

MENU DU JOUR

Le midi, hors week-end et jours fériés

Plat du jour : 14 €

Entrée + plat ou plat + dessert 16 €

Entrée + plat + dessert 19 €

Pièce du boucher (180 g) + 2 €



NOS FRONTONS

FRONTON TOUT COCHON MAISON MONTAUZER

Jambon de Bayonne, chorizo, saucisson,
pâté basque, guindillas

2/3 pers - 19 € 5/6 pers - 35 €

FRONTON TOUT CANARD

Foie gras, magret séché, saucisson de canard,
rillettes de canard, confit d'oignons et cou farci

2/3 pers - 22 € 5/6 pers - 41 €

FRONTON MIXTE

Jambon de Bayonne et Tomme de brebis, guindillas

2/3 pers - 17 € 5/6 pers - 31 €

NOS FRONTONS

FRONTON TOUT COCHON MAISON MONTAUZER

Jambon de Bayonne, chorizo, saucisson, pâté basque, guindillas

2/3 pers - 19 € 5/6 pers - 35 €

FRONTON TOUT CANARD

Foie gras, magret séché, saucisson de canard, rillettes de canard, confit d'oignons et cou farci

2/3 pers - 22 € 5/6 pers - 41 €

FRONTON MIXTE





Jambon de Bayonne et Tomme de brebis, guindillas

2/3 pers - 17 € 5/6 pers - 31 €

À PARTAGER... OU PAS!

Tous les soirs et samedi midi

Chiffonade de Bellota et guindillas	12,50 €
Anchois de Cantabrie	8,00 €
Croquettes de jambon, piment de padron, jambon de Bayonne (x4)	8,00 €
Rillettes de canard Maison Montauzer, guindillas.....	8,50 €

 Olives vertes artisanales« Pico limon »	4,50 €
 Tempura de légumes.....	7,50 €
Rabas, sauce tartare	8,50 €
 Cassolette de padron	7,00 €
 Patatas Bravas	6,00 €

Gravlax de truite du pays basque, crème citronnée, pickels	12,00 €
Coeurs de canard en persillade	9,00 €
Terrine de pieds de cochon gratinée aux cèpes	12,00 €
Croque jambon de Bayonne et Comté	9,50 €
Emincé de boeuf, chimichurry Basque	11,50 €
Camenbert rôti au four et noix de pecan	12,00 €

 Convient aux végétariens

MENU DU JOUR

Le midi, hors week-end et jours fériés

Plat du jour : 14 €

Entrée + plat ou plat + dessert 16 €

Entrée + plat + dessert 19 €

Pièce du boucher (180 g) + 2 €

Suivez-nous sur les réseaux !!



@letrinetsh



Retrouvez nos

SUGGESTIONS DU MOMENT

sur ardoise !

LA FORMULE DU TRINQUET

Entrée - Plat - Dessert : 38 €

Entrée + plat ou Plat + dessert 30 €

5 ENTRÉES AU CHOIX :

9 €

- 🌱 Oeuf poché, champignons et crème légère au basilic
Palourdes et vinaigrette thaï
Frites de polenta au magret fumé
Cecina de boeuf, toast et crémeux de poivrons
- 🌱 Samoussas de légumes et brebis (3 pièces)

5 PLATS AU CHOIX :

22 €

- Lotte crème légère au cidre Basque et risotto (*supp 2€*)
- Chipirons signature du Trinquet et risotto
- Jarret de veau braisé au four, jus réduit
& Mousseline de légumes
- Effiloché d'épaule d'agneau cuit 7h aux épices douces
& Gratin Dauphinois
- Entrecôte, gratin Dauphinois (*supp 4€*)

5 DESSERTS AU CHOIX :

9 €

- Assiette de 3 fromages affinés selon le marché
- Mousse et crumble 3 chocolats
- Brioche perdue, pommes caramélisées et crème vanille
- Cheesecake pistache
- Nougat glacé maison, cacahuètes, caramel beurre salé

LES INCONTOURNABLES

Grande salade Landaise..... 24,00 €

Foie gras, gésiers confits, magret fumé, cou de canard farçi, croûtons, salade

🌱 Cocotte de légumes au lait de coco et coriandre 18,00 €

Côte de boeuf pour deux..... 59,00 €

Frites, Salade et Sauce du Moment

Coupe de glace.....1 boule 2,50 €..... 2 boules 4,50 €

vanille, chocolat, café, citron, fraise, rhum-raisin, noix de coco, mangue

FORMULE PELOTARI

19,50€

Assiette de ventrêche, chistorra,
frites, œuf, salade, fromage

1 verre de vin ou 1 bière blonde

MENU ENFANT

10 €

Steak haché ou Crousty poulet
Frites maison ou Légumes

Dessert



LE TRINQUET

Nos menus de groupe



☎ 05 58 70 91 54

✉ letrinquetsh@gmail.com



LE TRINQUET

Menu Grand Chistera

CHARCUTERIES

OLIVES PICO LIMON MARINÉES

RABAS

PINXTO RILLETES POISSON

TALOA XISTORA & ARDI GASNA

BROCHETTE POULET MARINÉ

PATATAS BRAVAS

FROMAGES

CARRÉ DE BROWNIE

TARTELETTE AU CITRON

25 € / personne *

Menu Pala

PLANCHES À PARTAGER

Un peu de tout, pour tous les goûts
(Charcuteries, fromages, tartinables, fritures, etc)

CHIPIRONS SAUTÉS

Ail basilic chorizo & écrasé de pommes de terre

ou

PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE

Écrasé de pommes de terre

LE BABA AU RHUM

& chantilly vanillée

ou

GÂTEAU BASQUE MAISON PARIÈS

28 € / personne *

*DÈS 10 PERSONNES PRIX HT SERVICE COMPRIS





Menu Lai Alai

MINI CHEESEBURGER MAISON

TARTARE DE THON, COCO, CITRON VERT

TALOA XISTORA & ARDI GASNA

SAMOUSSAS BREBIS ET PETITS LÉGUMES

MINI SANDWICH GRAVLAX, CRÈME CITRONNÉE

CROQUE JAMBON ET CECINA

PINXTO HOUMOUS ET MAGRET SÉCHÉ

GAMBAS PANÉE AU SÉSAME

TARTELETTE NOIX CARAMEL BEURRE SALÉ

BROWNIE CHOCOLAT BLANC

CHEESECAKE PISTACHE

33 € / personne *

Menu Trinketa

PLANCHES À PARTAGER

Un peu de tout, pour tous les goûts
(Charcuteries, fromages,
tartinables, fritures, etc)

GAMBAS SAUVAGES

Beurre d'agrumes, dés de polenta
et potimarron rôti

ou

CUISSE DE CONFIT DE CANARD DES LANDES

Sauce aux cèpes, gratin dauphinois

LE BABA AU RHUM

& chantilly vanillée

ou

TARTELETTE AU CHOCOLAT

35 € / personne *

