



HBP
HOTEL DES BASSES PYRÉNÉES

HÔTEL
SALON BAR
RESTAURANT

POUR COMMENCER



GROS COUTEAUX A LA PLANCHA

VIERGE DE TOMATES

10€

POULPE A LA GALICIENNE

LEGUMES CROQUANTS

12€

TARTARE DE BOEUF REVISITE

OEUFS DE CAILLE

9€

BURRATA DES POUILLES

HUILE D'OLIVE, ESPELETTE

14€

P
L
A
N
C
H
E
S

JAMBON MANGALICA

VENTA ARROSAGARAY

15€

**PÂTÉ MAISON
"RETOUR DE CHASSE"**

CANARD, FAISAN, COCHON

10€

SARDINILLAS

PAIN A L'AIL

12€

JAMBON BRAISE

PARFUME A LA TRUFFE

14€



COTÉ SALÉ

POITRINE DE COCHON KINTOA POLENTA CREMEUSE ET PIMENTS D'ANGLET 22€

SELLE D'AGNEAU FARCIE MOUSSELINE DE CAROTTES DES SABLES À L'ORANGE, JUS COURT AU THYM 22€

PAVE DE MERLU DE LIGNE DE ST JEAN CAVIAR D'AUBERGINES BRULEES, GIROLLES ET TOMATES 21€

FILET DE TURBO SNACKÉ BEURRE NOISETTE, POMME ACCROCHEE, OIGNONS NOUVEAUX ET SAUCE AU VIN 24€

MENU DÉCOUVERTE 45€

EN QUATRE SERVICES POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES



LA CÔTE DE BŒUF DE GALICE

MATURÉE 45 JOURS (POUR 2)

SAUCE BORDEAUX

ENVIRON 1KG - 27€/PERSONNE

ORIGINE U.E

(30MIN)



FROMAGE

9€



L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES AFFINÉS
DU PAYS BASQUE

COTÉ SUCRÉ

9€

PÊCHE MELBA "HBP"

CHOCOLAT ET GLACE VANILLE

« COMME UN VACHERIN »

FRUITS ROUGES & CHANTILLY

BABA AU RHUM

FRUITS FRAIS ET CHANTILLY

MILLEFEUILLE CHOCOLAT OREO

TONKA ET GLACE AMARENA



Prix net service compris