

Le Salon

LES COCKTAILS DE NOS BARMANS / *Our bartender's Cocktails*

HOLY MARIE – 16 cl

21.

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.

PEATY CHERRY – 10 cl

21.

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.

L'HÔTEL DU PALAIS – 16 cl

25.

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

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.

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.

BOISSONS SANS ALCOOL / *Soft drinks*

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

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 / *NON ALCOHOLIC GIN TONIC*

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 / *HOME-BREWED ICED TEA*

20CL

10.

AGRUMES ICED TEA

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

Citrus Iced Tea - Green tea flavoured with bergamot, citrus

PEACH ICED ROOIBOS

Rooibos vert Nunshen pêche, Paragon baie de rue, jasmin

Peach green Rooibos Nunshen, Paragon baie de rue, jasmine

NECTARS BIO / *ORGANIC NECTARS*

25CL

9.

Maison Meneau

Framboise & fraise – *Raspberry & Strawberry*

Pêche – *Peach*

SMOOTHIES BIO / *ORGANIC SMOOTHIES*

25CL

10.

Maison Meneau

BANANE & AÇAÏ & MYRTILLE – SAVEUR DOUCE ET CHOCOLATÉE

Banana & Açaï & Blueberry - sweet chocolate flavour

MANGUE & PASSION – SAVEUR SUAVE ET EXOTIQUE

Mango & Passion - suave, exotic flavour

LIVRE DE CAVE / *Wine List*

SÉLECTION DU SOMMELIER / *SOMMELIER SELECTION*

12CL

75CL

CHAMPAGNES / *CHAMPAGNES*

Thiénot – Brut – N.M.	25.	130.
Thienot – Brut Rosé – N.M.	29.	170.
Henriot – L'Inattendue – Blanc de Blancs – 2018	40.	230.

VINS BLANCS / *WHITE WINES*

Irouléguy – Domaine Brana	15.	80.
Jurançon Sec – La Part Davant – Camin Larredya	17.	90.
Bordeaux – Charme de Fonbadet	13.	70.
Sancerre – Florès – Domaine V. Pinard	19.	100.
Meursault – Les Grands Charrons – P. Bouzereau	29.	170.
Condrieu – La Petite Côte – Domaine Y. Cuilleron	25.	140.
Jurançon – Moelleux – Domaine Camin Larredya	17.	90.

VINS ROUGES / *RED WINES*

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

VINS ROSÉS / *ROSÉ WINES*

Pays-Basque – Irouléguy – Domaine Brana	13.	70.
Côtes de Provence – Whispering Angel – Caves d'Esclans	15.	75.

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

BIÈRES ET CIDRES / *Beers and Ciders*

Sélection La Superbe – Brasserie Indépendante Biarritz		10.
Summer Ale – Bière de blé blanche – <i>White Wheat Beer</i>		
I. P. A. – Bière blonde – <i>I.P.A Beer</i>		
Lager – Bière blonde – <i>Blond Beer</i>		
Amber Ale – Bière ambrée – <i>Amber Beer</i>		
1664 – 0,0% – Bière blonde sans alcool – <i>Non-alcoholic Blond Beer</i>		9.
Bière Pression	25 cl	50 cl
Akerbeltz – Bière blonde	8.	15.
Sélection Topa – Cidre Artisanal de Bidart		10.
Cidre Brut Pomme – <i>Apple cider</i>		

SODAS / FIZZY DRINKS	33CL	9.
Coca-Cola		
Coca-Cola Zéro		
Orangina		
Sprite		
Limonade – Maison Meneau		
Hysope – Ginger Beer		
Fever- Tree – Elderflower Tonic	20CL	8.
Fever- Tree – Mediterranean Tonic		
Fever- Tree – Indian Tonic		

JUS DE FRUITS PRÉSSÉS / FRESHLY SQUEEZED JUICES	20CL	12.
Orange – Orange		
Pamplemousse – Grapefruit		
Citron – Lemon		
Jus détox du jour – <i>Detox juice of the day</i>		

