



CARTE DU ROOM SERVICE

*Carte élaborée par Christophe Scheller, Chef Exécutif, en collaboration
avec Aleksandre Oliver, Chef Pâtissier et leurs équipes*

LE PETIT DÉJEUNER À LA CARTE

Disponible de 7h à 12h00 / Available from 07:00 a.m. to 12:00 p.m.

NOS BOISSONS CHAUDES / Hot drinks

Espresso <i>Espresso</i>	8. Chocolat chaud <i>Hot Chocolate</i>	10.
Double espresso <i>Double espresso</i>	12. Capuccino <i>Capuccino</i>	12.
Café Américain <i>American coffee</i>	8. Café au lait <i>Coffee with milk</i>	12.
Décaféiné <i>Decaffeinated</i>	8.	

NOTRE SÉLECTION DE THÉS ET INFUSIONS "NUNSHEN" / Nunshen tea & infusion selection

9.

Chaï du Kerala <i>Kerala Chai Tea</i>	Sencha Fukujyu <i>Japanese green tea</i>	Camomille <i>Chamomile tea</i>
Darjeeling <i>Darjeeling</i>	Menthe Touareg <i>Green mint tea</i>	Menthe <i>Mint flavoured tea</i>
Earl Grey <i>Earl Grey</i>	Vallée du Nil <i>Nile Valley</i>	Tilleul <i>Linden tea</i>
English Breakfast <i>English Breakfast</i>	Rooibos pêche <i>Rooibos peach tea</i>	Verveine <i>Verbena tea</i>

NOS JUS DE FRUITS FRAIS / Fresh fruit juices

12.

Orange <i>Orange</i>	Pamplemousse <i>Grapefruit</i>	Citron <i>Lemon</i>
-------------------------	-----------------------------------	------------------------

Le tableau des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur)

Allergy options are available upon request. Prices are in euro and include value added tax.

Le service de restauration en chambre justifiera des frais de 10% supplémentaires appliqués sur l'ensemble de votre note

LES CORBEILLES DU BOULANGER / *Bread baskets*

- Corbeille de toasts nature et aux céréales 8.
Plain & wholegrain toast basket
- Corbeille du matin : baguette tradition, pain de mie, pain aux blés 15.
Morning basket : choice of breads and baked goods
- Corbeille de pain sans gluten 12.
Gluten-free bread basket

LES CORBEILLES DU PÂTISSIER / *Pastry baskets*

- Crêpes ou Pancakes ou Gaufre 8.
Crepes or Pancakes or Waffle
- Chocolatine ou croissant 5.
Chocolate danish or croissant

NOS ŒUFS BIO / *Our organic eggs*

- Œufs à votre goût – Au plat, omelette, brouillés ou pochés (2 œufs) 17.
Organic eggs of your taste – Fried, scrambled, omelet or poached (2 eggs)
- Accompagnés de deux garnitures à votre convenance
Jambon blanc, poitrine grillée, saucisses grillées, herbes, champignons ou truite fumée
Choice of two sides : Ham, bacon, grilled sausages, herbs, mushrooms or smoked trout
- Œufs à la Florentine 21.
Deux œufs mollets, crème d'épinards et Comté affiné 18 mois
Two soft boiled eggs, spinach cream and Comté cheese aged 18 months
- Œuf parfait 18.
Un œuf parfait, basquaise de légumes, croûtons, jambon de Bayonne
One perfect egg, vegetable basquaise, croutons, Bayonne ham

NOS CÉRÉALES BIO / *Our organic cereals*

- Granola avec épices et miel ou baies, Muesli sans gluten, Corn flakes nature, croustillant chocolat ou fruits rouges 11.
Spices granola and honey or berries, gluten free muesli, corn flakes, crispy chocolate or red fruits
- Avec lait entier ou écrémé / *With whole or skimmed-milk*

Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne.

All our meats are sourced from EU

Le tableau des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur)

Allergy options are available upon request. Prices are in euro and include value added tax.

