

BRANA

Les terrasses Brana - 2026

NOS VINS

DOMAINE BRANA - Cuvée emblématique d'Irouléguy, née des terrasses de montagne du Pays Basque. Un vin structuré et complexe, à la belle longueur, fidèle à l'identité du domaine.

Rouge 2020, Blanc 2024 — au verre	8 €
Rosé 2024 — au verre	7 €
Rouge 2020 — à la bouteille	30 €
Rosé 2024, Blanc 2024 — à la bouteille	29 €

HARRI GORRI - Signifiant « pierres rouges » en basque, cette gamme tire son caractère des sols d'exception qui la composent. Les vins allient puissance, fraîcheur et élégance fruitée.

Rouge 2022, Rosé 2024, Blanc 2024 — au verre	6 €
Rouge 2022, Rosé 2024, Blanc 2024 — à la bouteille	19,50 €

ALBÉDO - Issue d'une parcelle située au pied de la forêt d'Iraty, cette cuvée puise son identité dans un terroir calcaire très lumineux. Son nom évoque la lumière qui s'exprime dans la tension, la précision et l'harmonie du vin.

Rouge 2023, Rosé 2024, Blanc 2024 — au verre	6 €
Rouge 2023 Rosé 2024, Blanc 2024 — à la bouteille	15,90 €

HERRI MINA - Le Domaine Herri Mina, vignoble de montagne situé à 300 mètres d'altitude à Ispoure, voit sa vigne pousser dans les grès rouges. Un blanc aromatique et vif, aux notes de pamplemousse, fruit de la passion et fleurs blanches. Bouche franche et harmonieuse.

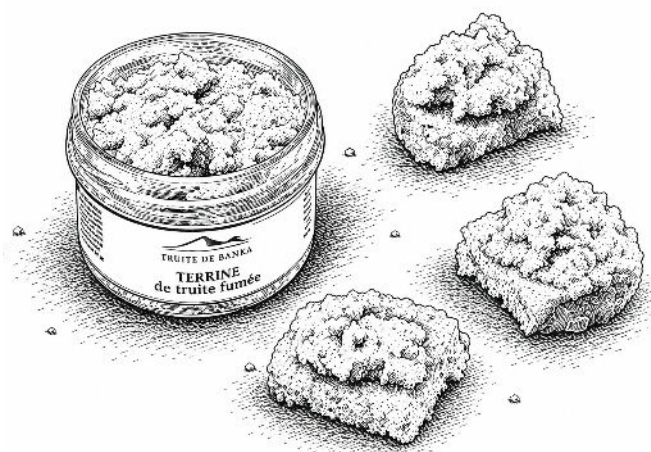
Blanc 2024 — au verre	7 €
Blanc 2024 — à la bouteille	26,50 €

BIZI BERRI - « Nouvelle vie » en basque. Un rouge d'Irouléguy franc et fruité, vinifié en altitude sur grès rouge. Tannins souples, belle fraîcheur, le vin des belles tablées.

Rouge 2022 — au verre	14 €
Rouge 2022 — à la bouteille	63 €

LIBERUM PES - Né de la rencontre des familles Hillau et Brana, ce Tannat préphyloxérique issu de vignes de plus de 170 ans est une rareté. Elevé en barrique, amphore et cuve de grès, il révèle avec élégance toute la richesse des grès rouges de Saint-Étienne-de-Baïgorry. Un grand vin de garde.

Rouge 2020 — au verre	16 €
Rouge 2020 — à la bouteille	70 €



À GRIGNOTER

MAISON OTEIZA (Les Aldudes) - Fondée en 1987 aux Aldudes, la Maison Oteiza perpétue le savoir-faire charcutier de génération en génération. Ses jambons Kintoa AOP, issus de la race porcine emblématique des Pyrénées, sont le fleuron d'une tradition vivante.

Pâté au piment d'Espelette (125g)	4 €
Pâté Basque (125g)	4 €
Jambon Kintoa AOP tranché (250g)	22 €
Jambon de la Vallée aux Aldudes désossé découenné (200g)	16 €

ARNABAR (Ossès) - Éleveur passionné de canards gascons, Arnabar travaille à l'ancienne : gavage traditionnel, maturation lente, recettes transmises de père en fils. Un foie gras d'une onctuosité et d'une finesse rares.

Bloc de foie gras 65g	7,50 €
Rillettes de canard 125g	4,50 €

LA TRUITE DE BANKA (Banka) - Au cœur des Pyrénées basques, les truites de Banka grandissent dans les eaux cristallines de la Nive des Aldudes. Transformées artisanalement sur place, elles donnent des rillettes et terrines d'une fraîcheur incomparable.