JUS DE FRUITS BIO / ORGANIC FRUIT JUICES	25CL	9.
Maison Meneau		
Ananas – <i>Pineapple</i> – Costa Rica		
ACE Carotte Orange – <i>Carrot Orange</i>		
Pomme – <i>Apple</i> – Lot et Garonne		
Tomate – <i>Tomato</i> – Marmande		

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS	50CL	75 CL
EAUX PLATES / STILL WATERS		
Ogeu		12.
Evian	8.	12.
EAUX PÉTILLANTES / SPARKLING WATERS		
Ogeu		12.
Badoit	8.	12.
Chateldon		13.

BOISSONS CHAUDES / *HOT DRINKS*

CAFÉS / *COFFEE*

Sélection Lavazza / *Lavazza Selection*

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ, CAFÉ AMÉRICAIN

Espresso, Decaffeinated, Americano

8.

DOUBLE EXPRESSO

Double Espresso

12.

CAPPUCCINO, CAFÉ AU LAIT

Cappuccino, latte

12.

CHOCOLAT CHAUD DE NOS PÂTISSIERS

Hot Chocolate from our own pastry Chefs

13.

THÉS & INFUSIONS / *TEAS & INFUSIONS*

9.

ENGLISH BREAKFAST

Thé noir - *Black Tea*

EARL GREY

Thé noir parfumé - *Flavoured black tea*

CHAÏ DU KERALA

Thé noir épicé - *Spiced Black Tea*

DARJEELING

Thé noir - *Black tea*

SENCHA FUKUJYU

Thé vert - *Green tea*

TOUAREG

Thé vert menthe - *Mint green tea*

VALLÉE DU NIL

Thé vert parfumé - *Flavoured green tea*

ROOIBOS À LA PÊCHE

Déthéiné fruité - *Fruit infusion*

VERVEINE

Infusion - *Verbena infusion*

CAMOMILLE

Infusion - *Chamomile infusion*

MENTHE

Infusion - *Mint infusion*

TILLEUL

Infusion - *Tilleul infusion*

THÉS RARES / MASTER TEA SELECTION

NOTRE SÉLECTION DE THÉS / OUR TEA SELECTION

Maison Nunshen

THÉS BLANCS / WHITE TEAS

JASBIRE WHITE 12.

Népal

Provenant d'un petit village dans les montagnes de l'Ilam. Riche en bourgeons, riche en parfum, facile d'accès.

Végétal, minéral, floral et zeste.

From a small village in the mountains of Ilam. Rich in buds, rich in fragrance, easy to access.

Vegetal, mineral, floral and zesty.

ÉCAILLE DE DRAGON 17.

Vietnam

Provenant de vieux théiers sauvages des montagnes du nord du Vietnam, un parfum incroyable de rose, litchée et pamplemousse.

From old wild tea trees in the mountains of northern Vietnam, an incredible scent of rose, litchee and grapefruit.

THÉS PARFUMÉS / FLAVOURED TEAS

RASPOUTINE 9.

Chine

Thé noir aromatique aux notes florales et fruitées.

An aromatic black tea with floral and fruity notes.

THÉS VERTS / *GREEN TEAS*

LONG JING PREMIUM <i>Chine</i> Un incontournable grand cru de Chine. <i>Unmissable grand cru from China.</i>	17.
GENMAICHA <i>Japon</i> Thé vert du Japon associé avec du riz soufflé. <i>Green tea from Japan associated with puffed rice.</i>	9.
GYOKURO <i>Japon</i> Thé vert d'ombre du Japon aux notes intenses végétales, marines et florales. <i>Shade green tea from Japan with intense vegetal, marine and floral notes.</i>	25.