Le service de restauration en chambre justifiera des frais de 10% supplémentaires appliqués sur l'ensemble de votre note

NOS YAOURTS / *Our yoghurts*

8.

Nature

Plain

Vanille

Vanilla

Nature 0%

Plain 0%

Fruits

Fruits

LE COIN SALÉ / *The savory corner*

Tarte salée du jour

Savoury pie of the day

14.

Assiette de jambon blanc

Plate of cooked ham

21.

Assiette de fromages

Plate of cheeses

14.

Assiette de saumon Gravlax

Plate of gravlax salmon

28.

Assiette de truite fumée

Plate of smoked trout

28.

LE COIN DES DOUCEURS / *The sweet corner*

Bircher muesli du Chef

Chef's Bircher muesli

21.

Assiette de fruits frais coupés

Plate of fresh fruits

21.

Pâtisserie du jour

Pastry of the day

14.

Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne.

All our meats are sourced from EU

Le tableau des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur)

Allergy options are available upon request. Prices are in euro and include value added tax.

Le service de restauration en chambre justifiera des frais de 10% supplémentaires appliqués sur l'ensemble de votre note

LE COIN BIEN-ÊTRE / *The healthy corner*

Fromage blanc 0% <i>Light creamy cheese</i>	8.
Gâteau Basque sans gluten <i>Gluten-free Basque cake</i>	14.
Cake sans gluten <i>Gluten-free cake</i>	10.
Toast avocat <i>Avocado toast</i>	16.
Cœur de laitue <i>Lettuce heart</i>	14.

Le tableau des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur)

Allergy options are available upon request. Prices are in euro and include value added tax.

Le service de restauration en chambre justifiera des frais de 10% supplémentaires appliqués sur l'ensemble de votre note

MENU ROOM SERVICE

Disponible de 12h00 à 22h30 / Available from 12.00 p.m. to 10.30 p.m.

À PARTAGER / To share

CAVIAR OSCIÈTRE DE LA MAISON ROVA 30g ou 50g	95/150.
Brioche, crème aigrette <i>Maison Rova Oscietra caviar, brioche, sour cream</i>	
JAMBON IBAÏAMA DE MONSIEUR OSPITAL	35.
Guindillas et gressins <i>Local artisan "Ibaïama" ham, guindillas, breadsticks</i>	
CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE – 5 PIECES	21.
Sauce piquillos <i>Iberian ham croquettes, piquillo pepper sauce – 5 pieces</i>	
ASSIETTE DE FROMAGES	29.
Fromages affinés <i>Matured cheeses</i>	

LES ENTRÉES / Starters

PÂTÉ EN CROÛTE DE CANARD & FOIE GRAS	24.
Condiment aigre-doux <i>Duck and foie gras wrapped terrine, sweet and sour condiment</i>	
LE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES CONFIT	36.
Condiment aigre-doux, brioche tiède <i>Confit duck foie gras, sweet and sour condiment, warm brioche</i>	
BURRATA CRÉMEUSE	28.
Potimarron rôti au sirop d'érable, noisettes, vinaigrette moutardée <i>Creamy burrata, roasted pumpkin with maple syrup, hazelnuts, mustard vinaigrette</i>	
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ	34.
Crème skyr et citron gaz <i>Plate of smoked salmon, skyr cream, gaz lemon</i>	

Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne.

All our meats are sourced from EU

Le tableau des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur)

Allergy options are available upon request. Prices are in euro and include value added tax.

