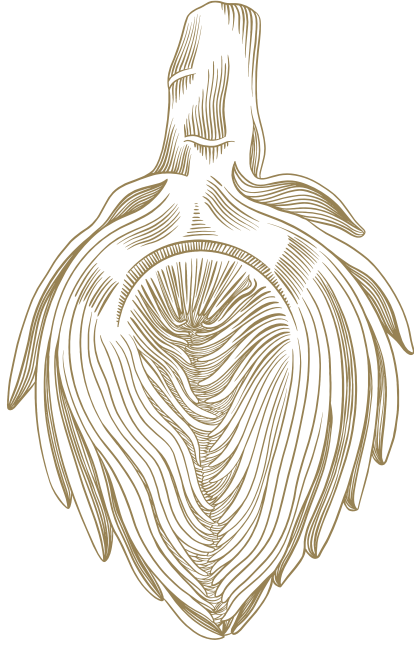
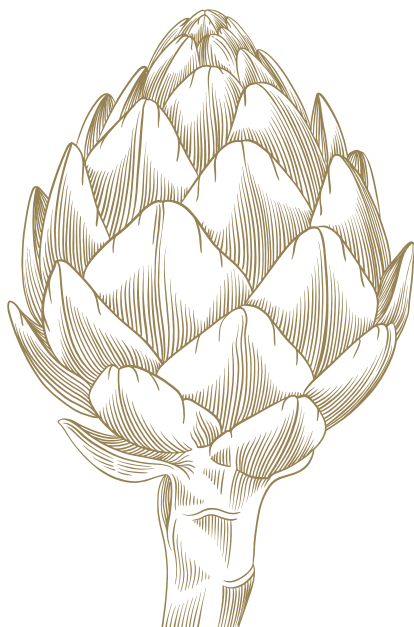




TERRASSE & ROTONDE

Brasserie



LES COCKTAILS DE NOS BARMANS / *Our Bartender's cocktails*

COCKTAILS

HOLY MARIE – 16 cl

Vodka, Jus de tomate, Spice mix, Ossau-Iraty, Lait clarifié
21.

PEATY CHERRY – 10 cl

Cocktail élevé en fût de chêne
Whisky, Vermouth Rouge, Peter Heering Cherry, Whisky tourbé, Bitter Noix
21.

L'HÔTEL DU PALAIS – 16 cl

Eau de vie de Clémentine, Mandarine Napoléon, Shrub Romarin et Orange, Champagne
25.

LE CASINO – 10 cl

Campari Framboise, Lillet Hibiscus, Sirop de Rose, Champagne Rosé
25.

LA GARE DU MIDI – 14 cl

Tio Pepe, Sirop d'Agrumes au Vin Blanc, Verjus, Eau Gazeuse
21.

LE MUSÉE ASIATICA – 9 cl

Rhum Ambré, Earl Grey, Purée de Mangue Coco et Curry, Lait Clarifié
21.

MOCKTAILS – 13.

PAPALOMA – 20 cl

JNPR n°1, Sirop d'agave, Jus de pamplemousse, Ginger beer

NEGRONINI – 10 cl

JNPR n°1, Bitter JNPR, Vermouth JNPR

NECTAR 2.0 – 20 cl

Nectar Fraise Framboise, Purée de Fruits rouges, Jus de cranberry, Citron vert

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 – Prix nets en euros, service et charges compris.

The abuse of alcohol is dangerous for your health - Prices are in euros and include value added tax.

SÉLECTION DU SOMMELIER / *The sommelier's selection*

CHAMPAGNES

	12 cl	75 cl	150cl
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 - <i>Charme de Fonbadet</i> - Château 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 - Château Haut-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*

Irouléguy - Domaine Brana	13.	70.	
Irouléguy - Domaine Arretxea		70.	
Côtes de Provence - <i>Whispering Angel</i> - Caves d'Esclans	15.	75.	140.
Bandol - Domaine Tempier		90.	

LE LIVRE DE CAVE EST DISPONIBLE SUR DEMANDE, N'HÉSITEZ PAS À 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.
The abuse of alcohol is dangerous for your health. Prices are in euros and include value added tax.

LES ENTRÉES / *Starters*

CAVIAR OSCIÈTRE DE LA MAISON ROVA 30g / 50g – 95. / 150.

Brioche et crème aigrette

Maison Rova Oscietra caviar, brioche and sour cream

TRUITE DE BANKA FUMÉE ET CONFITE PAR NOS SOINS – 29.

Crème aux baies de genièvre et mousse d'oseille

Banka trout, smoked and confit by our chefs, with juniper berry cream and sorrel mousse

BURRATA CRÉMEUSE – 28.

Potimarron rôti au sirop d'érable, noisettes, vinaigrette moutardée

Creamy burrata, roasted pumpkin with maple syrup, hazelnuts, mustard vinaigrette

CARPACCIO DE CREVETTES CARABINEROS – 39.

