

Maison Oppoca est une auberge authentique du XVI<sup>e</sup> siècle,  
aujourd'hui moderne et contemporaine, en plein cœur d'Ainhoa,  
l'un des plus beaux villages de France et du Pays Basque,  
avec une cuisine des sens, de partage et de goût du produit,  
ouverte sur les récoltes du terroir et la marée de l'Atlantique...

# Maison Oppoca

HÔTEL \*\*\*\* RESTAURANT  
AINHOA | PAYS BASQUE

## Bar & Salon de thé-2023

10h00 à 18h00 = bar et petit snacking-grignotages



L'AILE & LA CUISSE  
Le respect d'un savoir-faire

Tous nos établissements sur : [www.ailecuisse.com](http://www.ailecuisse.com)

---

prix nets - TVA incluse - service compris - plats faits maison  
origine des viandes France ou Espagne

# Les “grignotages”

## Les rillettes de poisson du fumoir basque Onake de Jean de Luz,

à partager, en pot de 120 grs :

- saumon & Subrassada ..... 9,50 €
- truite du pays basque au piment d'Espelette..... 9,50 €
- thon de Saint Jean de luz au piment d'Espelette..... 9,50 €

## Les terrines de porc Kintoa de la ferme Uronakoborda d'Ainhoa

à partager, en pot de 190 grs :

- boudin noir..... 9,50 €
- chichon (comme une rilette)..... 9,50 €
- pâté de campagne ..... 9,50 €

## Le petit panier du randonneur à emporter..... 15 €

- 1 sandwich
- 1 fruit au choix
- 1 salade composée du jour
- 1 fromage du jour
- 1 dessert du jour
- 1 bouteille 50cl d'eau minérale Pyrénéa non-gazeuse

## La planche mixte d'Ainhoa à partager..... 19 €

jambon cru de Porc Kintoa de la Ferme Uronakoborda d'Ainhoa  
et fromage de brebis de la Ferme Arditea d'Ainhoa

## Les beignets à partager..... 19 €

accompagnés de sauce Tartare et sauce Cocktail  
avec assortiment mixte de 4 queues de crevettes,  
4 grosses rondelles de calamars et 4 grosses rondelles d'oignons

## Les grosses frites maison :

- natures..... 4 €
- gratinées au fromage de brebis ..... 5 €
- avec Piperade ..... 6 €

## Les sandwiches au choix :

- baguette-beurre-jambon blanc..... 5 €
- baguette-beurre-fromage de brebis-salade ..... 6 €
- baguette-beurre-jambon blanc-fromage de brebis-salade..... 7 €

# de Maison Oppoca

## Les crêpes au choix :

- sucre cassonnade..... 3 €
- sauce chocolat noir 70% Valrhona..... 3,50 €
- confiture..... 3,50 €
- supplément de crème Chantilly..... 0,50 €

**Le petit pot de glace artisanale Antolin** 125 grs..... 4 €  
parfum au choix : vanille de Bourbon ou chocolat noir ou café arrabica

**Le petit pot de sorbet artisanale Antolin** 125 grs ..... 4 €  
parfum au choix : fraise ou citron jaune

**Le gâteau basque de notre artisan-pâtissier** ..... 8 €  
crème au rhum ou confiture de cerises noires

## Les autres desserts de Maison Oppoca:

- la tartelette du moment..... 7 €
- le gâteau du jour..... 7 €
- la mousse au chocolat noir 70% Valrhona..... 7 €
- la crème brûlée à la vanille de Tahiti ..... 8 €

Consultez également notre carte des glaces, sorbets et coupes glacées

---

## POUR LES ENFANTS - 2023

**Les nuggets de poulet jaune d'Osses**   
de la maison Aldabia (100 grs)  
avec grosses frites maison & légumes du jour..... 9 €

ou

**Les beignets de merlu de ligne de Saint-Jean-de-Luz**  
(100 grs ; sans arêtes et sans peau)  
avec grosses frites maison et légumes du jour ..... 9 €

# Maison Oppoca

HÔTEL \*\*\*\* RESTAURANT  
AINHOA | PAYS BASQUE

[www.oppoca.com](http://www.oppoca.com)



L'AILE & LA CUISSE  
Le respect d'un savoir-faire

Tous nos établissements sur : [www.ailecuisse.com](http://www.ailecuisse.com)

---

prix nets - TVA incluse - service compris - plats faits maison  
origine des viandes France ou Espagne