



*Toute l'équipe de Chez Katina
Vous souhaite la bienvenue.*

*Dû à un manque de personnel,
Nous ne pourrions pas laisser place à
l'improvisation. En effet, les plats désignés
en entrée, ne pourront pas être mis en plat.*

*N'oubliez pas, la cuisine est un art
et tout art demande du temps*

Le Bar

<i>Kir au Jurançon</i>	2,70€
<i>Kir Impérial</i>	3€
<i>Kir Royal</i>	6€
<i>Ramuntxo</i>	2,70€
<i>Porto</i>	2,50€
<i>Baby</i>	2,70€
<i>Whisky</i>	5.20€
<i>Sangria</i>	2,50€
<i>Soda et Jus de Fruits</i>	2,70€
<i>Vin Blanc doux</i>	5€
<i>Akerbeltz blonde (pression)</i>	2,70€
<i>Akerbeltz Ambrée .(33cl)</i>	4,50€

Nos cocktails

Avec Alcool

<i>Américano</i>	6.50€
<i>Spritz</i>	6€
<i>Mojito : rhum, menthe ,citron vert, sucre de canne.....</i>	5€
<i>Sex on the Beach : vodka, papaye, melon, maracuja et ananas.....</i>	5€
<i>Pina Colada : rhum, coco, ananas, et crème.....</i>	5€
<i>Zombie : rhum, abricot, grenadine, ananas et citron vert.....</i>	5€
<i>Caïpirina : rhum, citron vert, sucre de canne</i>	5€

Sans Alcool

<i>Cocolada : coco, mangue, crème, ananas.....</i>	4€
<i>Passion Tropic : fraises, pêches, ananas et crème.....</i>	4€
<i>Magic Amazon : kiwis, Aloe Vera, pommes vertes, bananes et oranges</i>	4€
<i>Sand Island : mangues, fruits de la passion, papayes et orange.....</i>	4€

Nos Suggestions

A l'Apéritif:

Chiffonnade de Jambon de Truie 7€
(100 grammes par personne)

Dans Les Menus (sauf menu à 20€)

En Entrée:

Anguilles à la persillade + 3€

Piquillos à la morue + 2€

En Plat:

Confit de Canard fait maison

Tournedos Sauce Morille + 9€

Foie frais mi- cuit 22€

(à commander 48h à l'avance)

Menu à 21€

Garbure

Assiette de Jambon de Truie



Ajoa de Veau
Confit de Canard maison



Gaztanberra
Glace
Gateau Basque fait maison

Menu 27€

Garbure



*Assiette de Jambon de Truie
De nos montagnes et Rillettes de
Canard maison*

Omelette aux Cèpes

Truitelles Navarraise



Confit de Canard

Agneau Local Braisé

Pavé de Truite de Baigorry

*Magret de Canard
aux Cerises Noires*

Açoa de veau



Dessert au choix

Menu 35€

Garbure



*Ardoise de Foie Gras
Et jambon de truie*

*Feuillantine de Noix de
Saint-Jacques et crème de Piquillos*

Dos de Merlu Navarraise



Ris d'Agneau aux Cèpes

Pavé de Truite de Baigorry

*Quasi de Veau
Sauce aux champignons des Bois*

Agneau Local Braisé

Entrecôte



Dessert au choix

La Carte




Nos Entrées

Elzekarria (garbure basque composée de légumes et cuite avec le talon du jambon de bayonne)	6€
Assiette de Jambon de Truie de nos montagnes et Rillettes de Canard maison	10€
Ardoise de Foie Gras et jambon de truie	15€
Omelette aux Cèpes (Supplément salade 2€)	13€
Truitelles à Navarraise	13€
Feuillantine de Noix de Saint-Jacques et crème de Piquillos	16€
Salade Mixte (mesclun, Tomate, œuf dur, asperge, oignon)	8€
Dos de Merlu Navarraise	14€

