

2023ko apirilak 24tik uztailak 7ra arte Menuak





















APIRILAK 24 ASTELEHENA	APIRILAK 25 ASTEARTEA	APIRILAK 26 ASTEAZKENA	APIRILAK 27 OSTEAGUNA	APIRILAK 28 OSTIRALA
BIO beterrabak olioazpinarekin Barazki hanburgesa Patata purea *** « Cazaubon » bainilazko jogurta	Izar zopa « Maison Montauzer »-eko xistorra BIO dilistak *** « Le jardin des fraises » -eko marrubiak	Arraultza egosia mahonesarekin Croque-Monsieur Entsalada berdea *** BIO sagarra	BIO azenario birrinduak Oilasko izterra usain-belarrez Pasta egosia Brokulia labean AOP Bleu D'Auverge gazta	Urdaiazpiko krocketak Arraina frejitua IGP Camargue arroza *** HVE sagar abrikot konpota
MAITZAK 1 ASTELEHENA	MAITZAK 2 ASTEARTEA	MAIATZAK 3 ASTEAZKENA	MAIATZAK 4 OSTEAGUNA	MAIATZAK 5 OSTIRALA
	BIO barazki zopa Patata tortila Entsalada berdea *** Txokolatzeko pasteltxoa	Nahasia entsalada Tolosako saltxitxa BIO pastak Lekak perrexileztatuak BIO azukredun jogurt naturala	Luzokerra bulgar erara Haragi bolatxoak amatxi erara Garia pilaf erara Ratatouille « Niko eta Maider » edateko jogurta	Ahuntz-gazta ogi txigortuarekin Bakailo Ajoarriero erara tomate saltsarekin Lursagarrik *** IGP Kanarietako platanoak
MAITZAK 8 ASTELEHENA	MAITZAK 9 ASTEARTEA	MAIATZAK 10 ASTEAZKENA	MAIATZAK 11 OSTEAGUNA	MAIATZAK 12 OSTIRALA
	Barazki freskoak nahasiak Oilasko bularra Tandori erara « Euskal Pastak » BIO pastak *** BIO bainilazko izozkia	«Pascal Massonde» -eko euskal pateak Txipiroiak tomate saltsan BIO irrisa *** Sasoiko fruitua	Arraultza aske hazia mahonesarekin Barazki cous cousa BIO semola Barazkiak BIO sasoiko fruitua	*** Euskal hanburgesa Solomoa ardi gaztarekin Nafarroako etxeko txipsak BIO BIOK gazta txuria
MAITZAK 15 ASTELEHENA	MAITZAK 16 ASTEARTEA	MAIATZAK 17 ASTEAZKENA	MAIATZAK 18 OSTEAGUNA	MAIATZAK 19 OSTIRALA
Ttoro Luzien ogi txigortuarekin Txahal Ravioliak labean Entsalada berdea *** Sasoiko fruitua	Tomate entsalada olioazpin balsamikoarekin Txerri saiheskia mustardarekin El maragarato irrisa *** «Bastidarra» txokolatzeko krema	Barazki zatitxoak Barazki bolognesa Lursagarrik labean *** BIO behi gazta	JAI EGUNA	ZUBIA
MAITZAK 22 ASTELEHENA	MAITZAK 23 ASTEARTEA	MAIATZAK 24 ASTEAZKENA	MAIATZAK 25 OSTEAGUNA	MAIATZAK 26 OSTIRALA
Atun enpanadilak Aldabia » etxeko <i>cordon bleu-a</i> Kalabazin fresko purea *** BIO konpota	FINGER FOOD	Espainako meloia «Herriko» txahal axoa Garia *** Izozki potea	Coleslaw BIO dilistak BIO Irrisa Tomate saltsa AOP gazta	Beterrabak Arraina saltsan BIO penne pastak Berenjena Caponata erara Bastidarra bainilazko jogurta
MAITZAK 29 ASTELEHENA	MAITZAK 30 ASTEARTEA	MAIATZAK 31 ASTEAZKENA	EKAINAK 1 OSTEAGUNA	EKAINAK 2 OSTIRALA
JAI EGUNA	BIO arraultza egosia «Saveurs d'amatxi » txanpinoi krocketak Lursagar gainerreak *** Sasoiko fruitua	Bakailo krocketak Oilasko izterra labean usain-belarrekin Barazki nahasiak *** Txokolatzeko pastela	Sandia Arrain birrineztatua Gourmet zerealak Piperrada Izozki makiltxoak	Tomateak olioazpinarekin Euskal lapikoa « Euskal Baserri » babarrun txuriak *** Koko jogurta

BERTAKOA RESTAURATION
2 AVENUE MAYI ARIZTIA
64100 BAYONNE
0535001618
FR 64.102.001 CE

OGIA: Larresoreko Axola Gabe okindegiak egiten du gure ogia, astearte ta ostegunetan BIO ogia, eta astelehen ta ostegunetan Label Rouge irinarekin egindakoa

