



BAR
NAPOLEON+III



BIARRITZ

BAR NAPOLEON III

Cultivant l'héritage Impérial de Biarritz, le Bar Napoléon III vous accueille dans le bureau même de l'Empereur.

Un lieu chargé d'Histoire pour perpétuer l'art de vivre à la française, à travers cocktails créations, cocktails classiques et une large sélection de gins et autres spiritueux...

C'est dans cet espace feutré et chaleureux que notre équipe de barmans vous accueille pour un voyage sensoriel et olfactif dans l'art de la mixologie.





21 €

HOLY MARIE - 16 cl**Vodka, Jus de Tomate, Spice Mix, Ossau-Iraty, Lait Clarifié**

Notre Bloody Mary revisité, une version clarifiée aux notes suaves et salines qui viendront vous ouvrir l'appétit.

Our revisited Bloody Mary, a clarified version with sweet and saline notes that will whet your appetite.

21 €

ZOMBIE D'ICI - 16 cl**Rhum Ambré, Armagnac, Izarra Verte, Infusion Gâteau Basque,****Sirop Piment d'Espelette et Passion**

Ce cocktail rafraîchissant et désaltérant vous propose un voyage entre les Caraïbes et le Pays Basque pour une explosion de saveurs.

A refreshing and thirst-quenching cocktail takes you on a journey between the Caribbean and the Pays Basque for an explosion of flavors.

21 €

PEATY CHERRY - 10 cl

Cocktail élevé en fût de chêne

Whisky, Vermouth Rouge, Peter Heering Cherry,**Whisky tourbé, Bitter Noix**

Notre réinterprétation du « Remember the Maine », un cocktail puissant sublimé par des arômes de cerises et de noix.

Our reinterpretation of « Remember the Maine », a powerful cocktail sublimated by notes of cherries and walnuts.

21 €

PLUS UN ZESTE - 12 cl**Gin, Limoncello, Cordial aux Agrumes, Basilic, Blanc d'œuf**

Ce cocktail à base de gin mêlant vivacité et onctuosité met à l'honneur les agrumes et des notes légèrement herbacées.

This gin-based cocktail mixing liveliness and smoothness highlights citrus fruits and slightly herbaceous notes.



LES SIGNATURES DE BIARRITZ

L'HÔTEL DU PALAIS - 16 cl

25 €

Eau de vie de Clémentine, Mandarine Napoléon, Shrub Romarin et Orange, Champagne

Notre représentation de la broche de fiançailles offerte à l'Impératrice Eugénie par Napoléon III. Un cocktail impérial mêlant l'éclat des agrumes, la fraîcheur du romarin et l'élégance du Champagne.

Our interpretation of the engagement brooch given to Empress Eugénie by Napoleon III. An imperial cocktail blending the brightness of citrus, the freshness of rosemary, and the elegance of Champagne.

LE CASINO - 10 cl

25 €

Campari Framboise, Lillet Hibiscus, Sirop de Rose, Champagne Rosé

Un hommage à l'Art Déco où le fruit et la fleur sont mis à l'honneur. Un cocktail amer relevé par l'effervescence du Champagne.

A tribute to Art Deco, celebrating fruit and flower. A bitter cocktail lifted by the sparkle of Champagne.

LA GARE DU MIDI - 14 cl

21 €

Tio Pepe, Sirop d'Agrumes au Vin Blanc, Verjus, Eau Gazeuse

En mémoire de la ligne historique Biarritz-Madrid, nous unissons ces deux cultures dans un cocktail rafraîchissant et subtil sur des notes d'agrumes et de raisin.

Notre version d'une sangria blanche.

In memory of the historic Biarritz - Madrid line, we unite these two cultures in a refreshing and subtle cocktail with notes of citrus and grape. Our version of a white sangria.

LE MUSÉE ASIATICA - 9 cl

21 €

Rhum Ambré, Earl Grey, Purée de Mangue Coco et Curry, Lait Clarifié

Un musée qui vous invite à un véritable voyage au cœur des cultures asiatiques. Ce cocktail met à l'honneur le Punch traditionnel venu d'Inde. Un mélange délicat de mangue, d'épices et de thé. *A museum that invites you on a true journey to the heart of Asian cultures. This cocktail honors the traditional Punch from India. A delicate blend of mango, spices, and tea.*

LES COCKTAILS CLASSIQUES SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE



MOCKTAILS 13 €

PAPALOMA - 20 cl

JNPR n°1, Sirop d'Agave, Jus de Pamplemousse, Ginger Beer

Un mocktail rafraîchissant sur des notes d'agrumes et d'épices.

