



Bonheur Basque

RESTAURANT | BOUTIQUE

Notre carte se veut résolument tournée vers la qualité de nos viandes, la découverte et le partage. Notre chef vous concocte des plats faits maison, élaborés à base de produits frais.

Nous sommes à votre service pour vous accompagner à composer votre repas.

Michel Amador

Pour suivre toutes nos actualités : menus, animations, évènements ...
Téléchargez notre application



contact@bonheurbasque.com

Tél.: 04.50.13.63.28

www.bonheurbasque.com



Bonheur Basque

RESTAURANT | BOUTIQUE

Le Club House

OUVERT DU MARDI AU SAMEDI

Pour suivre toutes nos actualités : menus, animations, évènements ...
Téléchargez notre application



contact@bonheurbasque.com

Tél.: 04.50.13.63.28

www.bonheurbasque.com



Bonheur Basque

RESTAURANT | BOUTIQUE

La Boutique

OUVERT DU MARDI AU SAMEDI

Pour suivre toutes nos actualités : menus, animations, évènements ...
Téléchargez notre application



contact@bonheurbasque.com

Tél.: 04.50.13.63.28

www.bonheurbasque.com



TAPAS

Encornet et boudin noir de Bigorre	9,5€
Haricot tarbais	8,5€
Rillettes de truite	11€
Foie gras mi-cuit 75g <i>de la ferme Jean Sarthe</i>	19€
Cabecou pané <i>de la fromagerie Ségalafrom</i>	10€
Piquillos, <i>poivrons cuits farcis au fromage basque de chèvre</i>	7€
Cœurs de canard en persillade	9€
Arancini, <i>cromesquis de riz au fromage basque de brebis</i>	7€
Duo de fromage basque	9€
Frites maison (<i>portion</i>)	5€

SEUL ou à PARTAGER...

Assortiment de charcuterie du Sud-Ouest	20€
Jambon de Noir de Bigorre	29€
Cecina (Viande de bœuf maturée séchée)	22€
Assortiment de fromages basques`	17€

SUGGESTIONS

Poisson du mareyeur	36€
Risotto aux légumes de saison à l'Ardi-Gasna (ossau iraty)	12€
Confit de canard avec pomme de terre à la Salardaise	21€
Magret de canard du sud ouest	28€

DESSERTS

Moelleux ananas glace au rhum	11€
Gâteau Basque <i>et sorbet aux cerises noires</i>	9€
Entremet marron façon coupe de la Rhune	11€
Glace maison (la boule) <i>demandez la liste de nos parfums</i>	2,5€
Dessert du jour	5,5€



MENU DEUSTATION BONHEUR BASQUE

"Les saveurs d'EL CAPRICHIO"

49€

CECINA de bœuf premium vieillie dans une cave naturelle

La Cecina de bœuf haut de gamme de la maison El Capricho a un long processus de salaison qui est divisé en plusieurs étapes, salage, décantation et vieillissement dans une cave naturelle qui dure parfois jusqu'à 4 ans.

CARPACCIO de langue de bœuf

La langue de la maison El Capricho est obtenue sur la base d'un processus complexe de mariner, sécher, fumer et une longue cuisson qui donne cette saveur tendre et délicate.

TATAKI de bœuf

Fines tranches de bœuf mûries pendant des jours obtenant des saveurs exceptionnelles et des textures uniques

FILET de boeuf

La maison El Capricho fait mûrir sa surlonge pendant 15 jours environ selon l'animal, c'est la partie la plus tendre de l'animal

DESSERT

Choix du dessert à la carte

MENU DU MIDI (inscrit sur ardoise)

Entrée + plat + dessert	18€
Entrée+plat <i>ou</i> plat+dessert	15€

Du Mardi au Vendredi, de 12h à 14h hors jours fériés

MENU PETIT BASQUE (ENFANT)

Fish and chips ou nuggets frites boule de glace ou mousse au chocolat sirop à l'eau	11€
---	-----



CÔTÉ GRILLADE

Nos viandes sont accompagnées de frites maison, polenta basque ou légumes de saison et d'une sauce faite maison au choix (béarnaise, barbecue ou jus de viande).

COCHON NOIR de BIGORRE ou IBÉRIQUE

selon arrivage, provenance proposé par nos serveurs

Un héritage exceptionnel ! Le Porc Noir de Bigorre grandit à la pâture sur des parcours constitués d'herbes et bordés de haies, d'arbres et/ou de sous bois. Animal noble par excellence, il est le fruit d'un écosystème qui relie le milieu naturel et l'homme.

Un gras aux surprenantes vertus : ces qualités nutritionnelles sont favorisées par le mode d'élevage et l'alimentation choisis par le collectif du Noir de Bigorre.

Le goût est dans le gras ! Le grand paradoxe du Porc Noir de Bigorre qui faillit disparaître à cause de sa forte proportion de gras et renaît grâce aux qualités gustatives exceptionnelles de ce même gras.

