

GAMIA

restaurant familial depuis 1968

BRUNO ET SON ÉQUIPE SONT RAVIS DE VOUS RECEVOIR.
NOUS VOUS SOUHAITONS DE PASSER UN AGRÉABLE MOMENT EN NOTRE
COMPAGNIE.

APETITU ON.

GAMIA C'EST AUSSI

- BANQUETS
- MARIAGES
- BAPTÊMES
- COMMUNIONS
- REPAS D'AFFAIRES
- COCKTAILS ET RÉCEPTIONS DIVERSES

ENVIE DE FAIRE PLAISIR À VOS PROCHES?
POSSIBILITÉ D'OFFRIR DES "**BONS CADEAUX**"
N'hésitez pas à vous renseigner à l'accueil!

MENU DÉGUSTATION

NOUS VOUS PROPOSONS POUR TOUTE LA TABLE
UN MENU DÉGUSTATION 50€/PERS

UNE SUCCESSION DE SEPT PLATS SURPRISES
LAISSEZ VOUS GUIDER !

Prix ttc TVA 10 % service compris
(boissons sans alcool et nourriture)

Notre carte

ENTRÉES

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON
au Muscat, pain aux figues

21€ TRUITELLES D'IRATY MEUNIÈRE 17€
croquant de jambon

VELOUTÉ DE PANAIS, NOISETTES GRILLÉES 15€
brochette de St Jacques

TÊTE DE VEAU JUSTE SNACKÉE 16€
sucrine et vierge de légumes

FEUILLETÉ MOUSSE DE PETITS POIS, GAMBAS 17€
aux sésames et condiment citron

PLATS

MÉDAILLON D'AGNEAU FERMIER
farci, confit d'oignons et piquillos de Navarre

19€

FILET DE ST PIERRE RÔTI 25€
fondue de poireaux, sauce au cidre Eztigar

PIÈCE DE VEAU HERRIKO
sauce aux chanterelles



23€

SALMIS DE PALOMBE 25€
aux cèpes

TATIN DE MAGRET DE CANARD 28€
rouelle de pomme caramélisée et escalope de foie chaud poêlée

BASSE CÔTE "HERRIKO" 50€ (2 PERS)
maturée 45 jours grosses frites maison et confit d'oignons

Frites maison 3€

DESSERTS MAISON

ASSIETTE DE FROMAGES FERMIS 8€
tome de brebis AOP, crottin chèvre, vache et confiture de cerise noire

8€

COUPE FRAICHEUR GAMIA 8€
sorbet citron, Izarra verte 4cl et meringue

POIRE CARAMÉLISÉE, PANACOTTA BAILEY'S 8€
sablé chocolat

8€

BASK'OFEE 10€
café expresso, whisky lapurdi, chantilly

TARTELETTE VANILLE FRAMBOISE 8€
sorbet

8€

LE KAXKO BELTX 8€
belle et grande profiterole maison

MENU TTIKI 10€

APÉRITIF DU TOUT PETIT (SIROP, POMME, EUSKOLA)

STEAK HACHÉ ET FRITES MAISON

GLACE

NB: LISTE DE NOS PRODUCTEURS EN DERNIÈRE PAGE

LA CAVE DE GAMIA

NOS CHAMPAGNES NOS EFFERVESCENTS & EAUX



AOC CHAMPAGNES

VERRE

12CL

33 CL

1L

75 CL

- PLINGUIER FAMILLE PLINGIER PROPRIETAIRE RECOLTANT 45€
- GONET BRUT 7€ 50€
- AR LE NÔBLE 55€

AOC BUGEY CERDON

- CERDON MÉTHODE ANCESTRALE BIO
Idéal à l'apéritif ou en accompagnement de dessert 35€