À consommer sans modération.

A refreshing mocktail with notes of citrus and spices. To consume without moderation.

NECTAR 2.0 - 20 cl

Nectar Fraise Framboise, Purée de Fruits Rouges, Jus de Cranberry, Citron Vert, Sureau

Ce nectar sans alcool met à l'honneur les fruits rouges, le tout relevé par un jus de citron vert et une légère note de fleurs.

A non-alcoholic nectar of red fruits with a hint of lime juice and floral notes.

NEGRONINI - 10 cl

JNPR n°1, Bitter JNPR, Vermouth JNPR

Un negroni sans alcool ? Oui c'est possible et il n'attend plus que vous !

A negroni without alcohol ? Yes it's possible and it's just waiting for you !

GIN & TONIC SANS ALCOOL

25cl

14 €

JNPR n°1 - France

Notes de baies de genièvre, cardamome et pomme

Fever Tree Indian Tonic Water, Pamplemousse

JNPR n°3 - France

Notes de baies de genièvre et verveine

Fever Tree Mediterranean Tonic Water, Citron



THÉS GLACÉS MAISON

10 €

AGRUMES ICED TEA - 20 cl

Thé vert Nunshan Vallée du Nil, Paragon poivre de Penja, bergamotte

PEACH ICED ROOIBOS - 20 cl

Rooibos vert Nunshan pêche, Paragon baie de rue, jasmin



GIN & TONIC

25 cl

Beefeater - 24 - Angleterre

Notes d'agrumes et de genièvre

Accord suggéré : Fever Tree Indian Tonic Water, pamplemousse

17 €

Bombay Sapphire - Angleterre

Notes de fraîcheurs citronnée et végétale

Accord suggéré : Fever Tree Indian Tonic Water, citron

17 €

Botaniste - Ecosse

Notes florales

Accord suggéré : Hysope Eau Tonique, pamplemousse

18 €



Brana Piment d'Espelette - France - Pays Basque

Notes fruitées et épiciées

Accord suggéré : Fever Tree Indian Tonic Water, pamplemousse

21 €

Gin 40 - France - Landes

Notes herbacées et fruitées

Accord suggéré : Fever Tree Mediterranean Tonic Water, fruits rouges

21 €



G'Vine Floraison - France - Charente

Notes fruitées et florales

Accord suggéré : Fever Tree Indian Tonic Water, citron

17 €

Haize Gin - France - Pays Basque

Notes d'agrumes, de miel et de tonka

Accord suggéré : Fever Tree Indian Tonic Water, citron

20 €



GIN & TONIC

25 cl

Hendricks - Ecosse

Notes de citron, de pétales de roses et de concombre

Accord suggéré : Fever Tree Indian Tonic Water, concombre, bouton de rose

19 €

Mare - Espagne

Notes d'épices et herbes du Sud

Accord suggéré : Fever Tree Mediterranean Tonic Water, romarin

18 €

Melifera - France - Île d'Oléron

Notes florales, Cardamome et Muscade

Accord suggéré : Hysope Eau Tonique, Pollens de Fleurs

19 €



Monkey 47- Allemagne

Notes de citron et florales

Accord suggéré : Fever Tree Indian Tonic Water, pamplemousse

22 €

Roku Gin - Japon

Notes florales et de genièvre

Accord suggéré : Fever Tree Indian Tonic Water, orange, gingembre

18 €

Tanqueray - Angleterre

Notes de genièvre, d'angélique et de coriandre

Accord suggéré : Fever Tree Indian Tonic Water, orange, baies de genièvre

17 €

Ura Spirits Biarritz Dry Gin - France - Pays Basque

Notes de fumée, de sichuan vert et de cardamome

Accord suggéré : Fever Tree Indian Tonic Water, citron vert, cardamome

21 €



SÉLECTION DU SOMMELIER

12cl 75cl

Champagne

Thiénot - <i>Brut</i>	25 €	130 €
Thiénot - <i>Brut Rosé</i>	29 €	170 €
Henriot - <i>L'inattendue - Blanc de Blancs - 2018</i>	40 €	230 €