-
- | | |
|----------------|-----|
| • Filet mignon | 28€ |
| • Echine | 24€ |
| • Secreto | 24€ |
| • Araignée | 18€ |

LE BOEUF d'EL CAPRICO *des viandes d'exception !*

Les bœufs de la maison El Capricho proviennent de races ancestrales du tronc Ibérique. Des races intactes qui ont traversées le temps, indépendamment des manipulations génétiques et des exigences de productivité et d'efficacité qui se traduisent par un bétail aux formes arrondies, plein de viande et sans graisse. Celles de la maison El Capricho sont vieilles et costaudes, capables d'accumuler de la graisse qui offrira à table, des sensations d'un autre temps, des saveurs et des textures que nous pensions perdues.

-
- | | |
|--|-----|
| • Filet de boeuf | 37€ |
| • Chuleta de vache (Faux filet avec os) environ 500g | 56€ |

Seul pour les plus audacieux ou à Partager !

- | | |
|---|---------|
| • Chuleton : Côte de vache maturée
maturation de plus de 120 jours
<i>Présentées par nos serveurs sur plateau, Choisissez la vôtre selon vos envies</i> | 120€/kg |
|---|---------|

La maturation : la vie que l'animal a menée dans le champ, la nourriture qu'il a reçue et aussi son caractère influencent l'évolution de la viande, sa douceur et sa texture, voire les nuances de son goût. Le processus de maturation des pièces peut durer des semaines, voire des mois selon les besoins de chaque pièce. Il est nécessaire de connaître la viande et de faire attention à ce qu'elle nous dit pour savoir avec certitude quand elle sera prête pour le feu.



LA CARTE DES VINS

SUD-OUEST

Rouge

CAHORS DOMAINE TRIGEDINA

- ❖ CAHORS " French Malbec" HVE le verre 5€ 27€
Un malbec qui fait peau neuve
- ❖ CAHORS "probus" 2019 HVE 96€
Des vignes centenaire pour un vin concentré
- ❖ CAHORS "New Black Wine" 2014 HV 158€
Technique du moyen âge pour une cuvée d'exception

MADIRAN CHATEAU MONTUS

- ❖ MADIRAN CHATEAU MONTUS XL 1998 148€
- ❖ MADIRAN CHATEAU MONTUS " La Tyre"
 - 2008 197€
 - 2003 216€
- ❖ MADIRAN CHATEAU BOUSCASSE VIEILLES VIGNES
 - 2015 80€
 - 1995 90€
- ❖ MADIRAN TORUS 2017 29€

IROULEGUY ARRET XEA

- ❖ ROUGE TRADITION 2020 Agriculture raisonnée 47€

DOMAINE EGATEGIA

- ❖ DENA DELA Agriculture raisonnée le verre 5€ 30€

Blanc

- ❖ COMTE TOLOSAN "Clos Trigedina" 2016 le verre 7€ 46€
Vin frais sur la finesse et la simplicité
- ❖ DENA DELA Agriculture raisonnée le verre 5€ 30€
- ❖ DOMAINE CAUHAPE JURANCON "Geyser"2020 Agriculture raisonnée 47€
Finesse et concentration, toute la dimension d'un terroir d'exception
- ❖ DOMAINE CAUHAPE JURANCON "Ballet d'octobre" 2019 le verre 9€ 45€
Blanc Moelleux, agriculture raisonné

Rosé

DOMAINE D'ESPERANCE

- ❖ IGP, COTE DE GASCOGNE "Cuvée rosé" 2020 le verre 5€ 17€

VIN DU MONDE

Rouge

LA RIOJA ALTA Vin Basque

- ❖ FINCA SAN MARTIN 2018 43€
Un bijoux de complexité et de gourmandise

FUNARO Vin de Sicile

- ❖ NERO D'AVOLA 2021 bio 38€
La fraîcheur des hauteurs sous le soleil de Sicile

FAMILIA CECCHIN

- ❖ MALBEC 2019 bio 36€
Quand un cépage du sud ouest découvre l'Argentine

Blanc

PENINSULA VINICULTORES Vin Basque

- ❖ VINO ATLANTICO TXAKOLI 2018 48€
Une belle minéralité pour une finale longue et saline. Un vrai coup de cœur!

