

# MARCHE DES RESTAURATEURS

Ibiakoitzez Martxoaren **20** Mars Samedi

Merkatu estalian - Au Marché Couvert

à partir de **10h30** tik goiti

## OSTALARIEN MERKATUA



Temps fort au Pays Basque

### CAFE TTIPIA

**06 50 53 50 87**

- Tarte à partager tomates/crème d'épinards/ventrèche maison/ fromage de vache
- Cassoulet façon Ttipia pieds de porc fondants/saucisse grillée/travers de porc rôti
- Thon rouge grillé tomates au four et poivrons confits

### JARAPEA

**09 86 40 39 72**

- Velouté arti/truffe crème montée au poivre
- Céviche de poulpe vinaigrette à la grenade
- Baskiflette au reblochon d'Elurti
  - Tamales (plat fusion mexicain)
- crémeux chocolat Laia, espuma Moka
- Éclair pistache (Comptoir du praline)

### BAHIJA – Régal & Beauté

**06 75 93 86 58**

- Chorba (soupe marocaine)
- Couscous royal
- Tajine d'agneaux
- Briwates salées
- Baklawa (dessert)

### PECOITZ

**06 71 90 02 10**

- Souris d'agneau fondante, croustillant de chorizo et gratin
- Merlu doré moules palourdes et petits légumes
  - Joue de bœuf braisée, champignons, lardons, petits oignons, pommes cocottes

### LES PYRENEES

**05 59 37 01 01**

- Tarama de saumon, chèvre et pancake
- Filet de canard, crème de panais, poire au vin rouge
- Délice de chocolat au lait citron confit
- En paquet : madeleines, financiers, pâte de fruits, guimauves

PROCHAIN RDV : SAMEDI 27 MARS  
RESERVATION CONSEILLÉE / PAS DE CARTE BANCAIRE