



---

## BAGUETTES

---

Tradition Goxoan  
250 g

Croûte gourmande autour d'une mie qui appelle la noisette de beurre.

*Farine de tradition Label Rouge*

Goxoan céréales  
300 g

Tradition Goxoan enrichie de graines, pour les adeptes des céréales.

*Farine de tradition Label Rouge (Lin brun, lin jaune, pavot, sésame, millet, tournesol)*

Maïs & Graines  
320 g

Une mie dense et un parfum de maïs, avec une croûte unique doucement pimentée et garnie de graines. Idéale pour faire des toasts variés.

*Farine de maïs Grand Roux de Jon Harlouchet  
Farine de blé Herriko Goxoan, Piment d'espelette et graines (Lin brun, lin jaune, pavot, sésame, millet, tournesol)*

---

## À LA COUPE

---

L'Artha  
3.6 kg

Du nom de la digue de la baie Cibouro-Luzienne. Le plus emblématique de la maison, croûte tendre et mie aérée.

*Farine de blé Herriko Goxoan  
Moulin ETCHE  
Levain naturel Etxe Goxoan*

La Meule  
850 g

Plébiscitée par les Chefs pour sa croûte craquante et sa mie généreuse.

*Farine de meule (blé) BIO  
Levain naturel Etxe Goxoan*

Cherche-Midi  
2 kg

Le goût prononcé du seigle et la force des blés anciens dans cet hommage à une célèbre Maison boulangère.

*Farines de blés anciens et de seigle  
Levain naturel Etxe Goxoan*

Tourte de Seigle  
1.5 kg

Dite « Auvergnate ». Forte en goût et à croûte épaisse, le choix des initiés.

*Farine de seigle  
Levain naturel Etxe Goxoan*

Aitaxi  
1 kg

Le goût du pain de nos anciens et le caractère des graines torréfiées en font un allié de tous les repas.

*Farine Herriko Goxoan,  
Farine de seigle, Farine Tradition Label Rouge, graines de céréales,  
Levain naturel Etxe Goxoan*

Caribou  
2 kg

Cranberries, noisettes et flocons d'avoine, une envie de goûter au coin du feu.

*Farine de meule (blé) BIO  
Levain naturel Etxe Goxoan*

Focaccia  
4 kg

La générosité de l'Italie mariée aux effluves de la Grèce. Un pur bonheur du déjeuner à l'apéritif.

*Farine de tradition Label Rouge,  
Huile d'Olive, Olives Kalamata*

---

## PAINS À LA PIÈCE

F.A.N tiki  
500 g

Un gâteau selon les plus accros.  
Petite faim, fromage, foie gras,  
tout est prétexte.

*Figues · Abricots · Noisettes  
Farine de meule (blé) BIO,  
Levain naturel Etxe Goxoan*

Pain au noix  
400 g

24h passées dans la pâte de meule  
en fermentation donnent tout le temps  
aux noix d'en investir chaque espace.

*Farine de meule BIO,  
Levain naturel Etxe Goxoan,  
Noix du Gers*

Petit épeautre  
450 g

« Presque » sans gluten,  
mais surtout un délice en bouche.  
Comme une odeur de pâte à crêpe...

*Farine de petit épeautre BIO,  
Levain naturel Etxe Goxoan*

Quatre-Heures  
500 g

Citron et pavot alliés au petit épeautre,  
toute la tendresse d'un cake dans un pain.

*Farine de Petit épeautre,  
Citrons confits, graines de pavot,  
Levain naturel Etxe Goxoan*

Bogue  
320 g

Du nom de la coque de la châtaigne.  
Adopté grâce à son goût naturellement  
parfumé.

*Farine de Châtaigne,  
Farine de Blé Tradition  
(label Rouge)*

Messire  
320 g

Telle une galette de blé noir (sarrasin),  
il comble toutes les envies.

*Farine de Sarrasin,  
Farine de blé Tradition  
(label Rouge)*

Saint  
500 g

Un nom bien mérité : très pauvre  
en gluten, riche en fibres et protéines  
(merci les légumineuses),  
nourrissant à souhaits.

*Farines de pois chiche et lentilles,  
Farine de Petit Epeautre  
Graines de courge et lentilles corail  
Levain naturel Etxe Goxoan*

Pain de maïs  
320 g

Ne peut rien renier de ses origines  
100% basques. Mie tendre  
et doux goût de maïs.

*Farine de maïs Grand Roux  
de Jon Harlouchet  
Farine de blé Herriko Goxoan,  
Levain naturel Etxe Goxoan*

Pain aux céréales  
320 g

Mie aérée et graines parsemées,  
il plaît au plus grand nombre.

*Farines de blé, seigle,  
orge avec graines de céréales  
(Lin brun, lin jaune, pavot, sésame,  
millet, tournesol)*

Viking  
320 g

Plus affirmé que son cousin, le pain  
aux céréales. Généreux en graines.

*Farines de blé, seigle,  
orge avec graines de céréales  
(Lin brun, lin jaune, pavot, sésame,  
millet, tournesol)*

Pain complet  
320 g

Riche en fibres, minéraux et vitamines,  
un véritable allié nutritif.

*Farine de blé complet,  
Levain naturel Etxe Goxoan*

Pain burger  
80 g

Un bun brioché, tendre et léger,  
la base d'un burger réussi.

*Farine de froment*