CIDRE BASQUE TXAKOLI VINS DE POMMES

- CIDRE EZTIGAR ST JUST IBARRE 5 € 12€
- TXAKOLI DE GUETARIA, DOMAINE AMEZTOI 16€

LES EAUX

- PINEO PLATE EAU DES PYRENNEES 5€
- PINEO GAZEUSE EAU DES PYERENEES 5€

LA CAVE DE GAMIA

NOS VINS BLANC du SUD OUEST



AOP IROULEGUY

50 CL 75 CL MAGNUM

	• CAVE COOPERATIVE	MIGNABERRY	ST ETIENNE DE BAIGORRI	27€		
	• DOMAINE ABOTIA	FAMILLE ERRECART	ISPOURE	29€		
	• DOMAINE BRANA ILORRI	BRANA	ISPOURE	31€		
	• DOMAINE AMEZTIA	GEXAN ET ENAUT COSTERA	ST ETIENNE DE BAIGORRI	32€		
	• DOMAINE ILARRIA	FAMILLE ESPIL	IROULEGUY	35€		
	• DOMAINE BORDAXURIA	FAMILLE RECA	ISPOURE	36€	80€	
nouveau	• DOMAINE MOURGUY	FAMILLE MOURGUY	ISPOURE	36€		
	• DOMAINE ETXONDOA XUT	OLIVIER POUCHOULOU	ISPOURE	36€		
nouveau	• ZAIN PARCELLE MENTA	JOANES ET NAIARA	ST ETIENNE DE BAIGORRI	36€		
	• DOMAINE XUBIALDEA	IRIGARAY BATTIITT	LASSE	38€		
	• ESPILAKO XURIA	PAUL CARICABURU	ASCARAT	38€		
	• DOMAINE GUTIZIA KRISTALA	FAMILLE CLAUZEL	ST ETIENNE DE BAIGORRI	38€		
nouveau	• HEGALDAKA	CHRISTIAN BOURRUS	ST J.LE VIEUX	39€		
	• DOMAINE BRANA		ISPOURE	28€	40€	85€
	• DOMAINE ARRETXEA EGOXURI	FAMILLE RIOUSPEYROUS	IROULEGUI	47€	102€	

VINS DE FRANCE

	• DOMAINE APATIA FAMILLES	ETCHANDY-TAFERNABERRY	UHART CIZE	32€		
nouveau	• DOMAINE ETXONDOA HÜRRÜP	OLIVIER POUCHOULOU	ISPOURE	40€		
	• DOMAINE BORDAXURIA L'AFFRANCHI	VIONIER	ISPOURE	45€		

AOP JURANÇON

• CLOS LAPLUME "ESPRIT D'AMBROISIE"	CAMILLE LAPLUME	MONEIN	SEC	27€		
• CLOS LAPLUME "BRISE D'AMBROISIE"	CAMILLE LAPLUME	MONEIN	DOUX	25€		

IGP CÔTE DE GASCogne

• DOMAINE DE MILLET SEC				19€		
-------------------------	--	--	--	-----	--	--

NOS VINS BLANC de la Vallée de Loire

AOP SANCERRE

• J DE VILLEBOIS				37€		
------------------	--	--	--	-----	--	--

NOS VINS BLANC d'Espagne

DO RIOJA

• MUGA		HARO		32€		
--------	--	------	--	-----	--	--

DO NAVARRA

• ALIAGA "DOS CARLOS"		CORELLA		25€		
-----------------------	--	---------	--	-----	--	--

LA CAVE DE GAMIA

NOS VINS ROUGE du sud ouest

50CL 75 CL

IROULEGUY AOP

• MIGNABERRY CAVE COOPÉRATIVE 2019/2020	ST ETIENNE DE BAIGORRI	28€
• DOMAINE ABOTIA FAMILLE ERRECART 2018	ISPOURE	28€
• DOMAINE LARRANDABERRYI FAMILLE IRIBARNE 2020	ST J. LE VIEUX	29€
• DOMAINE MOURGUY FAMILLE MOURGUY 2020	ISPOURE	29€
• DOMAINE ILARRIA FAMILLE ESPIL 2021	LASSE	30€
• DOMAINE AMEZTIA GEXAN ET ENAUT COSTERA 2021	ST ETIENNE DE BAIGORRI	32€
• HARRI GORRI BRANA 2020	ISPOURE	32€
• XUT OLIVIER POUCHOULOU 2022	ISPOURE	33€
• DOMAINE ARRETXEIA FAMILLE RIOUSPEYROUS 2021	IROULEGUI	33€
• DOMAINE BORDAXURIA FAMILLE RECA 2020	ISPOURE	35€
• DOMAINE BRANA 2014-2017	ISPOURE	41€
• DOMAINE ETXONDOA OLIVIER POUCHOULOU 2020	ISPOURE	41€
• BRANA & HILLAU LIBERUM PES 2019	VIGNES PRÉPHYLOXÉRIQUES	66€
• EGU PARCELLE MENTA JOANES ET NAIARA 2022	ST ETIENNE DE BAIGORRI	33€



