

# MENU DU RESTAURANT ON EGIN



## ENTRÉES / A PARTAGER

- L'Assiette Apéro :  
Pour 2 personnes.....12€                      - Pour 4 personnes.....20€  
Calamars, croquettes, mozza sticks, oignons rings, jambon serrano.
- Assiette de charcuterie....9,50€                      - Palets de chèvre (par 5).....7€
- Friture d'éperlans.....7€                      - Croquettes de jambon (par 5)....6€
- Calamars à la romaine.....7€                      - Croquettes de morue (par 5).....6€
- Fingers de poulet (par 5).....7€                      - Anchois marinés .....6€
- Portion de frites.....3€                      - Mozzarella sticks (par 5).....7€

## MENU ENFANT 7,50€

- 1 verre de Coca-Cola ou Fuztea ou jus d'orange ou sirop.
- Croquettes de poulet ou steack haché avec frites ou riz.
- Crêpe au sucre ou boule de glace au choix.

## PLATS

- Chipirons à la plantcha.....16€                      - Entrecôte.....18€
  - Confit de canard.....15€                      - Magret de canard.....16€
- Accompagnements : riz façon risotto, pommes de terre grenaille ou frites.



### SALADES (Possible en version entrée à 7€)

- Salade de chèvre chaud.....11€
- Salade César au poulet.....12€
- Salade du Pays (brebis, serrano).....12€



### MOULES FRITES

- Marinières ...13€
- A la crème ...14€
- Sauce roquefort ...15€
- Au chorizo...15€

### BURGERS

- Veggie .....12€  
Galette végétale, salade, tomate, brebis, oignons caramélisés, sauce piquillos.
- Chicken .....13€  
Poulet, salade, tomate, brebis, ventrèche, oignons caramélisés, sauce piquillos.
- Eski .....13€  
Steak, salade, tomate, brebis, ventrèche, oignons caramélisés, sauce piquillos.



## PIZZAS

### Pizza Base tomate

**-Hendaia** ..... 8,50€

Tomate, mozzarella, emmental, jambon blanc, olives

**-Regina** ..... 9€

Tomate, mozzarella, emmental, jambon blanc, champignons, origan, olives

**-4 Fromages** ..... 11€

Tomate, mozzarella, emmental, chèvre, gorgonzola, origan, olives

**-On Egin** ..... 12,50€

Tomate, mozzarella, emmental, serrano, fromage de brebis, poivrons, oignons confits, oeuf, origan, olives

**-Végétarienne** ..... 11,50€

Tomate, mozzarella, emmental, champignons, poivrons, courgettes, oignons confits, oignons rouges, aubergines, persillade, origan, olives

**-Mielo** ..... 11,50€

Tomate, mozzarella, emmental, oignons confits, chèvre, miel, amandes effilées, origan, olives

**-Eskualduna** ..... 12,50€

Tomate, mozzarella, emmental, chorizo, serrano, poivrons, origan, olives

### Pizza Base crème

**-Capri** ..... 10€

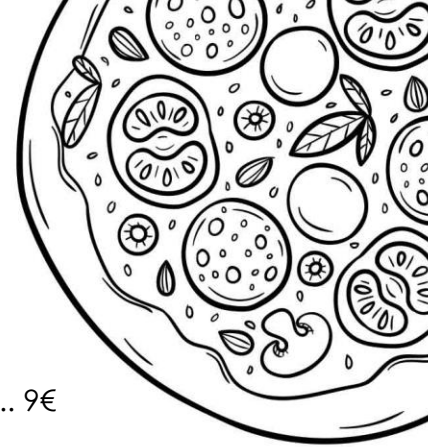
Crème, mozzarella, emmental, chèvre, noix, miel, olives

**-Gasna** ..... 11€

Crème, mozzarella, emmental, chèvre, gorgonzola, origan, olives

**-Savoyarde** ..... 12€

Crème, mozzarella, emmental, lardons, oignons confits, reblochon, pommes de terre, persillade, origan, olives



## DESSERTS

Desserts du Jour (demandez la carte)

### GLACES

#### Boules de glaces :

##### - Nos crèmes glacées :

Vanille, chocolat noir, café, rhum-raisin, noix de coco, fraise, pistache, caramel beurre salé, chocolat blanc, menthe-chocolat, yahourt.

##### - Nos sorbets plein fruit :

Fruit de la passion, fruits des bois, citron.

- 1 Boule .....2€

2 Boules .....4€

3 Boules .....5,50€

Chantilly .....1€

### COUPES GLACEES.....6€

#### La Bounty

Chocolat, noix de coco, coulis de chocolat, coco râpée, chantilly.

#### Café Liégeois

Café, vanille, coulis de café, chantilly.

#### Chocolat Liégeois

Chocolat, vanille, coulis de chocolat, chantilly.

#### Banana Split

Vanille, fraise, chocolat, nappage chocolat, banane, fraises, chantilly.

#### Dame Blanche

Vanille, nappage chocolat, chantilly.

#### Fruits rouges

Fraise, fruits des bois, yahourt, coulis de fruits rouges, chantilly.

#### Exotique

Fruit de la passion, noix de coco, fruits, coulis passion, chantilly.

#### Caramelo

Caramel beurre salé, chocolat blanc, vanille, coulis caramel, chantilly.

### COUPES GLACEES ALCOOLISEES.....7€

#### Colonel.....7€

Citron, 2cl de Vodka.