THÉS OOLONG / *OLOONG TEAS*

DA HONG PAO <i>Chine, Fujian</i>	18.
OSMANTHUS OOLONG <i>Thaïlande</i> Thé oolong provenant du nord de la Thaïlande parfumé à la fleur d' Osmanthus. <i>Oolong tea from north Thailand, flavoured with Osmanthus flower.</i>	12.
ORIENTAL DONG DING <i>Thaïlande</i> Thé oolong provenant du nord de la Thaïlande. Explosif en arômes avec des facettes multiples dues à la particularité de son processus d'élaboration. <i>Oolong tea from north Thailand. Explosive in aromas with multiple facets due to the particularity of its production process.</i>	12.

THÉS NOIRS / BLACK TEAS

DIAN HONG GOLDEN

20.

Chine, Yunnan

Grand cru du Yunnan composé uniquement de bourgeons. Un bouquet très séduisant mêlant les notes miellées, maltées et chocolat au lait. Médaille d'or AVPA.

Great vintage from Yunnan, only from tea buds. Honey, malt and milk chocolate notes. Gold award AVPA.

JASBIRE AWAKENING

13.

Népal, Ilam

Beau cru du Népal offrant un bouquet miellé, fruité, épicé, rosé et boisé.

Fine vintage from Nepal. Honey, fruity, spicy, rose and wood notes.

ARYA RUBY

15.

Inde, Darjeeling

Thé noir du jardin Arya à Darjeeling issu d'une récolte d'été. Un bouquet miellé, fruité, floral et boisé. Médaille d'or AVPA.

Black tea from Arya garden in Darjeeling, from a summer harvest. Honey, fruity, floral and wood notes. Gold award AVPA.

SUNDARA GIRA

12.

Népal

Haut perché sur les sommets du Népal, ses notes chaudes de vanille et praliné se combinent aux saveurs douces d'une compote de fruits dans un thé riche à la texture profonde, parfait pour une journée d'automne ou un petit-déjeuner gourmand.

Perched high on the peaks of Nepal, its warm notes of vanilla and praline combine with the sweet flavors of a fruit compote in a rich, deep-textured tea, perfect for an autumn day or a gourmet breakfast.

THÉS SOMBRES / DARK TEAS

PUER SHENG 1998 AFFINAGE HONG KONG

55.

Chine, Yunnan

Galette de puer sheng issue de vieux théiers et provenant du village de Nanmei.

Puer sheng from old tea trees, from Nanmei village, China.

THÉS FUMÉS / SMOKED TEAS

AFRICAN NIGHT

9.

Malawi

Thé noir délicatement fumé au bois de guava.

Black tea, gently smoked with guava wood.

THÉS JASMIN / JASMIN TEAS

JASMIN PEARLS

17.

Chine, Fujian

Thé vert roulé en perles et parfumé par contact avec les fleurs de jasmin, grand cru.

Green tea pearls, perfumed with jasmine flowers, grand cru.

ROOIBOS / ROOIBOS

CAPETOWN

9.

Rooibos rouge aux notes gourmandes et fruitées.

Red Rooibos with fruity notes.

LE SALON | De 12h15 à 22h30

Available from 12:15 p.m.. to 10.30 p.m

CAVIAR OSCIÈTRE DE LA MAISON ROVA 30g / 50g Brioche et crème aigrette <i>Maison Rova Oscietra caviar, brioche and sour cream</i>	95./150.
TOASTS DE SAUMON FUMÉ MAISON Skyr condimenté <i>Salmon toasts, seasoned skyr</i>	34.
CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE – 5 PIÈCES Sauce piquillos <i>Iberian ham croquettes, piquillo pepper sauce - 5 pieces</i>	21.
PÂTÉ EN CROÛTE DE CANARD & FOIE GRAS Condiment aigre-doux <i>Duck and foie gras wrapped terrine, sweet and sour condiment</i>	24.
JAMBON IBAÏAMA DE MONSIEUR OSPITAL <i>Local artisan « Ibaïama » ham</i>	35.
PLANCHE MIXTE Jambon Ibaïama et fromages affinés <i>Ibaïama ham and matured cheeses</i>	54.
ASSIETTE DE FROMAGES Fromages affinés <i>Matured cheeses</i>	29.