VINS DE FRANCE

• DOMAINE APATIA FAMILLES ETCHANDY-TAFERNABERRY 2020	UHART CIZE	30€
• JANITS FAMILLE LEBRUN BRANA 2020-2021 issue d'une seule parcelle	LECUMBERRY	32€
• DOMAINE BORDAXURIA S'YRAH, "L'AFFRANCHI" parcelle de Brice Robelet Rhône	2019 ISPOURE	43€
• BIZI BERRI MAISON BRANA redonner vie à des cépages oubliés	2019 ISPOURE	60€

NOS VINS ROUGE d'Espagne

DO RIOJA

• CONDE DE ALTAVA	2019	17€	21€
• MUGA RESERVA	2020 HARO		36€
• RIBERA DEL QUEILES, EVO GUELBENZU	2015		40€

DO NAVARRA

• ALIAGA CUVÉE PATRICIA	2021	CORELLA	23€
-------------------------	------	---------	-----

LES VINS DE NOS REGIONS

37.5 CL 75 CL

CAHORS

- "LES ESCURES MALBEC" FABIEN JOUVES, 2022 32€

VALLEE CÔTE DU RHÔNE

- AOP CÔTE DU RHONE LE TEMPS EST VENU, STEPHANE OGIER 2021 28€
- AOP GIGONDAS CHÂTEAU DU TRIGNON 2017/2018 29€ 37€
- AOP CÔTE RÔTIE LA MADINIÈRE YVES CUILLERON 2021 67€

LANGUEDOC ROUSSILLON

- AOP PIC SAINT LOUP LA CUVÉE B (BIO) 2021/2022 29€
- AOP FAUGÈRES DOMAINE OLLIER TAILLEFER, « GRANDE RÉSERVE » 2019 30€
- AOP COTEAUX DU LANGUEDOC CLOS DES CISTES "PEYRE ROSE" 2006/2009 124€

AOP MORGON

- JEAN FAILLARD 2021 36€

AOP BUZET

- BUZET SANS SOUFFRE L.OSMIN ET CIE 2022 27€

AOP MARCILLAC

- FER DE SOIF 2023 L.OSMIN ET CIE 2023 29€

NOS BORDEAUX

AOC HAUT MEDOC

- CHÂTEAU MICALET BIO 2019 36€
- CHÂTEAU BELLEGRAVE 2012 55€

AOC PESSAC LEOGNAN

- L'ANGELOT DE SEGUIN 2020 45€

AOP ST EMILION GRAND CRU

- CHÂTEAU BRUN FAMILLE BRUN 2020 48€

AOC GRAVES

- CHÂTEAU TOUR BICHEAU 2020-2021 30€

AOC MONTAGNE ST EMILION

- VIEUX CHÂTEAU ST ANDRÉ (M.BERROUET) 2018 40€

GRAND CRU CLASSE PAUILLAC

- CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANNE 2011 178€

NOS MAGNUMS

Allez jeter un coup d'œil sur notre armoire pour découvrir nos belles bouteilles

		150 CL	300 CL
AOP IROULEGUY			
• ILARRIA FAMILLE ESPIL 2019		64€	
• ETXONDOA XUT OLOVIER POUCHOULOU 2020 ISPOURE		64€	
• DOMAINE ARRETXEA PLUSIEURS MILLÉSIMES DISPONIBLES	2001-2012-2020	72€ ^{15L}	
• DOMAINE GUTIZIA DOTOREA	2019	92€	
• DOMAINE AMEZTIA	2020	54€	
• DOMAINE ABOTIA FAMILLE ERRECART ISPOURE	2014	58€	
• DOMAINE MIGNABERRY CAVE COOPÉRATIVE ST ETIENNE DE BAIGORRI	2005	45€	
• OMENALDI CAVE COOPÉRATIVE ST ETIENNE DE BAIGORRI	2016	53€	
• LIBERUM PES FAMILLE HILLAU VINIFIÉ PAR BRANA	2019	120€	
• DOMAINE BRANA FAMILLE BRANA	2009-2010	69€	138€
AOC ST EMILION			
• CHÂTEAU BRUN FAMILLE BRUN	2018 ^{15L}	95€	
AOC HAUT MEDOC			
• BELLEGRAVE DU POUJEAU	2006	112€ ⁹⁵	
COTEAUX DU LANGUEDOC			
• L'HOSPITALITAS GERARD BERTRAND	2014	90€	
PESSAC LEOGNAN			
• L'ANGELOT DE SEGUIN	2021	102€	
AOP MINERVOIS			
• LA LIVINIÈRE GERARD BERTRAND	2005		156€
DOC RIOJA			
• MUGA DOC RIOJA 2019		76€	