Le service de restauration en chambre justifiera des frais de 10% supplémentaires appliqués sur l'ensemble de votre note

LES PLATS / *The main dishes*

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.
POISSON DE LA CRIÉE À LA PLANCHÀ & BISQUE ANISÉE Accompagné d'une garniture au choix <i>Grilled fresh catch, aniseed bisque with the side of your choice</i>	47.
FILET DE BŒUF GRILLÉ À LA PLANCHÀ & SON JUS DE CUISSON Accompagné d'une garniture au choix <i>Grilled beef fillet and its cooking juice with the side of your choice</i>	55.
TARTARE DE BŒUF SALERS AU COUTEAU Accompagné d'une garniture au choix <i>Hand cut Salers beef tartare with the side of your choice</i>	38.
FILET DE VOLAILLE JAUNE RÔTIE AU ROMARIN & SON JUS DE CUISSON Accompagné d'une garniture au choix <i>Roasted yellow chicken fillet with rosemary & its cooking juice served with the side of your choice</i>	45.
BURGER N.E. Pain bio brioiché, bœuf, ventrèche Ibaïama, oignons, Ossau Iraty, sauce burger maison et frites <i>Organic brioche bun, beef, Ibaïama pork belly, onions, Ossau Iraty, homemade burger sauce with the side of your choice</i>	38.
CLUB SANDWICH IMPÉRIAL Tomates, laitue, volaille, mimosa d'œuf, bacon, accompagné d'une garniture au choix <i>Imperial club sandwich, tomatoes, lettuce, chicken, egg mimosa, bacon with the side of your choice</i>	39.
SOUPE DE LÉGUMES DE SAISON <i>Seasonal vegetable soup</i>	26.
LÉGUMES DE SAISON CUISINÉS <i>Cooked seasonal vegetables</i>	38.

Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne.

All our meats are sourced from EU

Le tableau des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur)

Allergy options are available upon request. Prices are in euro and include value added tax.

Le service de restauration en chambre justifiera des frais de 10% supplémentaires appliqués sur l'ensemble de votre note

LES SALADES / *The salads*

SALADE CÉSAR VOLAILLE	35.
Romaine, mimosa d'œuf, parmesan, croûtons, véritable sauce César	
<i>Chicken Caesar salad, « Romaine » lettuce, egg mimosa, parmesan, croutons authentic caesar dressing</i>	
SALADE CÉSAR HOMARD	59.
Romaine, mimosa d'œuf, parmesan, croûtons, véritable sauce César	
<i>Lobster Caesar salad, "Romaine" lettuce, egg mimosa, parmesan, croutons, authentic caesar dressing</i>	
SALADE DE SUCRINE À L'HUILE D'OLIVE	33.
Croûtons, parmesan râpé, vinaigrette balsamique	
<i>Sucrine salad with olive oil, croutons, grated parmesan cheese, balsamic vinaigrette</i>	

LES GARNITURES / *The sides*

POMMES PURÉE
<i>Mashed potatoes</i>
POMMES FRITES
<i>French fries</i>
RIZ BASMATI
<i>Basmati rice</i>
LÉGUMES VAPEUR À L'HUILE D'OLIVE
<i>Steamed vegetables with olive oil</i>
SALADE DE POUSSÉS
<i>Sprout salad</i>

LES PÂTES / *Pasta*

PÂTES AU HOMARD ET SAUCE BISQUE	65.
<i>Lobster pasta with bisque sauce</i>	
PÂTES À LA CRÈME DE PARMESAN	35.
<i>Pasta with parmesan cream</i>	
PÂTES À LA SAUCE FRITO DE TOMATE ET PARMESAN	35.
<i>Pasta with tomato frito sauce and Parmesan</i>	

Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne.

All our meats are sourced from EU

Le tableau des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur)

Allergy options are available upon request. Prices are in euro and include value added tax.

