



Boutique de produits locaux

Rapporter un souvenir ou offrir un cadeau gourmand quelle que soit l'occasion, nous vous proposons une sélection de produits pour réveiller vos papilles avec les différentes spécialités du Pays Basque.

Nos pâtés de chez Pierre OTEIZA:

Pâté au porc basque 3,50 €- 125 gr

Le pâté de campagne traditionnel par excellence. Délicieusement assaisonné.

Pâté au piment d'Espelette 3,50 €- 125 gr

Le pâté de campagne traditionnel. Délicieusement relevé au piment d'Espelette AOC

Rillettes de la truite de la Nive 6,50 € -190gr

Nos Condiments :

Du champ à la dégustation, **l'atelier du piment** vous fait découvrir tous les secrets d'une production unique au monde, la production de piment d'Espelette AOP.

Piment d'Espelette en poudre 5 €/ pot de 40g

Pas plus fort que le poivre, mais dix fois plus parfumé, le piment d'Espelette relève la plupart des plats et marie ses effluves raffinés à de nombreux produits.

Gelée de piments 5 € /pot de 120 g

La gelée de piment d'Espelette va vous surprendre par son onctuosité et sa délicatesse, très fruitée avec un piquant raffiné, elle sert à mettre en valeur vos mets, foie gras, viandes et fromages.

Guindillas - 7€

Originaire de Navarre, ces piments verts doux au vinaigre, légèrement relevés, sont très appréciés pour accompagner vos charcuteries et entrées.

Les Pimientos del piquillo (poivrons rouges) - 375g - 6€

Ils sont très utilisés dans les plats typiques navarrais. Ils sont conditionnés entiers et pelés à la main.

Nos douceurs sucrées

Confiture de cerises noires 5 €/ pot de 220 g

Véritable confiture à l'ancienne préparée avec des fruits entiers (80%), la confiture de cerise noire allie nature, tradition et authenticité. Elle fait merveille avec tous les fromages et laitages.

Miel - 7€/ pot de 250g

Pour préserver la sauvegarde de l'abeille du pays basque, IPARRA a décidé de parrainer une ruche dans l'un des ruchers d'Abeille et Cie à Arcangues.

PLANCHE IPARRA- 10€/personne

Nous pouvons sur demande vous préparer une assiette de charcuterie et de fromages de la région. N'hésitez pas à nous solliciter. Nous ferons notre possible pour répondre favorablement à vos demandes dès que cela est possible.



Notre sélection de vins de d'Irouleguy.

Le vignoble est implanté à une altitude entre 200 m et 400 m. Les deux tiers des vignes sont plantées en terrasse, ce qui impose la tradition du travail manuel. Il s'agit de la plus petite AOP de France

Blancs:

Xuri (blanc en euskara)- AOC Irouleguy- 14 €/75 cl

Véritable vin de gastronomie à l'attaque puissante et doté d'une belle rondeur avec des notes d'ananas et d'acacia.

Rosés

Argi (clair en euskara) 8 € /75 cl

élaboré à partir d'un assemblage de Tannat, de Cabernet Franc et de Cabernet Sauvignon.

Mignaberry rosé 8€/ 75cl

Équilibré, corsé et friand, il saura faire l'unanimité.

Rouges

Gorri (rouge en euskara) 8 €/ 75 cl

Vinification traditionnelle pour ce vin typique d'Irouléguay, élaboré à partir d'un assemblage de Tannat, de Cabernet Franc et de Cabernet Sauvignon. Élevé en cuve pendant 12 mois.

Mignaberry 10 €/ 75 cl

élaboré à partir d'un assemblage de Tannat, de Cabernet Franc et de Cabernet Sauvignon. Élevé pour 50% en cuve et 50% en barriques pendant 12 mois. vin puissant et élégant, à la robe pourpre et aux arômes de fruits noirs et d'épices, note toastées et légèrement boisées.

Bière artisanale Basque BIO

akerbeltz blanche 33cl - 3€

Cette bière de froment de couleur pâme et au léger trouble naturel révèle d'agréables saveurs acidulées d'agrumes et d'épices

Ternua blonde 33cl- Balea- 4€

Ternua (Terre-Neuve en basque) est la terre sacrée des pêcheurs de baleine basques.

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération et interdit aux mineurs. »

Nos Boissons:

Jus de fruits - le pressoir du pays basque - 2€/25cl

purs jus 100% naturels, à base de fruits frais du Sud-Ouest- sans additifs et sans sucres ajoutés.