

2022ko Irailak 1etatik urriak 21ra arteko menuak



ASTELEHENA agorrikak 29a	ASTEARTEA agorrikak 30a	OSTEGUNA irailak 1a	OSTIRALA irailak 2a
		Espainako meloia Oilasko izterra errea xarbotekin Bio pastak « Euskal pastak » *** « Cazaubon » bio jogurta	Tomateak olio ozpinetan Arrain frejitua Semola gurineztatua Ratatouille Bio fruta
ASTELEHENA irailak 5a	ASTEARTEA irailak 6a	OSTEGUNA irailak 8a	OSTIRALA irailak 9a
BIO Beterrabak « Maison Montauzer » saltxitxa Barazki purea *** Sasoiko fruitua	BIO pasteka Lursagar tortilla Ilarrak bere zukuian *** “Bastidarra” jogurta	Atunezko enpanadak « Ferme Larrous » eko behi haragi chili-a Indica irrisa *** Arraultzesnea	Luzokerra olio zpinetan « Etxeko » bakailoa arraultzeztatua Pastak Alberjiniak labean erreak « Ximun eta Xabi » gasna txuria
ASTELEHENA irailak 12a	ASTEARTEA irailak 13a	OSTEGUNA irailak 15a	OSTIRALA irailak 16a
BIO pastanagre birrinduak Arkume haragi bolatxoak « Euskal Baserri » babarrun txuriak *** BIO koko jogurta	Tomateak ta feta gasna Indioilar bularra Irrisa Barazki erregosiak Marrubi bainila izozkia	BIO arraultz egosiak Azalore opil begetala Lursagar freskoak labean erreak *** BIO konpota	“Pascal Massonde” euskal pateak Arraina limoi saltsan Ebly pilaf erara *** BIO sasoiko fruitua
ASTELEHENA irailak 19a	ASTEARTEA irailak 20a	OSTEGUNA irailak 22a	OSTIRALA irailak 23a
Charenteko meloia Oilasko izterra BIO erdioso pastak Barbakoa saltsa « Azkorria » ardi gasna	Barazki biribilkiak Bolonesa begetala Semola *** Garaiko fruitua	*** « Etxeko » croque-monsieur Entsalada berdea « La Fabrick à Gâteaux » bixkotxa « Idartia » BIO jogurt naturala	Saltxitxoi eta kornixoiak Atun solomoa tomate saltsan « Léon » irrisa « Gastemendia » baserriko kalabazinak baratxuriekin BIO sasoiko fruitua
ASTELEHENA irailak 26a	ASTEARTEA irailak 27a	OSTEGUNA irailak 29a	OSTIRALA irailak 30a
Pasteka Surimi makiltxoak Bulgur Tomate saltsa « Niko eta Maider » bainilazko jogurta	Tomateak eta artoa « Maison Montauzer » xistorrak BIO dilistak *** BIO udare konpota	Ahuntz gasna ogi txigortuarekin Parmentier begetala Entsalada berdea *** Etxeko irrisesnea	BIO beterrabak olio zpinetan Bakailo freskoa arraultzeztatua BIO pastak Lekak « Ogi ona » Euskal bixkotxa

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



2022ko Irailak 1etatik urriak 21ra arteko menuak



ASTELEHENA urriak 3a	ASTEARTEA urriak 4a	OSTEGUNA urriak 6a	OSTIRALA urriak 7a
Coleslaw entsalada Bio txerri sahieskia "Ferme Dache Dise" ko lursagarrak *** BIO fruitua	Luzoker Raita Oilasko erregosia curry saltsan Indica irrisa *** BIO "Biok" amanda gasna	Meloia Arraina txorizo saltsan Hiru koloretako pasta *** BIO "Oheta" behi gasna	Landako arraultz egosiak Cuscus begetala Semola ta barazkiak Barazkaiaik Fruit de saison
ASTELEHENA urriak 10a	ASTEARTEA urriak 11a	OSTEGUNA urriak 12a	OSTIRALA urriak 13a
Tomateak ozpinoliotan Indiolar Cordon bleu Pastanagre purea *** "Ximun eta Xabi" jogurta	Dilista entsalada Lursagar tortilla BIO lekak perrexilarekin *** BIO konpota	Pasteka Carbonara krema Spaghettiak Gasna birrindua « Idartia » BIO jogurta	Urdaiazpiko krocketak Arrain frejitua Irrisa Piper saltsa Sasoiko fruitua
ASTELEHENA urriak 17a	ASTEARTEA urriak 18a	OSTEGUNA urriak 20a	OSTIRALA urriak 21a
Luzokerrak Espinaka opil begetala « Euskal Pastak » BIO *** Limoi jogurta	BIO pastanagre birrinduak Solomoa bere zukan "Gastemendia" baserriko lursagarrak *** "Bidartia" behi gasna	Tomatetxoak "Herriko" Axuria haragi burger Koktel saltsa *** "Cazaubon" BIO bainilazko jogurta	"Pascal Massonde" txorixoa Atun bolonesa Semola *** BIO konpota

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

**Tokiko ekoizleen barazkiak eskainitakoaren arabera moldatuak izan daitezke. Halaberean, BIO edo HVE barazkiak gehituko ditugu eskaintza izaten dugun momentuan
 Menuak ere aldakorrek izan daitezke ekoizleen hornikuntzaren arabera.
 Sukaldeko taldeak janariaz gozatzea desiratzen dizuete, ON EGIN ¡!**

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

RESTAURATION
 RESTAURATION