Le service de restauration en chambre justifiera des frais de 10% supplémentaires appliqués sur l'ensemble de votre note

PÂTISSERIES / *Desserts*

ASSIETTE DE FROMAGES Fromages affinés <i>Matured cheeses</i>	29.
CHOU « EUGÉNIE » Chocolat, noisettes torréfiées et crème vanille <i>“Eugénie” puff choux pastry, chocolate, roasted hazelnuts, vanilla cream</i>	21.
LA FIGUE Sorbet au fromage blanc de Brebis, coulis de feuille de figuier, huile d'olive et miel <i>“The Fig”, sheep’s cream cheese sorbet, fig leaf coulis, olive oil and honey</i>	21.
CRÈME BRÛLÉE “DES GRANDS HOMMES” Parfumée au combawa, confit agrumes et gel gingembre <i>« Crème brûlée », combawa flavoured, citrus confit and ginger gel</i>	21.
LA POMME Façon tatin, glace vanille, coulis verveine et poivre de Sichuan, tuile parfumée à la cannelle <i>Apple in a “tatin” style, vanilla ice cream, verbena and Sichuan pepper coulis, cinnamon-flavored tuile</i>	21.
L’ÎLE FLOTTANTE Crème anglaise, caramel et fruits secs caramélisés <i>“Île Flottante”, custard, caramel and caramelized dried fruits</i>	21.
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON <i>Fresh seasonal fruit plate</i>	25.
L’ASSIETTE DE TROIS GLACES ET/OU SORBETS Parfums et tailles disponibles auprès de notre Maître d’Hôtel <i>Selection of three ice cream and/or sorbets, flavors to be requested to our Maître d’Hôtel</i>	12.

Le tableau des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur)

Allergy options are available upon request. Prices are in euro and include value added tax.

Le service de restauration en chambre justifiera des frais de 10% supplémentaires appliqués sur l'ensemble de votre note

MENU ENFANTS / *Children's menu*

Disponible de 12h00 à 22h30 / Exclusivement pour les enfants de moins de 12 ans

Available from 12.00 p.m. to 10.30 p.m. / Exclusively for children under 12 years of age

ENTRÉES / *Starters*

12.

L'ŒUF BIO MAYONNAISE

Organic egg with mayonnaise

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ

Crème skyr et citron gaz

Plate of smoked salmon, skyr cream, gaz lemon

ASSIETTE DE JAMBON CUIT

Cooked ham platter

PLATS / *Main courses*

18.

POISSON BLANC CUIT À LA PLANCHA

Grilled white fish

VOLAILLE PANÉE CROUSTILLANTE

Sauce tartare

Crispy breaded poultry, tartar sauce

PÂTES SAUCE TOMATE

Pasta with tomato sauce

STEAK HÂCHÉ DE BOEUF

Ground beef steak

Garnitures au choix : frites, légumes du moment, purée, pâtes, riz

Sides : fries, seasonal vegetables, mashed potatoes, pasta, rice

DESSERTS / *Desserts*

15.

MOUSSE LÉGÈRE À LA NOIX DE COCO

Fraises et citron vert

Light coconut mousse, strawberries and lime

MOUSSE AU CHOCOLAT

Praliné noisettes et caramel à la fleur de sel

Chocolate mousse, hazelnut praline and caramel with fleur de sel

SÉLECTION DE TROIS GLACES ET/OU SORBETS

12.

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

Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne.

All our meats are sourced from EU

Le tableau des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur)

Allergy options are available upon request. Prices are in euro and include value added tax.

Le service de restauration en chambre justifiera des frais de 10% supplémentaires appliqués sur l'ensemble de votre note

MENU DE NUIT

Nighttime menu

Disponible de 22h30 à 7h00 / Available from 10.30 p.m. to 7.00 a.m.

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ

Crème skyr et citron gaz

Plate of smoked salmon, skyr cream, gaz lemon

34.

ASSIETTE DE FROMAGES

Fromages affinés

Matured cheeses

29.

JAMBON IBAÏAMA DE MONSIEUR OSPITAL

Guindillas et gressins

Local artisan "Ibaïama" ham, guindillas, breadsticks

35.

SALADE CÉSAR VOLAILLE

Romaine, anchois, mimosa d'œuf, parmesan, croûtons et véritable sauce César

Chicken Caesar salad, « Romaine » lettuce, anchovies, egg mimosa, parmesan, croutons and authentic caesar dressing

35.

BUN

Salade, tomates, jambon de volaille, emmental et mayonnaise Chipotle

Salad, tomato, poultry ham, emmental and Chipotle mayonnaise

30.