PROVENCE

Rouge

CHATEAU PIBARNON

- ❖ BANDOL 2019 bio 72€

CHATEAU DE BREGANCON

- ❖ RESERVE DU CHATEAU 2020 bio 48€
Un vin soyeux aux arômes purs

Blanc

CHATEAU PIBARNON

- ❖ BANDOL 2020 bio 70€

CHATEAU DE CREMA

- ❖ CHATEAU de CREMA 2019 bio 62€
Un grand vin blanc de provence

Rosé

CHATEAU DE BREGANCON

- ❖ RESERVE DU CHATEAU 2021 bio 43€
La signature d'un grand vin de provence

BOURGOGNE

Rouge

DOMAINE COMTE SENARD

- ❖ ALOXE CORTON "Jules" 2018 Agriculture raisonnée 90€
Un vin lumineux comme sa créatrice Lorraine

AOC POMMARD 1ER CRU

141€

- ❖ "Les Jarollières" Jean Marc BOILLOT BIO 2016
La puissance naturelle du terroir de Pommard

CHATEAU DE JAVERNAND

- ❖ MACON 2019 Agriculture raisonnée 37€
Un vin authentique dans le respect de la nature

DOMAINE JEAN MARC BOILLOT 2016 bio

- ❖ SAVIGNY LES BEAUNE 1er cru "la Bataillère" 79€
Richesse et parfum délicat

Blanc

ALINE BEAUNE

- ❖ MONTAGNY Village 2020 56€
Finesse et minéralité

VAL DE LOIRE

Rouge

DOMAINE FREDERIC MABILEAU biodynamique 2018

- ❖ AOC SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL "Les Rouillères" 38€
Des fruits rouges, souple et soyeux

Blanc

DOMAINE SAINT NICOLAS biodynamique 2020

- ❖ AOC FIEFS VENDEEN "Les clous" 30€
Fraicheur saline de l'océan

VALLÉE DU RHÔNE

Rouge

DOMAINE DE FONDRECHE

- ❖ Ventoux "Domaine" 2020 Nature 36€

DOMAINE FONTAINE DES FEES

- ❖ COTE DU RHONE "Le p'tit Fredo" 2019 Bio le verre 5€ 20€
Gourmand et fruité, le vin des copains

BORDEAUX

Rouge

DOMAINE DE L'AURAGE-CAROLINE et LOULOU MITJAVILE

- ❖ CASTILLON "Le versant" 2019 Agriculture raisonnée le verre 8€ 45€

CHATEAU DE PIOTE

- ❖ AOP BORDEAUX SUPERIEUR "Vin des potes" 2019 Bio 26€
Un bordeaux hors des clous

LANGUEDOC

Rouge

DOMAINE LES COMBES CACHEES

- ❖ "Soleil rouge" 2019 AB 39€

DOMAINE DE LA CENDRILLON

- ❖ CORBIERES "Essentielle" 2017 Bio 35€
Contemporain aux tanins souples et soyeux

Blanc

CLOS DES REBOUSSIERS, Christophe Peyrus

- ❖ VIN DE FRANCE 2019 Nature le verre 12€ 58€

DOMAINE LES COMBES CACHEES

- ❖ "La Martelle" 2021 AB 24€
Un pur viognier aromatique et frais



LA CARTE DES BOISSONS

EAUX MINÉRALES

❖ Chateldon 75cl	8,5€
❖ San Pellegrino 50cl	3€
❖ Perrier 33cl	4,5€
❖ Evian 50cl	3,5€
❖ Thonon litre	5,5€

SOFT

❖ Bio les Cœurs 25cl pomme, tomate, abricot	5,5€
❖ Granini 25cl orange, multifruit, ananas	4,5€
❖ Limonade Elixia 33cl nature, fraise des bois	3,5€
❖ Jura Cola 33cl	4,5€
❖ Coca zéro 33cl	4,5€
❖ Sirop à l'eau 25cl	2€
❖ Thé froid Yaut the bio 33cl	4,5€
❖ Schweppes	4,5€

BOISSONS CHAUDES

CAFES

❖ Espresso Grande réserve	2€
❖ La tierra bio	2,5€
❖ Colombie	2,5€
❖ Jamaïca Blue Mountain	5,5€
❖ Décaféiné	2,5€
❖ Cappuccino	3,5€
❖ Café au lait, café renversé	3,5€

THES et INFUSIONS

❖ compagnie coloniale, parfum au choix	3€
❖ Noir chine extra	3,5€
❖ Infusion camomille, tilleul, verveine	3€

CHOCOLAT CHAUD

3€

6-9 9G

❖ Pression EGUZKI blonde 25cl, 50cl	3,5€, 7€
❖ Bière Basque EGUZKI, bouteille 33cl Blonde, blanche, ambré	5€
❖ 1664 sans alcool 33cl	3,5€

APÉRITIFS et DIGESTIFS

❖ Ricard 3cl	3€
❖ Porto blanc 4cl	4€
❖ Martini rouge, blanc 4cl	4€
❖ Suze 4cl	
❖ Kir basque patxaran <i>ou</i> cerises noires et piment d'Espelette	6 €
❖ Kir cassis, fraise des bois, pêche de vigne	6 €
❖ Kir royal	10 €
❖ Chartreuse verte 3cl	8€
❖ Armagnac 2cl hors d'âge 10 ans	8€
❖ Baileys 3cl	5€

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ALEXANDRE Bonnet

❖ Blanc de noir la bouteille	76€
❖ Blanc de noir la coupe	10€