

Donuts

Tous nos donuts sont faits maison avec des produits locaux et de saison.

Donut au 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.



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 au piment d'Espelette, revêtu d'un glaçage doux au chocolat blanc pour une touche sucrée et épicée inédite.



4,50 €

Boissons

Nos cafés et boissons chaudes sont préparés avec soin à partir de produits locaux .

Espresso

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



2,00 €

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

Crémeux et accompagné d'une touche de crème de lait d'Ossau-Iraty, fromage laitier emblématique du Pays Basque.



3,50 €

chaudes

Café noisette de châtaigne

Un espresso délicatement aromatisé à la noisette et la châtaigne, fruits typiques du Pays Basque.



2,50 €

Chocolat chaud à la vanille de Madagascar

Un chocolat chaud fait maison, parfumé à la vanille de Madagascar pour une touche de douceur épicée.



3,50 €

Smoothies

Nos smoothies sont préparés avec des fruits et légumes frais de la région basque, pour un véritable concentré de bien-être

Printemps

Un smoothie crémeux à base de fraises des bois fraîches et de fromage blanc de brebis local pour une boisson gourmande et sucrée.



4,00 €

Été

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



4,00 €

Automne

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



4,00 €

Hiver

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



3,50 €