



## LES VINS



### ROUGE

	VERRE	37,5 cl	75 cl
• Chateau Perreau Bel-Air .....	3€	10€	16€
• Rioja Paternina .....	3€50		18€
• Saint-Nicolas de Bourgeuil .....	3€50		20€
• Graves .....	4€	12€	22€
• Saint-Emilion .....	5€		30€

### BLANC

• Tarriquet Classic .....	3€		16€
• Tarriquet 1 <sup>er</sup> Grive .....	4€		20€
• Côté Tariquet .....	4€		20€
• Sancerre .....	5€		30€
• Cuvée Egiategia vinifié sous l'eau dans la baie de St-Jean-de-Luz ...	4€		20€
• Txakoli .....			22€

### ROSÉ

• Tarriquet rosé .....	3€		16€
• Esprit Gassier Côte de Provence .....	4€		20€
• Château de Berne les Oliviers .....	4€		20€
• Homenaje Navarre .....	3€		14€
• Lambrusco rosé .....		8€	15€

• Cidre Basque .....			10€
• Champagne .....			45€
• Pichet 50 cl (rouge, blanc, rosé) .....			9€
• Coupe de Champagne, kir .....			7€

# LAVAZZA

# LA SANTA-MARIA

RESTAURANT - HENDAYE



## LES ENTREES

(entrantes)

- Duo de tartare Saumon et dorade ..... 14€  
*(Duo de tartare de salmon y dorada)*
- Beignets de chipirons maison ..... 16€  
*(Tempura de chipirones)*
- Jambon Serrano 24 mois ..... Petite assiette : 8€ ..... Grande assiette : 16€
- Foie gras de Canard mi-cuit au porto blanc et piment d'Espelette ..... 15€  
*(Foie gras de pato al oporto blanco y pimiento de Espelette)*
- Assiette pays basque : Jambon Serrano 24 mois Gran-Reserva, paté basque, lomo, chorizo, guindillas ..... 16€  
*(Plato Vasco : jamon, pate, lomo, chorizo, guindillas)*
- Charcuterie Ferme Elizaldia ..... Rillettes : 8€ ..... Pâté Basque : 8€ ..... Boudin Piment d'Espelette : 8€
- Les Huitres de l'impératrice de Joël D (ostras) ..... 6 pièces : 12€ ..... 9 pièces : 16€ ..... 12 pièces : 19€
- Bulots aioli ..... 10€  
*(Buccino al aioli)*
- Crevettes bouquet mayonnaise ..... 10€  
*(Gambas con mayonesa)*
- Soupe de poissons ..... 9€  
*(Sopa de pescado)*

## LES SALADES GOURMANDES

(ensaladas)

- Salade de chèvre (salade, tomate, fromage de chèvre, raisins sec, noix, oignons caramélisés) ..... 15€  
*Ensalada de cabra (lechuga, tomate, queso cabra, uvas pasas, nueces, cebolla caramelizada)*
- Salade Landaise (salade, tomate cherry, gésiers et tranches de canard fumé, oignons rouge, pâté de foie gras de canard) ..... 16€  
*Ensalada landaise (lechuga, tomate cherry, mollejas y jamon de pato, cebolla roja, paté de foie gras de pato)*
- Salade César (salade, poulet, bacon, crouton de pain, oignon caramélisé, parmesan) ..... 16€  
*Ensalada cesar (lechuga, pollo, crujiente de beicon y de pan, cebolla caramelizada, parmesano)*
- Salade Océane (salade, tomate cherry, saumon fumé, crevette, crouton de pain, aneth) ..... 15€  
*Ensalada oceane (lechuga, tomate cherry, salmon ahumado, gambas, crujiente de pan, eneldo)*
- Salade Basquaise (salade, tomate, jambon, brebis, piquillos) ..... 15€  
*Ensalada (lechuga, tomate, jamon queso de oveja, piquillos)*
- Salade Mixte (salade, tomate, oignon, thon, olives) ..... 8€  
*Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, atun, aceitunas)*

## LES PIZZAS

- Reine : sauce tomate, fromage, jambon, champignons ..... 12€  
*(Salsa de tomate, queso, jamon, champinones)*
- Biquette : crème, chèvre, miel ..... 12€50  
*(Nata, queso de cabra, miel)*
- 4 fromages : crème, fromage, chèvre, roquefort, parmesan ..... 13€  
*(Nata, queso, queso de cabra, roquefort, parmesano)*
- Baiona : sauce tomate, jambon sec, brebis, œuf ..... 13€  
*(Salsa de tomate, jamon, queso de oveja, huevo)*
- Caliente : sauce tomate, fromage, txistorra, chorizo, œuf ..... 13€  
*(Salsa de tomate, txistorra, chorizo, huevo)*
- Savoyarde : crème, reblochon, lardons, pomme de terre ..... 13€50  
*(Nata, queso roblochon, bacon, patata)*
- Bolognaise : sauce tomate, fromage, viande hachée ..... 13€50  
*(Salsa de tomate, carne picada)*
- Basquaise : sauce tomate, ventrèche, poivrons, œuf, brebis ..... 14€  
*(Salsa de tomate, tocino, pimientos, huevo, queso de oveja)*
- Végétarienne : tomate, poivrons, champignons, fromage, oignon, olive ..... 14€  
*(tomate, piquillos, champignones, queso, cebolla, aceituna)*

Supplément œuf ou ingrédients : 1€

## LES MOULES FRITES

(Mejillones)

- Marinières ..... 12€
- Crème ..... 13€50
- Curry ..... 13€50
- Basquaise ..... 13€50
- Roquefort ..... 13€50

## PAËLLA

suivant saison

- Paëlla Maison aux fruits de mer ..... 16€



## MENU ENFANT



8€50

(menu infantil)

Nuggets de poulet ou Steak haché (nuggets de pollo o hamburguesa), frites (patatas fritas)  
Glace surprise Haribo push up (helado)



## LES VIANDES



(las carnes)

- Entrecote XXL frites (entrecot de ternera) ..... 19€
  - Magret de Canard (magret de pato) ..... 18€
  - Axoa de veau aux piments d'Espelette AOC (ternera picada en salsa) ..... 16€
  - Confit de Canard Ferme de Jeansarthe (confit de pato) ..... 16€
  - Lomo y pimientos ..... 15€
  - Hamburger Santa Maria : Steak bouche, fromage, oignons caramélisés, bacon, salade, tomate (hamburguesa completa) ..... 16€
  - Côte de bœuf pour deux (txuleta para dos) ..... 42€
- Sauce au choix : Roquefort, béarnaise, poivre : 1€



## LES POISSONS



(los pescados)

- Chipirons plancha et sa purée maison (chipirones plancha) ..... 16€
- Beignets de chipirons maison ..... 16€
- (Tempura de chipirones)
- Gambas sauvages grillées (langostinos plancha) ..... 18€
- Filet de merlu et sa piperade (filete de merluza) ..... 16€
- Noix de Saint-Jacques (Vieiras) ..... 22€
- Merlu de ligne pour deux (merluza de anzuelo para dos) ..... 40€



## PÂTES



(Pastas)

- Moules, Gambas, curry ..... 15€
- Carbonara ..... 12€