Menuak alda daitezke ekoizleen eskaintzaren arabera
Bertakoa sukalde taldeak udako opor zoragarriak opa dizue eta ON EGIN ;



EKAINAK 5 ASTELEHENA	EKAINAK 6 ASTEARTEA	EKAINAK 7 ASTEAZKENA	EKAINAK 8 OSTEAGUNA	EKAINAK 9 OSTIRALA
Meloia Ocean stick Semola Tajine barazkiak saltsan «Ximun eta Xabi» gazta freskoa 	***  "Herriko" Idi bolognesa BIO conchigli pasta  BIO sagar konpota  Gaileta 	BIO Azenario birrinduak  Txorizo egosia BIO dilistak  Salsifia BIO jogurta 	Saltxitxoia eta kornixon Arrain brandada Entsalada berdea *** BIO sasoiko fruitua 	 Gaspacho Paella IGP Camargue irrisa, oilaskoa eta itsaskiak Ilarrak, azenarioa eta piparrak Bainilazko katalan krema
EKAINAK 12 ASTELEHENA	EKAINAK 13 ASTEARTEA	EKAINAK 14 ASTEAZKENA	EKAINAK 15 OSTEAGUNA	EKAINAK 16 OSTIRALA
Sandia Arrain frejitua Lursagarrak labean *** BIO jogurt naturala 	Kinoa ta semola tabulea Oilasko izterra labean Lekak perrexileztatuak *** Donut's azukreduna	Tomate txikiak Barazki hanburgesa Txipsak *** Edateko jogurta	Luzokerrak olioazpinarekin Chili haragirik gabekoa Barazki eta txitxiroak 3 koloretako pastak AOP ardi gazta	Tomate et oliba berdeak Urdaiazpikoa Gnocchis gazta saltsan *** Marrubi zukua
EKAINAK 19 ASTELEHENA	EKAINAK 20 ASTEARTEA	EKAINAK 21 ASTEAZKENA	EKAINAK 22 OSTEAGUNA	EKAINAK 23 OSTIRALA
Entsalada mistoa Espinaka hanburgesa Arroza ***  "Niko eta Maider" jogurta	Espainako meloia "Herriko" txahal axoa Bulgur *** Izozki potea	Tomate olioazpinarekin Arrain frejitua Azalore gainerrea *** Sasoiko gazta 	*** 4 gazta pizza Entsalada berdea BIO konpota  Gaileta	Urdaiazpiko krocketak Arraina saltsan BIO pastak  Kalabazinak erregosiak Sasoiko fruitua
EKAINAK 26 ASTELEHENA	EKAINAK 27 ASTEARTEA	EKAINAK 28 ASTEAZKENA	EKAINAK 29 OSTEAGUNA	EKAINAK 30 OSTIRALA
 BIO Azenario birrinduak Solomoa bere zukuan BIO dilistak  *** Fruit de saison	Barazkia zatitxoak Canton-eko irrisa Entsalada berdea, soja-kimuak eta haziak *** AOP gazta 	Txorizoa eta kornixon Oilasko eskalopea olibekin Gourmet kinoa Ratatouille Sasoiko fruitua	Tomate, mozzarella, eta albahaka pestoa Atunezko bolognesa Pastak *** BIO bainilazko jogurta 	Sandia Ardi haragi bolatxoak saltsan Udako barazki purea *** Konpota BIO 
UZTAILAK 3 ASTELEHENA	UZTAILAK 4 ASTEARTEA	UZTAILAK 5 ASTEAZKENA	UZTAILAK 6 OSTEAGUNA	UZTAILAK 7 OSTIRALA
Meloi berdea Patata tortila tipularekin Ilarrak frantses erara *** Izozkia	*** Idi parmentier-a  Entsalada berdea  BIO Jogurt naturala Gaileta	Sandia « Maison Montauzer »-eko txistorra  Pastak Berenjena melatuak BIO konpota 	 BIO Beterrabak Oilasko nuggetak Irrisa Ketchup-a Baserriko jogurta	IKASTURTE BUKAERA

BERTAKOA RESTAURATION
2 AVENUE MAYI ARIZTIA
64100 BAYONNE
0535001618
FR 64.102.001 CE

OGIA: Larresoreko Axola Gabe okindegiak egiten du gure ogia, astearte ta ostegunetan BIO ogia, eta astelehen ta ostegunetan Label Rouge irinarekin egindakoa

Menuak alda daitezke ekoizleen eskaintzaren arabera
Bertakoa sukalde taldeak udako opor zoragarriak opa dizue eta ON EGIN ;


bertakoa
RESTAURATION
REVOLUTION