MOUSSE LÉGÈRE À LA NOIX DE COCO

Fraises et citron vert

Light coconut mousse, strawberries and lime

15.

MOUSSE AU CHOCOLAT

Praliné noisettes et caramel à la fleur de sel

Chocolate mousse, hazelnut praline and caramel with fleur de sel

15.

Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne.

All our meats are sourced from EU

Le tableau des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur)

Allergy options are available upon request. Prices are in euro and include value added tax.

Le service de restauration en chambre justifiera des frais de 10% supplémentaires appliqués sur l'ensemble de votre note

SÉLECTION DU SOMMELIER / *Sommelier's selection*

CHAMPAGNE / *Champagne*

	12CL	75CL
Thiénot - <i>Brut</i> - N.M.	25.	130.
Thiénot - <i>Brut Rosé</i> - N.M.	29.	170.
Henriot - <i>L'Inattendue</i> - Blanc de Blancs - 2018	40.	230.

VINS BLANCS / *White wines*

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

VINS ROUGES / *Red wines*

Irouléguy - 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 - <i>Château Haut</i> - Marbuzet	28.	150.
Morey Saint Denis - Domaine M. Magnien	29.	170.
Crozes-Hermitage - <i>Laurent</i> - Domaine L. Combier	16.	90.

VINS ROSÉS / *Rosé wines*

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

Tous nos vins sont d'Appellation d'Origine Contrôlée sauf mention contraire. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
All our wines are from Appellation d'Origine Contrôlée unless otherwise specified. Alcohol abuse is dangerous for your health.

Le tableau des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur)

Allergy options are available upon request. Prices are in euro and include value added tax.

Le service de restauration en chambre justifiera des frais de 10% supplémentaires appliqués sur l'ensemble de votre note

BIÈRES & CIDRES / *Beers & ciders*

BIÈRES / *Beers*

33CL

10.

Sélection La Superbe – Brasserie indépendante Biarritz

Summer Ale - *Bière de blé blanche - White wheat beer*

I.P.A - *Bière blonde - Blonde beer*

LAGER - *Bière blonde - Blonde beer*

Amber Ale - *Bière ambrée - Amber beer*

1664 – 0% - *Bière blonde sans alcool - Non alcoholic blond beer*

33CL

9.

CIDRES / *Ciders*

33CL

10.

Sélection Topa - Cidre artisanal de Bidart

Cidre Brut Pomme - *Dry sparkling apple cider*

Le tableau des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur)

Allergy options are available upon request. Prices are in euro and include value added tax.

Le service de restauration en chambre justifiera des frais de 10% supplémentaires appliqués sur l'ensemble de votre note

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

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.

L'équipe des Barmans est à votre disposition pour vous préparer l'ensemble des cocktails classiques.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Alcohol abuse is dangerous for your health.

Le tableau des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur)

Allergy options are available upon request. Prices are in euro and include value added tax.

Le service de restauration en chambre justifiera des frais de 10% supplémentaires appliqués sur l'ensemble de votre note

BOISSONS SANS ALCOOL / *Soft drinks*

MOCKTAILS / *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 !

25cl

GIN & TONIC SANS ALCOOL

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 Nunshen Vallée du Nil, Paragon poivre de Penja, bergamotte

PEACH ICED ROOIBOS – 20 cl

Rooibos vert Nunshen pêche, Paragon baie de rue, jasmin

Le tableau des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur)

Allergy options are available upon request. Prices are in euro and include value added tax.

Le service de restauration en chambre justifiera des frais de 10% supplémentaires appliqués sur l'ensemble de votre note

JUS DE FRUITS PRESSÉS / *Freshly squeezed fruit juices*

20CL 12.

Orange - *Orange*

Pamplemousse - *Grapefruit*

Citron - *Lemon*

Jus détox du jour - *Detox juice of the day*

JUS DE FRUITS BIO / *Organic fruit juices*

25CL 9.

