



Les Donuts

faits maison avec des produits locaux



Donut chocolat

Garni d'une crème au chocolat noir nappé de chocolat fondant pour un goût riche et authentique.

3.50€



Donut Sagarno

Moelleux et parfumé au Sagarno (cidre basque), recouvert de sucre et d'une touche de cannelle, pour une saveur typique de la région.

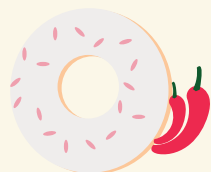
3.50€



Donut « Ketchup de gâteau basque »

Revisité aux saveurs du gâteau basque traditionnel, garni d'une crème pâtissière à la vanille et de cerises noires.

4.50€



Donut au piment d'Espelette

Légèrement épicé, revêtu d'un glaçage doux au chocolat blanc pour une touche sucrée inédite !

3.50€

Les Smoothies

à chaque saison son Smoothie



Fraise des bois & fromage blanc de brebis

Crémeux à base de produits frais et locaux pour une boisson gourmande et sucrée.

4.00€



Pêche basque & kirsch

Doux et sucré qui combine la pêche de la région et le kirsch basque pour une saveur fruitée (sans alcool).

4.00€



Pomme de la vallée d'Aspe & kiwi

Vitaminé à base de pomme cueillie dans la vallée d'Aspe et de kiwi pour une explosion de saveurs et d'énergie.

4.00€



Basque detox (épinard & agrumes)

Sain et purifiant à base d'épinards locaux, d'orange et de citron, pour une touche de fraîcheur revitalisante.

3.50€

Les boissons chaudes

préparées avec soin



Café au lait à la crème de lait d'Ossau-Iraty

Crémeux au lait d'Ossau-Iraty, fromage laitier emblématique du Pays Basque, pour une expérience douce et originale.

3.50€



Chocolat chaud à la vanille de Madagascar

Fait maison, parfumé à la vanille de Madagascar pour une touche de douceur épicée.

3.50€



Café noisette de châtaigne

Un espresso aromatisé à la noisette et la châtaigne, fruits typiques du Pays Basque, pour un goût légèrement torréfié.

2.50€



Espresso

Un espresso corsé, inspiré des traditions locales, pour une pause-café authentique.

2.50€