Vin Blanc

Iroulé guy - Domaine Brana	15 €	80 €
Jurançon Sec - <i>La Part d'Avant</i> - Camin Larredya	17 €	90 €
Bordeaux - <i>Charme de Fonbadet</i> - Château Fonbadet	13 €	70 €
Sancerre - <i>Florès</i> - Domaine V. Pinard	19 €	100 €
Meursault - <i>Les Grands Charrons</i> - Philippe Bouzereau	29 €	170 €
Condrieu - <i>La Petite Côte</i> - Domaine Y. Cuilleron	25 €	140 €
Jurançon - <i>Moelleux</i> - Domaine Camin Larredya	17 €	90 €

Vin Rouge

Iroulé guy - Domaine Brana	15 €	80 €
Madiran - <i>Vieilles Vignes</i> - Domaine Labranche Laffont	13 €	70 €
Rioja Alavesa - <i>Mazuelo</i> - Bodega Mitarte	19 €	100 €
Saint-Estèphe - Château Haut-Marbuzet	28 €	150 €
Morey-Saint-Denis - Domaine M. Magnien	29 €	170 €
Crozes-Hermitage - <i>Laurent</i> - Domaine L. Combier	16 €	90 €

Vin Rosé

Pays-Basque - Iroulé guy - Domaine Brana	13 €	70 €
Côtes de Provence - <i>Whispering Angel</i> - Caves d'Esclans	15 €	75 €

LE LIVRE DE CAVE EST DISPONIBLE SUR DEMANDE N'HESITEZ PAS A VOUS RAPPROCHER D'UN DE NOS SOMMELIERS

Tous nos vins sont d'Appellation d'Origine Contrôlée sauf mention contraire.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Prix nets en euros, service et charges compris.



APÉRITIFS, BIÈRES ET CIDRES

APÉRITIFS

7 cl 11 €

Campari

La Quintinye : extra dry, blanc et rouge

Lillet : blanc, rouge et rosé

Martini Riserva Speciale : ambrato et rubino

Noilly Prat : dry et ambré

Suze

Antica formula 14 €

Kir 14 €

Kir Royal 25 €

ANISÉS

4 cl 11 €

Pernod

Ricard

Pastis 51

PORTOS

7 cl 12 €

Ramos Pinto - Lagrima Blanc

Ramos Pinto - Lagrima Rouge

BIÈRES BOUTEILLES

33 cl 10 €

Sélection La Superbe - Brasserie Indépendante Biarritz

AMBER ALE - Bière ambrée avec des subtiles notes de caramel et d'agrumes. 6,4%

IPA - Bière aux notes d'agrumes et de fruits tropicaux. 5,2%

LAGER - Bière blonde avec un profil minéral, floral et hautement rafraîchissant. 4,9%

SUMMER ALE - Bière de blé sur des notes de litchi et d'agrumes. 4,8%

Sélection 1664

0.0%, France - Bière blonde houblonnée et rafraîchissante sans alcool. 33 cl 9 €

BIÈRE PRESSION

25 cl 50 cl

Akerbeltz - Bière blonde 4,5% 8 € 15 €

CIDRES

33 cl 10 €

Sélection Topa - Brut - Cidre Artisanal de Bidart 6%

Supplément Soda 5 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Prix nets en euros, service et charges compris.



SPIRITUEUX

VODKAS

	5 cl
Belvedere	15 €
Grey Goose	17 €
Ketel One	13 €
Haize Vodka	12 €
Moulin - X.O	13 €
Le Philtre Organic Vodka	18 €
Russian Standard Imperial	14 €

TEQUILAS

	5 cl
Casamigos - Reposado	22 €
Casamigos - Añejo	25 €
Patrón - Silver	21 €
Patrón - X.O Café	15 €
Milagro - Silver	14 €
Milagro - Select Barrel Añejo	24 €
Clase Azul - Reposado	45 €

MEZCAL

	5 cl
Casamigos Mezcal	25 €
Clase Azul - Guerrero	80 €



Supplément Soda 5 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Prix nets en euros, service et charges compris.