Rillettes de truite 90g	6,80 €
Terrine de truite 90g	6,80 €

BICAÏN (Gammarthe) - Fromager artisanal du Pays Basque, Bicaïn sélectionne les meilleurs fromages de brebis de nos vallées, affinés avec soin pour révéler toute la richesse des pâturages pyrénéens.

Fromage de Brebis sous-vide 250g	12 €
----------------------------------	------



SANS ALCOOL

EZTIGAR (St Just Ibarre) - Producteur de jus de pomme en Pays Basque, Eztigar sélectionne des variétés locales pour un jus pur, sans ajout ni artifice, qui respire le verger et les saisons.

Jus de pomme, 33cl 3 €

OLATU (Bayonne) - Gamme de boissons BIO née en Pays Basque, Olatu propose des recettes fraîches et naturelles : un jus ACE vitamine et un the glace pêche léger, pour une pause désaltérante tout en légèreté.

Jus ACE bio 20cl 3 €

Thé glacé pêche bio, 33cl 3 €

APÉRITIFS

PASTIS - Le Pastis Brana se distingue par une touche d'originalité inédite. Une légère infusion de piment d'Espelette lui confère une chaleur subtile et une vivacité surprenante, un apéritif aussi authentique que novateur. L'audace basque !

Au verre 4 €

À la bouteille 32 €

VERMOUTH - Les vermouths Brana sont le fruit d'une création complexe, élaborée à partir d'une macération d'eaux-de-vie Brana : poire William et Cédrat de Corse pour le blanc, clémentine de Corse et framboise pour le rouge.

Vermouth Blanc ou Rouge — au verre 5 €

Vermouth Blanc ou Rouge — à la bouteille 26 €

TXAPA - Recette originale Brana, le Txapa naît d'une macération de plantes, de fruits et d'épices dont le piment d'Espelette, assemblée à un vin blanc structuré issu du cépage Gros Manseng, typique du Pays Basque.

Au verre 5 €

A la bouteille 26 €



SPIRITUEUX

EAUX-DE-VIE - Élaborées dans le respect des fruits et d'une distillation lente en alambics de cuivre, les eaux-de-vie Brana sont devenues une référence dans le Pays Basque. Elles expriment la pureté aromatique des fruits et la précision du geste.

Poire · Clémentine · Framboise — au verre 8 €

LIQUEURS - Travaillées à partir des mêmes fruits que les eaux-de-vie, les liqueurs en proposent une interprétation plus douce et plus gourmande, centrée sur l'équilibre aromatique et la justesse du sucre.

Framboise · Cacao · Menthe poivrée · Clémentine · Verveine citronnelle · Poire William — au verre 5 €

Framboise · Cacao · Menthe poivrée · Clémentine · Verveine citronnelle · Poire William — à la bouteille 37 €

GIN - Les gins Brana prolongent cette recherche de finesse en explorant les plantes et les épices du territoire. Ils se distinguent par leur caractère affirmé et leur fraîcheur aromatique.

Citron Vert · Piment d'Espelette — au verre 6 €

Citron Vert · Piment d'Espelette — à la bouteille 39 €



SINGLE GRAIN WHISKY - Intégralement brassé, distillé et élevé au Pays Basque, le single grain whisky marque une étape importante dans l'histoire de la Maison. Il se décline en plusieurs expressions qui révèlent chacune une facette du savoir-faire Brana.

Finition Bourbon — au verre 8 €

Finition Bourbon — à la bouteille 56 €

Finition Tourbée — au verre 8 €

Finition Tourbée — à la bouteille 70 €

NOS PARTENAIRES

Pour la mise en place des Terrasses Brana, nous avons souhaité privilégier des partenaires régionaux avec lesquels nous partageons des valeurs communes. Nos transats et nos petits paniers pour le pain viennent de la **Maison Lartigue 1910** à Ascaïn, les poteries viennent de notre voisin **Goicoechea** à Ossès, les planches de service sont des palas fabriquées artisanalement par la **Maison Nobia** à Mauléon avec du bois de hêtres de la forêt d'Iraty. Nos couteaux sont réalisés par **Les Couteliers Basques** à Bidart dont les manches sont faits avec les douelles de nos tonneaux de vin ou de whisky. Nos petits pains sont produits par la **Boulangerie Ithuralde** à Ossès avec des farines locales soigneusement sélectionnées.



Partagez vos photos en identifiant @maison_brana



Tous nos produits sur brana.fr