

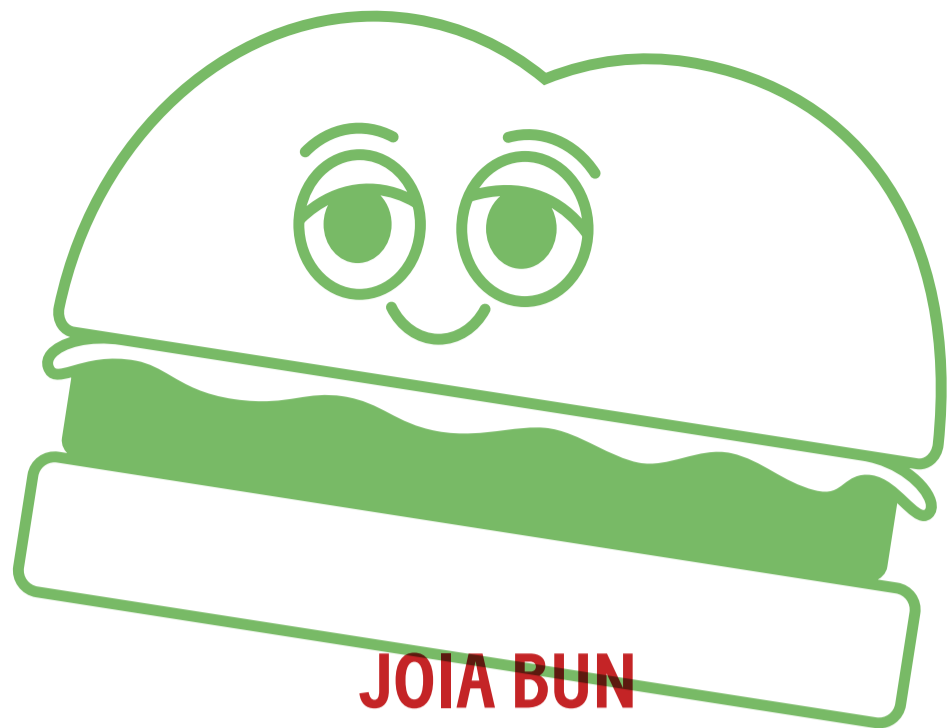
# LA CARTE

ENTRÉES-PLATS-DESSERTS

# DE JOIA BUN

JOIA  
Bun

LES SALADES – POUR VOUS METTRE EN APPÉTIT



## JOIA BUN LES BURGERS D'HÉLÈNE DARROZE



## FRIED CHICKEN

Morceaux de poulet jaune des Landes marinés dans du lait ribot puis frits, relevés de cumin et citron vert, servis avec un aïoli au cumin **12€**

## CROQUETAS «MAC AND CHEESE»

Croquettes de grosses coquillettes roulées dans une béchamel à l'Emmental de brebis basque **9€**

## SALADE CÉSAR

Cogollos (cœurs de sucrine) assaisonnés d'une sauce César « maison » (anchois, ail et Parmesan Reggiano), filets d'anchois de Cantabrie, croutons dorés, copeaux de Parmesan Reggiano **14,50€**

## SALADE CÉSAR AU POULET JAUNE DES LANDES

Cogollos (cœurs de sucrine) assaisonnés d'une sauce César « maison » (anchois, ail et Parmesan Reggiano), filets d'anchois de Cantabrie, suprême de poulet jaune des Landes grillé, croutons dorés, copeaux de Parmesan Reggiano **18€**

## SALADE CÉSAR AU HOMARD

Cogollos (cœurs de sucrine) assaisonnés d'une sauce César « maison » (anchois, ail et Parmesan Reggiano), filets d'anchois de Cantabrie, médaillons de homard européen, croutons dorés, copeaux de Parmesan Reggiano **35€**

# BUN

## LE BURGER JOIA

Bun « maison » aux graines de pavot et sésame, ketchup « maison », viande de bœuf hachée d'Aubrac, pimientos del piquillo, guindillas, salade croquante, coriandre fraîche **14,50€**

## LE BURGER AMATXI

Bun « maison » aux graines de pavot et sésame, pesto de persil et noisette, « steak » de petit épeautre, fromage bleu de brebis basque fumé, champignons de Paris, oignon rouge, cerfeuil et ciboulette **15€**

## LE BURGER OILASKOA

Bun « maison » aux graines de pavot et sésame, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, blanc de poulet jaune des Landes mariné au ponzu et gingembre puis frit, chou blanc sauce Tonkatsu, oignon rouge, shiso **18€**

## LE BURGER ARTZAÏNA

Bun « maison » aux graines de pavot et sésame, ketchup « maison », viande de bœuf hachée d'Aubrac, tomme de brebis, pimientos del Piquillos, guindillas, salade croquante, coriandre fraîche **17€**

## LE BURGER PANTXOA

Bun « maison » aux graines de pavot et sésame, sauce barbecue « maison », viande de bœuf hachée d'Aubrac, guanciale (joue de porc séchée), Fourme d'Ambert, échalote au vin rouge, mâche **19€**

## LE BURGER TXANGURO

Bun « maison » aux graines de pavot et sésame, mayonnaise à la moutarde ancienne, « crab cake » de crabe bleu de Méditerranée, mélange de radis, herbes et salades, assaisonné d'huile d'olive et citron vert **25€**

## POMMES DE TERRE JÒIA

Morceaux de pomme de terre frits au romarin, brebis basque râpé **6€**

## MAÏS «PARRILLADA»

Morceaux de maïs grillés au paprika fumé et épices ranchero **6€**

## COGOLLOS

Cœur de sucrine assaisonnés d'une vinaigrette moutarde à l'ancienne/huile de pépin de raisin/vinaigre de vin Barolo **6€**

## MARITOZZO

Brioche parfumée à la fleur d'oranger garnie de crème montée au sucre muscovado **6€**

## MARITOZZO

*chocolat/noisettes*

Brioche parfumée à la fleur d'oranger garnie de crème montée au sucre muscovado et de pâte à tartiner chocolat et noisettes **6€**

## MARITOZZO

*aux agrumes*

Brioche parfumée à la fleur d'oranger garnie de crème montée au sucre muscovado et de marmelade d'agrumes **6€**

## COOKIES

Chocolat/noisette **3,5€**  
Chocolat/sarrazin **3,5€**

Tous nos buns sont faits maison dans notre pâtisserie centrale selon notre recette originale. Notre ketchup et notre sauce barbecue, ainsi que toute nos mayonnaise et vinaigrettes sont produits dans nos cuisines à partir de recette originale d'Hélène. Notre viande de bœuf Aubrac et notre poulet jaune des Landes sont sélectionnés par la maison Huguenin. Les crustacés sont sélectionnés par la maison Caviari. Et c'est Beñat notre fromager à Saint-Jean de Luz qui livre tous nos fromages.