SPIRITUEUX

RHUMS AGRICOLES

	5 cl
Trois Rivières - Blanc	12 €
JM - Blanc	12 €
JM - Réserve X.O	21 €

RHUMS, RONS

	5 cl
Havana - 3 ans	12 €
Havana - 7 ans	16 €
Bacardi - 10 ans Facundo Eximo	22 €
Bacardi - Facundo Exquisito	39 €
Bacardi - Facundo Paraíso	59 €
Diplomatico	15 €
Plantation - 3 Stars	12 €
Plantation - Original Dark	13 €
Plantation - X.O 20 ans	20 €
Santa Teresa - 1796	18 €
Zacapa - Solera 23	22 €



CACHACA

	5 cl
Leblon	12 €

WHISKIES

États-Unis

	5 cl
Bulleit Bourbon - 45°	12 €
Vanillé crémeux, épices corsées, praliné	
Bulleit Rye - 45°	14 €
Boisé, caramel, fruits secs	
Jack Daniel's N.7 - 40°	12 €
Huileux, bois brûlé, tabac	
Maker's Mark - 45°	15 €
Fruits secs, chêne, épices	
Woodford Reserve - 45°	16 €
Crémeux, fruits secs, miel, cacao	

Supplément Soda 5 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Prix nets en euros, service et charges compris.



SPIRITUEUX

WHISKIES

France

	5 cl
Bastille Single Malt - 43° <i>Céréales, fruits compotés, miel, café</i>	19 €
Bellevoye - Bleu - 40° <i>Vanille, fruits, beurré, épices</i>	16 €
Bellevoye - Blanc - 40° <i>Rond, épices, amande, noisette</i>	15 €
Bellevoye - Noir - 43° <i>Céréales, salin, poivre, clou de girofle, léger fumé</i>	19 €
Benjamin Kuentz - Fin de Partie - 46° <i>Pruneaux, d'épices et de poivre</i>	18 €
Benjamin Kuentz - Aux Particules Vines - 52° <i>Abricot, pêche, poire pochée au vin rouge, pamplemousse rose</i>	23 €
Domaine des Hautes Glaces - Single Malt - La Moisson - 44,8° <i>Notes de chocolat noir et menthe, effluves racinaires et herbacées. Le fond de verre tarte à l'abricot</i>	25 €

Blends Écossais

Chivas Regal - 12 ans - 40° <i>Caramel, vanille légère, réglisse</i>	15 €
Chivas Royal Salute - 21 ans - 40° <i>Fruits secs, caramel, cuir</i>	39 €
Chivas Regal - 25 ans - 40° <i>Caramel, vanille légère, réglisse</i>	79 €
Johnnie Walker - Black Label - 40° <i>Doux, salin, épice</i>	13 €
Johnnie Walker - Blue Label - 40° <i>Fruits secs, cacao amer, miel</i>	49 €

Single Malts Écossais

Lowlands

Auchentoshan - 12 ans - 40° <i>Brioché, fruits, noix, moka</i>	17 €
Glenkinchie - 12 ans - 43° <i>Céréales, agrumes, beurré, floral</i>	15 €

Supplément Soda 5 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Prix nets en euros, service et charges compris.



SPIRITUEUX

WHISKIES

Islay

	5 cl
Caol Ila - 12 ans - 43°	18 €
<i>Huile d'olive, iodé, tourbé, agrumes</i>	
Bowmore - 12 ans - 40°	15 €
<i>Floral, agrumes, fumé, salin</i>	
Lagavulin - 16 ans - 43°	25 €
<i>Tourbe, poire, figue et datte sèches</i>	
Laphroaig - 10 ans - 46°	17 €
<i>Doux, tourbe, fruits exotiques, salin</i>	
Ardbeg - 10 ans - 46°	19 €
<i>Vanille, citron, fumé</i>	

Highlands

Glenmorangie - 10 ans - 40°	13 €
<i>Fruits, vanille, amande, noix de coco, épices</i>	
Glenmorangie - 12 ans - Lasanta Sherry Cask - 43°	18 €
<i>Noix, toffee, orange</i>	
Glenmorangie - 12 ans - Quinta Ruban - 46°	17 €
<i>Complexe, doux, notes marines, vanille, cire</i>	
Glenmorangie - 18 ans - 43°	27 €
<i>Soyeux, agrumes, miel, fleurs, noix</i>	
Glenmorangie - Nectar d'Or - 46°	19 €
<i>Doux, salin, café grillé, pain d'épices</i>	
Oban - 14 ans - 43°	18 €
<i>Ample, figue, miel, boisé</i>	

Isle of Jura

Jura Journey - 40°	13 €
<i>Vanille, d'épices et d'agrumes</i>	

Isle of Orkney

Scapa Skiren - 40°	25 €
<i>Doux, iodé, floral, chocolat</i>	

Isle of Skye

Talisker 10 ans - 45.8°	16 €
<i>Tourbe, poivre</i>	
Talisker 18 ans - 45.8°	29 €
<i>Confit, fruits secs, poivre</i>	

Supplément Soda 5 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Prix nets en euros, service et charges compris.



