

CARTE DES VINS POUR RESTER RÉGIONAL

	le verre	37,5 cl	50 cl	75 cl
VINS DU PAYS BASQUE				
Cidre basque EZTIGAR Irouleguy (Rouge, Rosé ou Blanc)	2,60 €		16,00 €	11,00 € 22,00 €
CÔTE DE SAINT MONT				
Saint Mont (Rouge, Rosé ou Blanc)	2,60 €	9,90 €		13,90 €
CÔTE DE GASCOGNE				
Tariquet (Blanc sec)	2,60 €			13,90 €
Charme de Colombelle (Blanc doux)	3,50 €			19,90 €
ROSÉ CLAIR DE PAYS D'OC				
Amour de Gris	3,50 €			18,00 €
VINS D'ESPAGNE				
Rueda (Blanc) José Pariente	3,90 €			22,00 €
Ribera del Duero (Rouge) Flores de Callejo	3,90 €			22,00 €
BORDEAUX				
Grave Clos Lamothe	3,70 €			22,00 €
St Estèphe Les Hauts de Pez				33,00 €
CHAMPAGNE Henri ABELE				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

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

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, sauce chocolat noir, chantilly)	7,00 €
Café liégeois (Glaces vanille, café, sauce café, chantilly)	7,00 €
Chocolat liégeois (Glaces vanille, chocolat, sauce chocolat noir, chantilly)	7,00 €
Pêche melba (Glaces vanille, fraise, pêche fruit, coulis de fruits rouges, chantilly)	8,00 €
Poire belle Hélène (Glaces vanille, chocolat, poire fruit, sauce chocolat noir, chantilly)	8,00 €
Banana split (Glaces vanille, chocolat, fraise, banane fruit, sauce chocolat noir, 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 €
Tarte tatin avec 1 boule de glace	7,50 €
Crème brûlée	6,50 €
Fromage fermier OSSAU-IRATY (Elizagaraya) et confiture de cerises noires	6,50 €

NOS CRÊPES

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

CAFÉ GOURMAND

8,50 €

BAR - HOTEL - RESTAURANT

ELISSALDIA

MAISON FONDÉE EN 1945



Place de la Mairie - 64210 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 €
Chocolat grande tasse	2,80 €
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 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	2,60 €
Saint Mont (Rouge, Rosé, Blanc)	2,60 €
Tariquet (Blanc sec)	2,60 €
Charme de Colombelle (Blanc doux)	3,50 €
Amour de Gris (Rosé)	3,50 €
Rueda (Blanc) José Pariente	3,90 €
Ribera del duero (Rouge)	3,90 €
Grave Clos Lamothe	3,80 €

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 €
Vichy	2,80 €
Orange pressée	4,50 €
Pulco citron	3,50 €
Ice Tea	3,50 €

LES DIGESTIFS

Patxaran ou Manzana	4,00 €
Cognac ou Calvados	4,00 €
Gin ou Vodka	4,00 €
Baby	3,50 €
Whisky	5,50 €
Baileys	4,00 €
Get	4,00 €

COCKTAILS

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

Modes de paiements acceptés :
Espèces - CB à partir de 10 €
Ticket Restaurant
Chèques vacances

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 7,50 €
(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 €
Croquettes de chèvre	6,50 €
Mixte de croquettes	8,50 €
Œufs brouillés aux cèpes	8,50 €
Pâté de campagne maison	7,50 €
Tartare de saumon maison	9,50 €
Terrine de boudin maison	7,50 €
Planche de jambon iberique	18,00 €
L'assiette de cochonaille <i>(jambon Iberico, pâté maison, boudin maison)</i>	18,00 €

NOS TALOAS*

servis avec des frites maison

Taloe ventrèche	6,00 €
Taloe ventrèche piquillos	7,00 €
Taloe ventrèche piquillos fromage	8,00 €
Taloe lomo	6,00 €
Taloe lomo piquillos	7,00 €
Taloe lomo piquillos fromage	8,00 €

*Galette basque à la farine de blé et de maïs.

NOS POISSONS

servis avec des pommes de terre au four

Poisson du marché	
Pavé de saumon grillé	16,00 €
Truitelles d'Iraty <i>(petites truites)</i>	16,00 €
Cabillaud sauce tartare	16,00 €
Moules à la plancha frites maison	11,00 €

NOS VIANDES

servies avec des frites maison

Magret de canard entier du pays	18,00 €
Burger basque <i>(Taloa et émincé de canard confit)</i>	16,00 €
Steak tartare coupé au couteau <i>(non préparé)</i>	16,00 €
Échine de porc confite maison	16,00 €
Axoe de veau cuisiné maison	16,00 €
La suggestion du boucher	

NOS PLATS COMBINÉS

DONIBANE <i>(Truitelles d'Iraty, pomme de terre, au four, salade, fromage)</i>	16,00 €
TXOMIN <i>(Cuisse de canard confite, frites maison, salade, fromage)</i>	16,00 €
VÉGÉTARIENNE <i>(Omelette aux cèpes, frites maison, salade, fromage)</i>	16,00 €
BERGER <i>(Œufs au plat, ventrèche, frites maison, salade, fromage)</i>	11,50 €
COMPLÈTE <i>(Entrecôte grillée, frites maison, salade, fromage)</i>	16,00 €
ASSIETTE ELISSALDIA <i>(Échine de porc confite maison, saucisse, boudin, frites maison, salade, fromage)</i>	19,90 €
BASQUAISE <i>(Filet de porc mariné maison (lomo), œuf au plat, frites maison, salade, fromage)</i>	16,00 €

NOS MENUS

**UNE GARNITURE AU CHOIX (SUPPLÉMENT DE GARNITURE 3,50 €):
FRITES - TAGLIATELLES - RIZ - POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS**

FORMULE

À 11,90 €*

* Servi uniquement de 12h à 14h
hors week-end et hors jours fériés

UN PLAT AU CHOIX

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

DESSERT AU CHOIX

Tarte tatin
Crème brûlée
Glace 2 boules
Profiterolles au chocolat
Expresso

MENU

À 14,90 €*

* Servi uniquement de 12h à 14h
hors week-end et hors jours fériés

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

TROISIÈME PLAT AU CHOIX

Tarte tatin
Crème brûlée
Glace 2 boules
Profiterolles au chocolat
Expresso

FORMULE

À 21 €*

* Servi tous les jours midi et soir

PLAT AU CHOIX

Pavé de saumon grillé
Truitelles d'Iraty *(petites truites)*
Cabillaud sauce tartare
Burger basque *(Taloa et émincé de canard confit)*
Steak tartare coupé au couteau *(non préparé)*
Échine de porc confite maison
Axoe de veau cuisiné maison

DESSERT AU CHOIX

Tarte tatin
Crème brûlée
Glace 2 boules
Profiterolles au chocolat
Expresso

TOUS LES VENDREDIS MIDI

**MORUE BACALAO
EN SALADE DE POMMES
DE TERRE**

