €
Demi Affligem	4,00 €
Eguzki blonde	4,50 €
Eguzki ambrée	4,50 €
Eguzki blanche rosée	4,50 €

Désolé mais nous n'acceptons  
plus les chèques.  
Merci de votre compréhension

### LES APÉRITIFS

Vins cuits	3,50 €
Les anisés	3,50 €
Kir (au vin blanc)	3,50 €
Kir Basque (au cidre)	3,50 €
Sangria (spécialité)	3,70 €
Pichet de sangria	14,00 €

### LES VINS AU VERRE

Cidre basque EZTIGAR	2,80 €
Saint Mont (Rouge, Rosé, Blanc)	2,90 €
Tariquet (Blanc sec)	2,90 €
Charme de Colomelle (Blanc doux)	3,50 €
La petite faiblesse (léger en alcool)	3,50 €
Amour de Gris (Rosé)	3,50 €
Rueda (Blanc) José Pariente	3,90 €
Ribera del duero (Rouge)	3,90 €
Grave Clos Lamothe	3,90 €

### LES DIGESTIFS

Patxaran ou Manzana	4,50 €
Cognac ou Calvados	4,50 €
Gin ou Vodka	4,50 €
Baby	3,50 €
Whisky	6,00 €
Baileys	4,50 €
Get	4,50 €
Gin (Bombay)	8,00 €

### COCKTAILS

Americano (spécialité)	7,50 €
Piña colada	7,50 €
Chantaco	7,50 €
Mojito	7,50 €
Mojito basque	8,50 €

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

## HOTEL ELISSALDIA\*\*

Tarifs de nos chambres pour une nuit

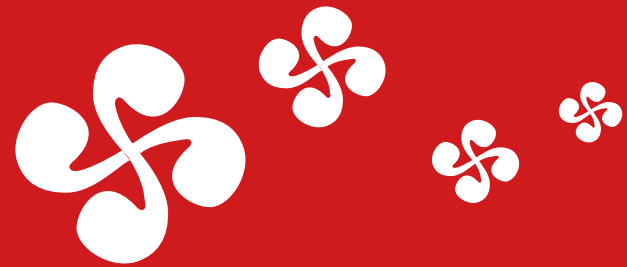
Haute Saison : De 100 à 140 €  
Basse Saison : De 80 à 110 €

Petit déjeuner 8,00 €  
(boisson chaude au choix,  
jus de fruits, croissant,  
pain, beurre, confiture)



Possibilité de soirée étape (VRP)





## NOTRE CARTE

### NOS ENTRÉES OU TAPAS

Croquettes au jambon maison	5,00 €
Croquettes à la morue maison	5,00 €
Mixte de croquettes	8,50 €
Œufs brouillés aux cèpes	8,50 €
Pâté de campagne maison	7,50 €
Terrine de boudin maison	7,50 €
Salade de chèvre au miel et noix	11,00 €
Planche de jambon iberico	18,00 €
L'assiette de cochonaille <i>(jambon Iberico, pâté maison, boudin maison)</i>	18,00 €

### NOS TALOAS

*Galette basque à la farine de blé et de maïs  
servie avec des pommes paysannes*

Taloa ventrèche	6,00 €
Taloa ventrèche piquillos	7,00 €
Taloa ventrèche piquillos fromage	8,00 €
Taloa lomo	6,00 €
Taloa lomo piquillos	7,00 €
Taloa lomo piquillos fromage	8,00 €
Taloa chèvre miel	11,00 €
Taloa escalope de magret et cèpes	13,00 €

### NOS POISSONS

*servis avec des pommes paysannes et ratatouille*

Poisson du marché	prix suivant arrivage
Pavé de saumon coulis de piquillos et chorizo	16,00 €
Chipirons sautés à l'ail	17,00 €
Parillada de poissons	23,00 €
Moules à la plancha pommes paysannes	12,00 €

### NOS VIANDES

*servies avec des pommes paysannes et ratatouille*

Magret de canard entier du pays	18,00 €
Axoa de veau cuisiné maison	16,00 €
Steak tartare coupé au couteau <i>(non préparé)</i>	16,00 €
Entrecôte de bœuf XXL <i>(320 gr minimum)</i>	22,00 €
Côte de boeuf pour 2 personnes <i>(900 gr minimum)</i>	45,00 €
La suggestion du boucher	prix selon la suggestion

### NOS PLATS COMBINÉS

<b>DONIBANE</b>	18,00 €
<i>(Chipirons sautés à l'ail, pommes paysannes, salade, fromage)</i>	
<b>TXOMIN</b>	16,00 €
<i>(Cuisse de canard confite, pommes paysannes, salade, fromage)</i>	
<b>VÉGÉTARIENNE</b>	16,00 €
<i>(Omelette aux cèpes, pommes paysannes, salade, fromage)</i>	
<b>BERGER</b>	11,50 €
<i>(Œufs au plat, ventrèche, pommes paysannes, salade, fromage)</i>	
<b>COMPLÈTE</b>	16,00 €
<i>(Entrecôte grillée, pommes paysannes, salade, fromage)</i>	
<b>BASQUAISE</b>	16,00 €
<i>(Filet de porc mariné maison (lomo), œuf au plat, pommes paysannes, salade, fromage)</i>	

☼ Les 3 formules sont servies uniquement de 12h à 14h hors week-end et hors jours fériés

### FORMULE À 11,90 €\*

#### UN PLAT AU CHOIX

Steak  
Taloa chèvre miel  
Saucisse basquaise  
Manchons de canard  
Filet de lieu sauce vierge  
Œufs au plat, ventrèche  
Plat du jour

Expresso

### FORMULE À 15,90 €\*

#### PREMIER PLAT AU CHOIX

Salade composée  
Pâté de campagne  
Chiffonade de jambon  
Taloa ventrèche  
Soupe du moment

#### DEUXIÈME PLAT AU CHOIX

Steak  
Saucisse basquaise  
Manchons de canard  
Filet de lieu sauce vierge  
Œufs au plat, ventrèche  
Plat du jour

#### DESSERT AU CHOIX

Gâteau basque  
Crème brûlée  
Glace 2 boules  
Profiterolles au chocolat  
Panna cotta à la confiture de cerise noire

### FORMULE À 21 €\*

#### PLAT AU CHOIX

**DONIBANE**  
*(Chipirons sautés à l'ail, pommes paysannes, salade, fromage)*

**TXOMIN**  
*(Cuisse de canard confite, pommes paysannes, salade, fromage)*

**VÉGÉTARIENNE**  
*(Omelette aux cèpes, pommes paysannes, salade, fromage)*

**COMPLÈTE**  
*(Entrecôte grillée, pommes paysannes, salade, fromage)*

**BASQUAISE**  
*(Filet de porc mariné maison (lomo), œuf au plat, pommes paysannes, salade, fromage)*

#### DESSERT AU CHOIX

Gâteau basque  
Crème brûlée  
Glace 2 boules  
Profiterolles au chocolat  
Panna cotta à la confiture de cerise noire

### TOUS LES VENDREDIS MIDI

MORUE BACALAO  
EN SALADE DE POMMES  
DE TERRE

Désolé mais nous n'acceptons plus les chèques. Merci de votre compréhension