SPIRITUEUX

WHISKIES

Speyside

The Macallan - 12 ans - 40°	29 €
<i>Pomme, agrumes, gingembre, chêne</i>	
The Macallan - 15 ans - 43°	49 €
<i>Chocolat, orange, raisin sec</i>	
Balvenie Doublewood - 12 ans - 40°	19 €
<i>Sec, agrumes, épices, boisé</i>	
Cardhu - 12 ans - 40°	13 €
<i>Fruits, boisé, vanille, épices</i>	
Knockando - 18 ans - 43°	16 €
<i>Fruits sec, chocolat, noisette</i>	
Glenfiddich - 12 ans - 40°	13 €
<i>Fruits, épices, chêne</i>	
Glenfiddich - 15 ans - 40°	15 €
<i>Poire, épices, chocolat</i>	
Glenfiddich - 18 ans Small Batch Reserve - 40°	25 €
<i>Fruits secs, dattes, chêne</i>	
Glenfiddich - Project XX - 47°	17 €
<i>Vanille, chêne, ananas, cannelle</i>	
Glenfiddich - 21 ans- 40°	59 €
<i>Banane, fruits mûrs, cacao</i>	
The Glenlivet - 18 ans - 43°	26 €
<i>Florale, fruité, épice, pomme compotée, vanille douce</i>	

Japon

Suntory - Japanese Harmony Hibiki - 43°	29 €
<i>Miel, oranges confites, chocolat blanc</i>	
Yamazaki Distiller's Reserve - 43°	29 €
<i>Noix de coco, cacao, vanille, épices</i>	

Irlande

Bushmills Original - 40°	12 €
<i>Sirupeux, floral, amande, épices</i>	
Flaming Pig - 40°	13 €
<i>Fruits tropicaux, vanille, noisette</i>	
Green Spot Single Pot Still - 40°	19 €
<i>Onctueux, cassis, pêche, vanille</i>	

Supplément Soda 5 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Prix nets en euros, service et charges compris.



SPIRITUEUX

ARMAGNACS

5 cl

Dartigalongue - Un-Oaked	12 €
Dartigalongue - Dry-Cellar	13 €
Dartigalongue - Double-Oaked	15 €
Dartigalongue - 15 ans	19 €
Dartigalongue - 30 ans	25 €
Dartigalongue - Folle Blanche - 1993	35 €
Darroze - 20 ans	25 €
Darroze - 40 ans	39 €
Darroze - 60 ans	95 €
Darroze - Domaine de Pouillas 2002	30 €
Darroze - Armagnac Tenareze - Domaine la Poste 1975	49 €
Darroze - Armagnac Tenareze - Domaine de la Boubée 1993	35 €

ARMAGNAC - LE LUXE GASCON 1904 - MAISON DARROZE

Darroze - Le luxe Gascon 1904 - 1cl	120 €
Darroze - Le luxe Gascon 1904 - 2.5cl	250 €
Darroze - Le luxe Gascon 1904 - 5cl	450 €

COGNACS

2.5 cl 5 cl

Delamain - Pale & Dry - X.O	35 €
Hennessy - X.O	49 €
Hennessy - Richard	195 €
Tesseron - Lot 90 X.O Ovation	16 €
Tesseron - Lot 53 X.O Perfection	49 €
Lheraud - VSOP	13 €
Lheraud - X.O - "L'Oublié"	25 €
Lheraud - Fin Bois - 1977	39 €
Lheraud - Petite Champagne - 1990	46 €
Lheraud - Grande Champagne - 1988	49 €
Lheraud - Grande Champagne - 1975	45 €

COGNAC LOUIS XIII - MAISON REMY MARTIN

Louis XIII - 1 cl	90 €
Louis XIII - 2.5 cl	195 €
Louis XIII - 5 cl	350 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Prix nets en euros, service et charges compris.