LE SALON | De 14h30 à 22h30

Available from 02:30 p.m.. to 10.30 p.m

SALADE CÉSAR VOLAILLE / HOMARD Romaine, mimosa d'œuf, parmesan, croûtons, véritable sauce César <i>Chicken or lobster Caesar salad, "Romaine" lettuce, egg mimosa, parmesan, croutons, authentic Caesar dressing</i>	35./59.
CARPACCIO DE CREVETTES CARABINEROS Vinaigrette façon grenobloise, navet croquant, pousses potagères <i>Carabineros shrimp carpaccio, Grenobloise-style vinaigrette, turnip, garden sprouts</i>	39.
LES PÂTES FETTUCINE AU HOMARD Bisque crémeuse et vieux Parmesan <i>Lobster fettuccine pasta with creamy bisque and old parmesan cheese</i>	65.
FILET DE TRUITE DES PYRÉNÉES Jeunes pousses d'épinard, riz Vénéré, beurre blanc <i>Pyrenean trout fillet, baby spinach, Vénéré rice, beurre blanc sauce</i>	45.
CLUB SANDWICH IMPÉRIAL Tomates, laitue, volaille, œuf mimosa, bacon, frites <i>Imperial club sandwich, tomatoes, lettuce, chicken, egg mimosa, bacon, fries</i>	39.
LE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES CONFIT Condiment aigre-doux, brioche tiède <i>Confit duck foie gras, sweet and sour condiment, warm brioche</i>	36.
TARTARE DE BŒUF SALERS AU COUTEAU Frites <i>Hand cut Salers beef tartare, served with French fries</i>	38.
FILET DE BŒUF RÔTI Sauce au poivre, pomme purée <i>Roast beef fillet, pepper sauce, mashed potatoes</i>	55.
BURGER « N.E. » Pain bio brioché, bœuf, ventrèche Ibaïama, oignons, Ossau Iraty, sauce burger maison et frites <i>N.E. burger, organic brioche bun, beef, Ibaïama pork belly, onions, Ossau Iraty, homemade burger sauce, Fench fries</i>	38.
VOLAILLE DE LA MAISON GARAT RÔTIE AU ROMARIN Polenta Grand Roux gratinée, pleurotes au jus crémé <i>Maison Garat poultry roasted with rosemary, Grand Roux polenta gratin, oyster mushrooms in creamed juice</i>	45.
LES PÂTES FETTUCINE AU FRITO DE TOMATE Vieux parmesan <i>Fettuccine pasta with tomato frito</i>	35.
BURRATA CRÉMEUSE Potimarron rôti au sirop d'érable, noisettes, vinaigrette moutardée <i>Creamy burrata, roasted pumpkin with maple syrup, hazelnuts, mustard vinaigrette</i>	29.

LE SALON | De 12h15 à 22h30

Available from 12:15 p.m.. to 10.30 p.m

CHOU "EUGÉNIE"

Chocolat, noisettes torréfiées et crème vanille

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

21.

LA FIGUE

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

21.

LA CRÈME BRÛLÉE « DES GRANDS HOMMES »

Parfumée au combawa, confit agrumes et gel gingembre

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

21.

L'ÎLE FLOTTANTE

Crème anglaise vanille, caramel et fruits secs caramélisés

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

21.

LA POMME

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

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

21.

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON

Fresh seasonal fruit plate

21.

L'ASSIETTE DE TROIS GLACES ET/OU SORBETS

Parfums et tailles disponibles auprès de nos Maîtres d'Hôtel

Ice cream pot and/or sorbets, flavors to be requested to our Maîtres d'Hôtel

12.

HOTEL DU PALAIS BIARRITZ
1, AVENUE DE L'IMPERATRICE, 64200 BIARRITZ, FRANCE
HOTELDUPALAISBIARRITZ.COM

PART OF THE UNBOUND COLLECTION BY HYATT



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.