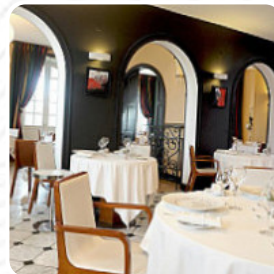




Menu Briketenia

<https://lacarte.menu>

142, Rue De L'Eglise, Guéthary 64210, France



[Le menu](#) du Briketenia de [Guéthary](#) contient environ **18** différents plats et boissons. En moyenne tu paies environ 26 € pour un plat / une boisson. Ce que [User](#) aime dans Briketenia : bien manger et les arômes étaient incroyables, nous avons apprécié un menu de 3 plats abordable pour notre budget, la sélection de vins était également excellente. [Lire plus](#). Le WiFi du restaurant est disponible sans frais, selon la météo on peut aussi bien s'asseoir dehors et manger et boire. Les locaux sur place sont accessibles et donc aucun problème pour les visiteurs en fauteuil roulant ou avec des handicaps physiques. Le Briketenia de Guéthary sert des [mets](#) que l'on trouve partout en Europe, Au bar, tu peux te détendre avec une **bière fraîche** ou d'autres boissons alcoolisées et non alcoolisées. Par ailleurs, on te propose des mets savoureux selon le modèle français.

Menu Briketenia

Main Course

LE HOMARD BRETON, LA BISQUE AU CURRY VERT, FREGOLA SARDA AUX SUCS DE HOMARD ET PARMESAN, FLEURS DE COURGETTES FARCIES. 46 €

LE SAINT PIERRE RÔTI AU CURCUMA, HERBES ET LÉGUMES DU POTAGER DE LA FAMILLE BASTELICA. 36 €

LE POISSON DU JOUR SUIVANT L'ARRIVAGE DE LA CRIÉE, POMME MACAIRE, SALICORNE ET FINE CRÈME AU NOILLY PRAT. 34 €

La Terre

LE RIS DE VEAU FERMIER DES PYRÉNÉES, SAUCE DIABLE, CRÈME DE PIPERADE ET FRICASSÉE DE CÈPES. 39 €

LE FILET DE BŒUF BLONDE D'AQUITAINE : CRU, À LA FAÇON D'UN TARTARE MARINÉ AU SOJA. RÔTI EN TRANCHE, LAQUÉ À LA SAUCE TERIYAKI, GIROLLES ET CRÉMEUX DE PATATE DOUCE. 38 €

LE COCHON, LA PRESA RÔTI ET LA JOUE CONFITE AU VIN ROUGE, JEUX DE CAROTTES CUITES ET CRUES. 32 €

Starters

L'ŒUF DE LA FERME ETCHOLECU EN SAUCE SUPRÊME TRUFFÉE, BELLOTA, ARTICHAUT À LA MARMELADE DE TRUFFE ET BRIOCHE PARISIENNE. 28 €

LES TOMATES ANCIENNES DE JEAN LUC GARBAGE, ŒUF DE CAILLE, CECINA, CRÈME DE BURRATA ET HUILE DE BASILIC. 26 €

LES LANGOUSTINES : TARTARE RAFRAICHI D'UN SORBET POMME VERTE ET CÉLERI. CROMESQUIS AU PAVOT SUR UNE SALADE DE POIS GOURMANDS. RÔTI AU BEURRE NOISETTE DANS UN VELOUTÉ DE CRESSON. CUITE VAPEUR 38 €

LA TRUITE DE BANKA EN GRAVLAX À LA BETTERAVE, CRÈME ÉPAISSE, CONCOMBRE ET PASTÈQUE. 28 €

LE FOIE GRAS DE CANARD DE SOUPROSSE AUX ABRICOTS, JURANÇON, NOIX DE COCO ET PISTACHE. 28 €

Dessert

LE CAFÉ, MIGNARDISES ET CHOCOLAT 4 €

LES FROMAGES : CHARIOT DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS, SÉLECTIONNÉS PAR NOS SOINS AVEC MONSIEUR MINVIELLE, FROMAGES ET COMPAGNIE 14 €

LE VACHERIN AUX TRUFFES : CRÈME GLACÉE AUX TRUFFES, CHANTILLY VANILLE ET CHOCOLAT BLANC. 15 €

LE MONT-BLANC PASSION : MOUSSE AUX MARRONS, CŒUR DE PASSION, MERINGUE ET ÉCLATS DE MARRONS CONFITS. 14 €

LE CITRON : TARTE REVISITÉE, CRÉMEUX CITRON ET GEL D'ESTRAGON, SABLÉ AUX NOISETTES, SORBET MOJITO. 14 €

LE CHOCOLAT : TARTELETTE SOUFFLÉE AU CHOCOLAT GUANAJA, MARMELADE D'ORANGE, CRÈME GLACÉE AU GINGEMBRE. 15 €

Menu Briketenia

**LA PROFITEROLE À L'ÉCLAT D'OR :
CHOUX AUX AMANDES, GLACE À
LA VANILLE BOURBON, CAMEL 15 €
BEURRE SALÉ, CHOCOLAT CHAUD
COULANT « MANJARI ».**

Menu Briketenia

Briketenia

142, Rue De L'Eglise, Guéthary
64210, France

Heures d'ouverture:

Lundi 12:00 -14:00 20:00 -22:30
Mercredi 12:00 -14:00 20:00 -22:30
Jeudi 12:00 -14:00 20:00 -22:30
Vendredi 12:00 -14:00 20:00 -22:30
Samedi 12:00 -14:00 20:00 -22:30
Dimanche 12:00 -14:00 20:00
-22:30

Fait avec [lacarte.menu](https://www.lacarte.menu)

gallery image