SPIRITUEUX

CALVADOS

5 cl

Calvados Pays d'Auge - 3 Ans - Roger Groult	12 €
Calvados Pays d'Auge - 8 Ans - Roger Groult	15 €
Calvados Pays d'Auge - 12 Ans - Roger Groult	17 €
Calvados Pays d'Auge - Vénérable - Roger Groult	21 €
Calvados Pays d'Auge - Age d'Or - Roger Groult	32 €
Calvados Pays d'Auge - Doyen d'Age - Roger Groult	42 €
Calvados Pays d'Auge - Réserve Ancestrale - Roger Groult	79 €

EAUX-DE-VIE

Clémentine de Corse - Etienne Brana	25 €
Framboise - Etienne Brana	19 €
Poire William - Etienne Brana	19 €
Prune d'Ente - Etienne Brana	21 €
La Vieille Prune - Louis Roque	23 €

LIQUEURS H.THEORIA

19 €

H.THEORIA, créateur de liqueurs françaises, assemble les arômes, chahute les sens, distille et compose des histoires de liqueurs inédites, personnelles et follement aromatiques.

Amour Matador

Note de poivre noir et de sauge, saveurs de fruits noirs épices.

Cuir Lointain

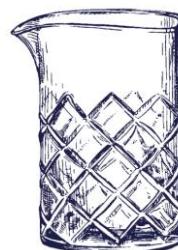
Notes boisées, goût miellé de l'orange qui se mèle au jasmin et au rooibos.

Electric Velvet

Notes de fleurs, baies et épices, saveurs acides et piquantes.

Midi Fauve

Note de figue violette, douce fleur d'oranger, cumin noir, coriandre.





SPIRITUEUX

LIQUEURS DE FRUITS

5 cl 12 €

Cointreau

Italicus

Limoncello - Mamma Mia!

Amaretto Adriatico

Mandarine Napoleon

Chambord

Patxaran - Egiaski

Peter Heering Cherry

Grand Marnier

LIQUEURS DE PLANTES

5 cl 12 €

Anisette - Marie Brizard

Saint Germain

La Liqueur de Menthe de Biarritz - Ura Spirits

La Menta - Egiazki

Izarra Jaune

Izarra Verte

Bénédictine

LIQUEURS DE PLANTES - PERES CHARTREUX

2.5 cl 5 cl

Chartreuse - Jaune

13 €

Chartreuse - Verte

14 €

Chartreuse - M.O.F

16 €

Chartreuse - 9e Centenaire

21 €

Chartreuse - V.E.P - Jaune

39 €

Chartreuse - V.E.P - Verte

45 €

Tarragone Verte - 1973 - 1985

120 € 220 €

Tarragone Verte - 1985 - 1989

135 € 250 €

Tarragone Fabiola Verte - 1960

160 € 300 €

LIQUEURS DE CAFÉ

5 cl 12 €

Liqueur de café de Biarritz - Ura Spirits

LIQUEURS DE WHISKY

5 cl 12 €

Drambuie

Bailey's

Southern Comfort

Supplément Soda 5 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Prix nets en euros, service et charges compris.



BOISSONS SANS ALCOOL

JUS DE FRUITS FRAIS

20 cl 12 €

- Citron**
- Orange**
- Pamplemousse**

JUS DE FRUITS BIO

Maison Meneau

25 cl 9 €

Ananas - Costa Rica

Pomme - Lot et Garonne

Tomate - Marmande

ACE

NECTARS BIO

Maison Meneau

25 cl 9 €

Framboise - Fraise

Pêche

SMOOTHIES BIO

Maison Meneau

25 cl 10 €

Banane-Açaï-Myrtille - saveur douce et chocolatée

Mangue-Passion - saveur suave et exotique

SODAS

9 €

Coca-Cola - 33 cl

Coca-Cola Zero - 33 cl

Orangina - 33 cl

Limonade - Maison Meneau 33 cl

Perrier - 33 cl

Sprite - 33 cl

Ginger Beer - Hysope 20 cl



BOISSONS SANS ALCOOL

EAUX MINERALES

50 cl 75 cl

Ogeu - plate ou gazeuse	12 €
Evian - Badoit	8 € 12 €
Chateldon	13 €

SÉLECTION DE TONIC

8 €

Fever-Tree - Indian Tonic Water 20 cl

Notes naturelles de quinine, c'est le tonic classique. Légères notes d'agrumes et une amertume franche.

Fever-Tree - Elderflower Tonic 20 cl

Sur des notes de fleurs de sureau cueillies à la main dans le sud de l'Angleterre. Délicate touche florale.