#### Bailey's.....7€

Café, vanille, 2cl de Bailey's



## FORMULES DU MIDI

Avec un snack, une boisson (canette ou bouteille d'eau), un dessert (cookies maison ou fruit).

### **FORMULE SANDWICH 8€ / Sandwich seul 5€**

Serrano, fromage de brebis

Jambon, beurre

Chorizo, fromage de brebis

### **FORMULE PANINI 9€ / Panini seul 6,50€**

4 Fromages

Serrano, fromage de brebis

Jambon blanc, emmental

Tomate, mozzarella, pesto

### **FORMULE SALADE 10 € / Salade seule 9€**

Salade César

Salade de chèvre chaud

Salade du Pays

## CARTE DES BOISSONS

### Boissons chaudes

Café / Déca / Allongé .....	1,30€	Café viennois .....	2,30€
Noisette .....	1,40€	Latté viennois .....	3,50€
Double espresso .....	2,50€	Lait chaud .....	1,50€
Grand crème .....	2,50€	Chocolat .....	2,50€
Cappucino .....	3€	Chocolat viennois.....	3,50€
Thés : noir nature, Earl Grey, vert nature, menthe, Tisane .....	2,80€		

### Jus de fruit

Jus de pomme local .....	3€
Jus de fruits Granini.....	3€
(Orange, Ananas, Fraise, Abricot, Pamplemousse, Tomate)	
Sodas .....	3€
(Coca, Coca Zéro, Coca Cherry, Fuztea pêche, Fanta orange / citron, Limonade, Oasis tropical, Schweppes, Schweppes agrum')	
Redbull.....	3,5€
Cacolac.....	3,5€
Sirops .....	1,50€
(Grenadine, pêche, citron, fraise, menthe)	

### Eau

Badoit Rouge 33 cl .....	3€
Evian 33cl .....	2,5€
Badoit verte 50 cl .....	3,5€
Evian 50 cl .....	3€

### Cocktails .....

**7€**

Mojito / Mojito fraise / Mojito Passion  
Ginto  
Cuba libre  
Spritz

### Cocktails sans alcool.....

**6€**

- Virgin Mojito

<b>Bières Pression</b>	25cl	50cl
Ginette BIO .....	2,50€	5€
Lefte Blonde .....	3,50€	6,50€
Bière du moment .....	4€	7€

### **Bières en bouteille 33cl**

Bière locale .....	4,50€
Belharra : blonde, blanche, IPA	
Jupiler NA (sans alcool) .....	3,50€
Desperados .....	4,50€
Corona .....	4,50€
Sangria 20cl.....	3€ 1L.....10€

### **Apéritifs**

Ricard 2cl .....	3€	Kir 15cl .....	3,50€
Porto, Suze, Campari 4cl .....	3,50€		
Martini rouge, blanc 4cl .....	3,50€		
Amaretto 4cl .....	3€		
Whisky J&B, Vodka 2cl .....	3€	4cl .....	5€
Gin Gordon, Tequila 2cl .....	3€	4cl .....	5€
+ Soda : 2,50€			
Cidre basque			
Brut 15cl.....	2,50€	75cl.....	8€
Demi-sec 15cl.....	2,50€	75cl.....	8€

### **Digestifs**

Rhum Diplomatico 4cl .....	5€
Whisky Glenfidish 4cl .....	6€
Whisky Jack Daniels 4cl .....	5€
Gin Origines 4cl .....	6€
Cognac ABK6 4cl .....	5€
Armagnac Compte de Louviac 4cl .....	5€
Crème de cassis, pêche, Mints 4cl .....	3€
Izarra verte 4cl .....	6€
Bailey, Patxaran, Manzana 4cl .....	4,50€

### **Champagnes**

Veuve renard de Beaumont 75cl .....	49€
Laurent Perrier 75cl .....	79€

## CARTE DES VINS

### Vins blancs

#### - Rioja Arazu :

La bouteille de 75cl .....10€

15cl .....3€ 25cl .....4,5€ 50cl .....7€

#### - Vin de Pays Côtes de Gascogne blanc moelleux demoiselle :

La bouteille de 75cl .....16€

15cl .....4,5€ 25cl .....6€ 50cl .....12€

#### - Vin Bio local «Lezaun» :

La bouteille de 75cl .....16€

15cl .....4,5€ 25cl .....6€ 50cl .....12€

### Vins rosés

#### - AOP Côtes de Prov. Hauts de Masterel :

La bouteille de 75cl .....16€

15cl .....4,5€ 25cl .....6€ 50cl .....12€

#### - Rioja Arazu :

La bouteille de 75cl .....10€

15cl .....3€ 25cl .....4,5€ 50cl .....7€

#### - Vin Bio local «Aristu» :

La bouteille de 75cl .....16€

15cl .....4,5€ 25cl .....6€ 50cl .....12€

### Vins rouges

#### - Vin Bio local «Bjurko» :

La bouteille de 75cl .....13€

15cl .....3,5€ 25cl .....5€ 50cl .....8€

#### - Rioja Arazu :

La bouteille de 75cl .....10€

15cl .....3€ 25cl .....4,5€ 50cl .....7€

- Château Bibey Bordeaux : 75cl .....14€

- Château de Mouret Graves : 75cl .....18€

- Puisseguin St Emilion : 75cl .....22€