LA CAVE DE GAMIA



NOS VINS ROSES du Sud Ouest

50CL 75 CL

IROULEGUY AOP

•	DOMAINE MOURGUY	FAMILLE MOURGUY	ISPOURE	24€
•	DOMAINE LARRANDABERRI	ANDRÉ IRIBARNE	UHART MIXE	25€
•	DOMAINE ABOTIA	FAMILLE ERRECART	ISPOURE	25€
•	DOMAINE MIGNABERRY,	CAVE COOPÉRATIVE	ST ETIENNE DE BAIGORRY	19€ 25€
•	DOMAINE ETXONDOA "XUT"	OLIVIER POUCHOULOU	ISPOURE	28€

VIN DE FRANCE

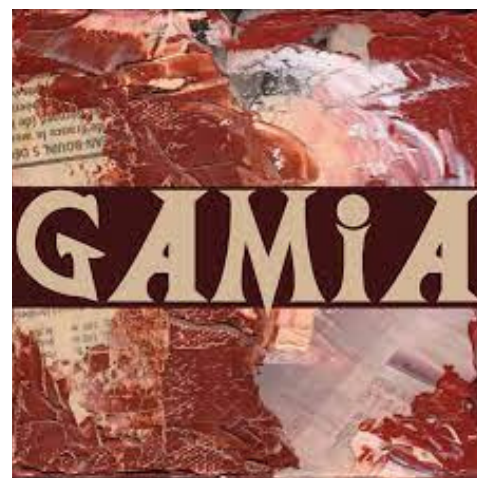
•	DOMAINE APATIA	FAMILLES ETCHANDY TAFERNABERRY	UHART CIZE	27€
---	----------------	--------------------------------	------------	-----

NOS VINS ROSES d'Espagne

DO NAVARRA

•	ALIAGA LA LUNA DE LAGRIMA	CORELLA	23€
---	---------------------------	---------	-----

*"Si le VIN manque,
il manque tout"*



**"L'ÉQUIPE GAMIA" TIENT À METTRE EN AVANT SES
PRODUCTEURS
LES VOICI:**

BOULANGERS:

Le fournil basque, St Jean le Vieux
Ithurralde, Bunus

FRUITS ET LEGUMES

Alimentation Paris, Garazi
Gamarteko saskia, Alex et Andoni
Maraicher Lopez Larceveau

VEAUX:

(tête, côtes, pièces)
Veau Herriko (né élevé et abattu au Pays
Basque), Pascal Massonde, Souraide
Pirenaika

PORC:

Maison Mayte, St Jean le vieux, ventrèche
Pâté et boudin maison

FROMAGES DE BREBIS:

(tomes, crottins et xoroa)

Nathalie et Benat Elurti, Ascarat
Reca Intza et Oihana, St Just Ibarre
Camino Kattin, Argaia, Arneguy
Unhassobiscay Valérie, Béhortéguy
Irola Christelle, Estérençuby
Paxkal Harispuru, Ibaraintzine, Bunus
Famille Argain, Gamarthe

FROMAGE DE CHEVRE:

Joana Paris, Ainhice Mogelos
Mattin Esponde, Mattinka, Ispoure

FOMAGES DE VACHE:

Gastambide Dominique, Donapetria, St Jean le Vieux
Harlouchet Xabi & Joan, Ahaxe
Arambel, Ahaxe

TRUITES ET TRUITELLES

Trounday Eric, pisciculture d'Iraty, Ahaxe

OEUFS:

Oeufs de l'Arradoy, St Jean le vieux

AGNEAUX:

Nathalie et Benat, Elurti, Ascarat
Paxkal Poydessus, Bertxakia, Ibarolle

PIGEON:

Mme Prebende, Gabat

BOEUF:

Bœuf Herriko Pascal Massonde Souraide

POLENTA et BIHIA:

Harlouchet Jon, Bussunarits

FRAISES:

Etchamendy Arnaud et Lucie,
Aincille et Arneguy

POISSON:

Maison MERICQ? St Jean de Luz

UN VRAI PLAISIR DE TRAVAILLER AVEC VOUS TOUS, MILESKER