Fever-Tree - Mediterranean Tonic Water 20 cl

Sur des notes de romarin et de thym citron de Provence. Cette version apporte une note herbacée.

Hysope - Eau de Tonique 20cl

Notes d'agrumes, apportées par les oranges amères. Amertume délicate, bon équilibre entre quinquina et gentiane.

THES & INFUSIONS

9 €

Maison Nunshen

SENCHA FUKUJYU - Japon - Thé japonais délicat et rafraîchissant aux notes végétales.

ENGLISH BREAKFAST - Inde & Ceylan - Mélange de thés noirs, un thé charpenté.

TOUAREG - Chine - Thé vert dynamisant aux notes de menthe fraîche.

VALLEE DU NIL - Chine - Thé vert aux parfums délicats de fleurs, de fruits et d'agrumes.

EARL GREY - Chine - Thé noir parfumé à la bergamote.

CHAÏ DU KERALA - Inde - Un thé noir épice aux notes de cannelle, gingembre et cardamome.

PEACH ROOIBOS - Afrique du Sud - Mélange fruité et gourmand sur une base de rooibos vert.

VERVEINE - Maroc - Infusion vive aux notes d'agrumes.

CAMOMILLE - Croatie - Douceur de la fleur de camomille.

CAFÉS

Lavazza

Expresso, Décaféiné

8 €

Double Expresso

12 €

Cappuccino, Café au lait

12 €

Chocolat Chaud d'Eugénie

13 €

Recette de nos pâtissiers aux arômes de clou de girofle, orange et cannelle



SNACKING
De 12H15 à 22H30

SALÉS

CAVIAR OSCIETRE DE LA MAISON ROVA

Brioche et crème aigrelette

Maison Rova Oscietra caviar, brioche and sour cream

Les 30g 95 €

Les 50g 150 €

CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE SAUCE PIQUILLOS - 5 PIÈCES

21 €

Iberian ham croquettes, piquillo pepper sauce

SANDWICH TOASTÉ AU SAUMON FUMÉ ET SKYR CONDIMENTÉ

34 €

Toasted smoked salmon sandwich with seasoned skyr

PATÉ EN CROÛTE DE CANARD & FOIE GRAS

24 €

Condiment aigre-doux

Duck and foie gras wrapped terrine, sweat and sour condiment

ASSIETTE DE FROMAGES

29 €

Fromages affinés

Matured cheeses

JAMBON IBAÏAMA DE MONSIEUR OSPITAL

35 €

Local artisan "Ibaiama" ham

PLANCHE MIXTE

54 €

Assortiment de charcuterie et Fromages affinés

Assortment of cold meats and matured cheeses

Le tableau des allergènes est disponible sur demande.

Toutes nos viandes sont d'origine européenne.

Allergy options are available on request. All meats are from UE.



SNACKING
De 12H15 à 22H30

SUCRÉS

CHOU "EUGENIE"

Chocolat, noisettes torréfiées et crème vanille

21 €

"Eugénie" puff chou pastry, chocolate, roasted hazelnuts, vanilla cream

LA POMME

Façon tatin, glace vanille, coulis verveine et poivre de Sichuan, tuile parfumée à la cannelle

21 €

Apple in a "tatin" style, vanilla ice cream, verbena and Sichuan pepper coulis, cinnamon-flavored tuile

LA CRÈME BRÛLÉE "DES GRANDS HOMMES"

Parfumée au combawa, confit agrumes et gel gingembre

21 €

« Crème brûlée », combawa flavoured, citrus confit and ginger gel

LA FIGUE

21 €

Sorbet au fromage blanc de Brebis, coulis de feuille de figuier, huile d'olive et miel

"The Fig", sheep's cream cheese sorbet, fig leaf coulis, olive oil and honey

L'ÎLE FLOTANTE

21 €

Crème anglaise vanille, caramel et fruits secs caramélisés

"Île Flottante", custard, caramel, caramelized dried fruits

L'ASSIETTE DE TROIS GLACES ET/OU SORBETS

12 €

Parfums et tailles disponibles auprès de nos Maîtres d'Hôtel

Ice cream pot and/or sorbets, flavours to be requested to our Maitres d'Hôtel

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON

25 €

Fresh seasonal fruit plate



Le tableau des allergènes est disponible sur demande.
Allergy options are available on request.