Maison Meneau

Ananas - *Pineapple - Costa Rica*

A.C.E - *Carrot-Orange*

Pomme - *Apple - Lot et Garonne*

Tomate - *Tomato - Normandie*

NECTARS BIO / *Organic nectars*

25CL 9.

Maison Meneau

Framboise & fraise - *Raspberry & Strawberry*

Pêche - *Peach*

Le tableau des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur)

Allergy options are available upon request. Prices are in euro and include value added tax.

Le service de restauration en chambre justifiera des frais de 10% supplémentaires appliqués sur l'ensemble de votre note

SMOOTHIES BIO / *Organic smoothies*

25CL 10.

Maison Meneau

Banane-Açaï-Myrtille – Saveur douce et chocolatée

Banana-Açaï-Blueberry – Sweet, chocolaty flavour

Mangue-Passion – Saveur suave et exotique

Mango-passion fruit – suave, exotic flavour

SODAS / *Fizzy frinks*

33CL 9.

Coca-Cola

Coca-Cola Zéro

Orangina

Sprite

Limonade – Maison Meneau

Hysope – Ginger Beer

Fever-Tree – Indian tonic water

20CL 8.

Fever-Tree – Elderflower tonic

Fever-Tree – Mediterranean Tonic

Le tableau des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur)

Allergy options are available upon request. Prices are in euro and include value added tax.

Le service de restauration en chambre justifiera des frais de 10% supplémentaires appliqués sur l'ensemble de votre note

EAUX MINÉRALES / *Mineral waters*

EAUX PLATES / *Still waters*

	50CL	75CL
Evian	8.	12.
Ogeu		12.

EAUX PÉTILLANTES / *Sparkling waters*

Badoit	8.	12.
Ogeu		12.
Chateldon		13.

Le tableau des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur)

Allergy options are available upon request. Prices are in euro and include value added tax.

Le service de restauration en chambre justifiera des frais de 10% supplémentaires appliqués sur l'ensemble de votre note

BOISSONS CHAUDES / *Hot drinks*

THÉS & INFUSIONS / *Tea & infusions*

9.

English Breakfast
Thé noir – Black Tea

Earl Grey
Thé noir parfumé – Flavored Black Tea

Chai du Kérala
Thé noir épicé – Spiced Black Tea

Darjeeling
Thé noir – Black Tea

Verveine
Infusion – Verbena infusion

Camomille
Infusion – Chamomille infusion

Sencha Fukujyu
Japanese green tea

Menthe Touareg
Green mint tea

Vallée du Nil
Nile Valley

Rooibos pêche
Rooibos peach tea

Menthe
Infusion – Mint infusion

Tilleul
Infusion – Linden infusion

CAFÉS / *Coffees*

Sélection Lavazza – *Lavazza Selection*

Expresso, Décaféiné, Café Américain
Expresso, Decaffeinated, Americano

8.

Double expresso
Double expresso

12.

Cappuccino, Café au lait
Cappuccino, Latte

12.

Chocolat Chaud d'Eugénie – Recette de nos pâtisseries
Hot Chocolate

13.

Le tableau des allergènes est disponible sur demande. Prix en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur)

Allergy options are available upon request. Prices are in euro and include value added tax.

Le service de restauration en chambre justifiera des frais de 10% supplémentaires appliqués sur l'ensemble de votre note

CARTE ÉLABORÉE PAR CHRISTOPHE SCHELLER,
CHEF EXÉCUTIF, EN COLLABORATION
AVEC ALEKSANDRE OLIVER CHEF PÂTISSIER ET LEURS ÉQUIPES

*Menu created by Executive Chef Christophe Scheller,
in partnership with Pastry Chef Aleksandre Oliver
and their dedicated teams*



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. Prix en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur)
Allergy options are available upon request. Prices are in euro and include value added tax.
Le service de restauration en chambre justifiera des frais de 10% supplémentaires appliqués sur l'ensemble de votre note