Nos Plats

<i>Axoa de Veau</i>	15€
<i>Pommes sautées et Ratatouille (maison)</i>	
<i>Confit de Canard maison</i>	15€
<i>Pommes sautées et Ratatouille (maison)</i>	
<i>Noix d'Entrecôte</i>	17€
<i>Pommes sautées et Ratatouille (maison)</i>	
<i>Magret de Canard aux cerises Noires</i>	16€
<i>Pommes sautées et Ratatouille (maison)</i>	
<i>Tournedos Sauce au Morilles</i>	22€
<i>Pommes sautées et Ratatouille (maison)</i>	
<i>Quasi de Veau (attention 20min d'attente)</i>	18€
<i>Sauce aux Champignons des Bois</i>	
<i>Purée de patates douce, Cèpes, et gratin dauphinois</i>	
<i>Agneau Local Braisé</i>	16€
<i>Ris d'Agneau aux Cèpes</i>	19€
<i>Pommes sautées et Ratatouille (maison)</i>	
<i>Pavé de Truite de Baigorry Sauce au Beurre Blanc</i>	15€
<i>Riz Noir et Pointe de Brocolis</i>	

La carte des Vins

	<u>Les vins rouges :</u>	Btl 75cl	Btl 50cl	Btl 37.5cl
Cuvée Eskualduna (vin de table d'Espagne 12% vol)		8 €	5.50€	
AOC Bordeaux «Cour Montessant »		12€		3.5 verre
<u>Les Vins du Pays Basque :</u>				
AOC Irouléguay : Gorri D'Ansa		19€	15€	
AOC Irouléguay : Domaine de Mignaberry		24.50€	19.50€	4.5 verre
AOC Irouléguay : Omenaldi		32€	27€	
AOC Irouléguay : Domaine Amezitia Etxaldia		24€		13.5€
AOC Irouléguay : Etxagarraya		28€		
AOC Irouléguay : Domaine Ilarria 		23€		
AOC Irouléguay : Domaine Abotia		24€		
AOC Irouléguay : Domaine Mourguy		22€		13€
AOC Irouleguy : Domaine Arretxea cuvée Haitza		43€		
AOC Irouleguy : Domaine Brana 		33€		
AOC Irouleguy : Harri Gorri (Brana) 		35€		
<u>AMC Madiran :</u>				
AMC Maestria		19€		
<u>ACRC Côtes du Rhône :</u>				
ACRC Domaine de E.Guigal		25€		
<u>Les Vins d'Espagne :</u>				
DOC Navarre « Vina Aliaga » Privada		18€		
DOC Rioja « El Coto » Crianza		22.50€		

La carte des Vins

	<u>Les vins rouges :</u>	Btl (75 cl)	Btl 37.5cl
<u>Vins de Bordeaux :</u>			
Les Hauts de Cours de Montessant		15€	
AOC Francs Côtes de Bordeaux : Château Nardou...		20€	
AOC Côtes de Bourg : Château Grand Chemin		18€	
AOC Bordeaux : Château Baillan-Larquette		18€	
AOC Canon Fronsac : Château la Valade		20€	
AOC Haut-Médoc : Lamothes Cissac (cru Bourgeois)		28€	
AOC Graves : Château Clos Lamothes		24€	15€
AOC Pèssac Léognan : Château Latour Martillac (grand cru classé)		65€	
AOC Saint-Emillion : Les Hauts De La Gaffelière		28€	
AOC Saint Estèphe: Château Léo de Prades		40€	
AOC Lalande Pommerol : Château Grand Ormeau		48€	
	<u>Les Cidres :</u>		
Eztigar Brut		8.60 €	
Eztigar Doux		8.60 €	

La carte des Vins

Les Vins rosés :

	Btl 75 cl	Btl 50cl	Verre
Cuvée Eskualduna	8 €	5.50 €	
AOC Irouléguay : Argi D'Ansa	15 €	12.5	3.50 €
AOC Irouléguay : Mignaberry	19 €		4 €
AOC Irouléguay : Harri Gorri (Brana)	18€		
AOC Crianza : Vina Aliaga	13 €		

Les vins blancs :

AOC Irouléguay : Xuri D'Ansa	30 €	24 €	5 €
AOC Irouléguay : Mignaberry	22 €		
AOC Jurançon doux : Domaine de Nigri	22 €		5 €
AOC Jurançon Sec : Nigri	18 €		3.50 €

Champagne :

Blanc Pétillant méthode champenoise : Freixenet Cordon Negro	25 €		
Lecomte	40€		
Louis Tollet	45€		
Nicolas Feuillate	50€		
Pommery	65 €		

Eaux minérales :

Pinéo plate	3.50 €		
Pinéo gazeuse	3.50 €		



Milster Eta Sous artio

*Mille Merci
Et au plaisir de se revoir*