Vinaigrette façon grenobloise, navet croquant, pousses potagères

Carabineros shrimp carpaccio, Grenobloise-style vinaigrette, turnip, garden sprouts

LE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES CONFIT – 36.

Condiment aigre-doux, figue fraîche, brioche tiède

Confit duck foie gras, sweet and sour condiment, fresh fig, warm brioche

ŒUFS FAÇON MIMOSA – 45.

Caviar Oscietre, mayonnaise épicée, Melba de pain

Mimosa-style eggs, Oscietra caviar, spicy mayonnaise, Melba bread

PÂTÉ EN CROÛTE DE CANARD & FOIE GRAS – 24.

Pruneau au Porto, sucrose croquante

Duck and foie gras wrapped terrine, prune with Port, crunchy lettuce

Le tableau des allergènes est disponible sur demande. Prix nets en euros TTC .

Toutes nos viandes sont d'origine Européenne.

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

All of our meats are sourced from European Union.

L'Océan / *The Ocean*

FETTUCINE AU HOMARD – 65.

Bisque crémeuse et vieux Parmesan

Lobster pasta with creamy bisque and old parmesan cheese

POULPE À LA FLAMME – 42.

Orzotto crémeux, petits pois, chorizo

Flame-roasted octopus, creamy orzotto, peas, chorizo

MAIGRE À LA PLANCHAS – 38.

Légumes cuits et crus, nage de beurre condimenté

Stone bass cooked on the grill, cooked and raw vegetables, seasoned butter sauce

SALADE CÉSAR HOMARD – 59.

Romaine, mimosa d'oeuf, parmesan, croûtons, véritable sauce César

Lobster Caesar salad, "Romaine" lettuce, egg mimosa, parmesan, croutons, authentic caesar dressing

Le tableau des allergènes est disponible sur demande. Prix nets en euros TTC.

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

LA TERRE / *The Land*

BURGER « N.E. » – 38.

Pain bio brioché, bœuf, ventrèche Ibaïama, oignons, Ossau Iraty,
sauce burger maison et frites

*N.E. burger, organic brioche bun, beef, Ibaïama pork belly, onions, Ossau Iraty, homemade
burger sauce, French fries*

VOLAILE DE LA MAISON GARAT RÔTIE AU ROMARIN – 45.

Polenta Grand Roux gratinée, pleurotes au jus crémé

*Maison Garat poultry roasted with rosemary, Grand Roux polenta gratin,
oyster mushrooms in creamed juice*

FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI – 64.

Foie gras poêlé, mousseline de carottes condimentée, jus de braisage

Rossini style beef fillet, pan-fried foie gras seasoned carrot mousseline, braising juice

TARTARE DE BŒUF SALERS AU COUTEAU – 38.

Frites

Hand cut Salers beef tartare, served with French fries

TARTE DE CHAMPIGNONS À L'AIL NOIR – 35.

Œuf bio poché, râpé de vieux parmesan

Black garlic mushroom tart, poached organic egg, grated aged Parmesan cheese

SALADE CÉSAR VOLAILE – 35.

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

*Chicken Caesar salad, "Romaine" lettuce, egg mimosa, parmesan, croutons,
authentic caesar dressing*

MAGRET DE CANARD CARAMÉLISÉ DE LA FERME JEAN SARTHE – 85.

POUR DEUX PERSONNES | *For two people*

Haricots verts Aiguillon aux amandes, fruits d'automne rôtis, jus de cuisson

*Caramelized duck breast from a local farm, green beans with almonds,
roasted autumn fruits, cooking juice*

Le tableau des allergènes est disponible sur demande. Prix nets en euros TTC .

Toutes nos viandes sont d'origine Européenne.

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

All of our meats are sourced from European Union.

LES DESSERTS / *Our desserts*

ASSIETTE DE FROMAGES – 29.

Fromages affinés

Matured cheeses

CHOU « EUGÉNIE » – 21.

Chocolat, noisettes torréfiées et crème vanille

“Eugénie” puff choux pastry, chocolate, roasted hazelnuts and vanilla cream

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

LA CRÈME BRÛLÉE « DES GRANDS HOMMES » – 21.

Parfumée au combawa, confit agrumes et gel gingembre

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

LA POMME – 21.

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

L’ÎLE FLOTTANTE – 21.

Crème anglaise, caramel et fruits secs caramélisés

“Île Flottante”, custard, caramel and caramelized dried fruits

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON – 25.

Fresh seasonal fruit plate

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, flavors to be requested to our Maîtres d’Hôtel

Le tableau des allergènes est disponible sur demande. Prix nets en euros TTC.

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

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

*Menu created by Chef Christophe Scheller,
in collaboration with Pastry Head Chef
Aleksandre Oliver
and their dedicated teams.*



HÔTEL DU PALAIS BIARRITZ
1, AVENUE DE L'IMPÉRATRICE, 64200 BIARRITZ, FRANCE
HOTELDUPALAISBIARRITZ.COM

PART OF THE UNBOUND COLLECTION BY HYATT