Le Sunset

Carte du Déjeuner
Lunch menu



Le Sunset

LES COCKTAILS CRÉATION
SIGNATURE COCKTAILS

21.

BASIL SPARK – 20Cl.
Vodka Infusée au Basilic, Pomme Fraichement Pressée,
Mediterranean Tonic, Citron Jaune
Basil-Infused Vodka, Fresh Apple, Mediterranean Tonic, Lemon

ESPELETTE FIRE – 12.5Cl.
Tequila Infusée au Piment d'Espelette, Aperol, Orange Acidulée
Espelette Pepper-infused Tequila, Aperol, zesty orange

SUNSET NEGRONI – 10Cl.
Gin infusé au Concombre, Lillet Rosé, Campari
Cucumber-Infused Gin, Lillet Rosé, Campari

ROOIBOS SUNRISE – 17Cl.
Vodka Cîroc Pêche, Liqueur de Rooibos, Infusion Verveine
Cîroc Peach Vodka, Rooibos Liqueur, Verbena Infusion

SILK TROPICS – 17Cl.
27.

Milk Punch Rhum Passion & Vanille clarifié,
Champagne Henriot Blanc de Blancs
Clarified Passion & Vanilla Rhum Milk Punch,
Henriot Champagne Blanc de Blancs

L'équipe des barmans est à votre disposition pour vous préparer
les cocktails classiques.
The bar team is also at your disposal to craft classic cocktails for you.

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

Le Sunset

LES MOCKTAILS CRÉATION
SIGNATURE MOCKTAILS

13.

GARDEN SMASH – 20Cl.
Concombre, Basilic Frais, Pomme Pressée, Limonade
Cucumber, Fresh Basil, Pressed Apple, Lemonade

HIBISCUS BLOOM – 22Cl.
Infusion d'Hibiscus, Fraise-Framboise, Menthe Fraîche, Gingembre, Perrier
Hibiscus Infusion, Strawberry & Raspberry, Fresh Mint, Ginger, Perrier

GOLDEN SUN – 22Cl.
Jus ACE, Ananas, Crème de Coco, Curcuma
ACE juice, Pineapple, Coconut Cream, Turmeric

LES BOISSONS HEALTHY
HEALTHY DRINKS

JUS DE FRUITS FRAIS / *Freshly Pressed Juices* — 12.
Citron, Orange, Pamplemousse / *Lemon, Orange, Grapefruit*

THÉ GLACÉ MAISON PÊCHE / *Home-made Peach Iced Tea* — 10.
Rooibos vert Nunshen pêche, Paragon baie de rue, Jasmin
Nunshen green rooibos peach, Paragon rue berry, Jasmine

SMOOTHIES BIO – MAISON MENEAU / *Local & Organic Smoothies* — 10.
Banane, Açai, Myrtille / Banana, Açaí, Blueberry
Mangue, Passion / Mango, Passion fruit

JUS DE FRUITS BIO – MAISON MENEAU / *Organic Juices* — 9.
Ananas, Pomme, Tomate, ACE, Pêche, Framboise-Fraise
Pineapple, Apple, Tomato, ACE, Peach, Strawberry & Raspberry

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

Le Sunset

APÉRITIFS

Campari, Suze, Lillet, Martini, Noilly Prat (dry/ambré), Ricard, Pastis 51	11.
Kir / Kir royal	14. / 25.

BIÈRES PRESSIONS / DRAFTS BEERS

« Akerbeltz » Brasserie d'Ascain / Brewery from Ascain	25cl / 50cl
Blonde	8. 15.
Blanche	9. 17.

Séléction « La Superbe » – Brasserie locale de Biarritz — 33cl
« La Superbe » Selection – Local Craft Brewery from Biarritz — 10.

IPA *Agrumes et fruits tropicaux – Citrus & tropical fruits*
Lager *Blonde florale – Floral blonde beer*
Summer Ale *Légère à base de blé – Light wheat-based beer*
Amber Ale *Ambrée, caramel et agrumes – Amber ale, notes of caramel & citrus*

BIÈRE SANS ALCOOL / ALCOOL-FREE BEER — 9.

1664 – 0.0% – Blonde

CIDRE / CIDERS — 10.

Topa brut – Cidre artisanal de Bidart – Artisanal Cider from Bidart

SODAS & TONIC

Coca-Cola, Orangina, Limonade, Perrier, Sprite – 33Cl.	9.
Tonic Tree Indian Tonic Water – 20Cl.	8.
Fever Tree Elderflower	8.
Fever Tree Mediterranean	8.

Eaux / Waters

Evian, Badoit, Ogeu 50Cl. / 75Cl.	8. / 12.
Chateldon 75Cl.	13.

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

Le Sunset

LA SÉLECTION DU SOMMELIER
SOMMELIER'S SELECTION

	12Cl.	75Cl.
CHAMPAGNES		
Henriot – Blanc de Blancs – N.M	25.	130.
CHAMPAGNES ROSÉS		
Henriot – Rosé – N.M	29.	170.
VINS BLANCS / WHITE WINES		
Irouléguy – Domaine Brana	15.	80.
Sancerre – *Florès* – Domaine V. Pinard	19.	100.
Meursault – *Les Grands Charrons* – P. Bouzereau	29.	170.
VINS ROUGES / RED WINES		
Irouléguy – Domaine Brana	15.	80.
Rioja Alavesa – *Mazuelo* – Bodega Mitarte	19.	100.
Saint Estèphe – Château Haut-Marbuzet	28.	150.
ROSÉS		
Irouléguy – Domaine Brana	13.	70.
Côtes de Provence – *Whispering Angel* – Caves d'Esclans	15.	75.
Côtes de Provence – *Rosé et Or* – Château Minuty		80.
Irouléguy – Domaine Arretxea		70.
Bandol – Domaine Tempier		90.

Le Livre de Cave est disponible sur demande.
The Wine Book is available upon request.

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

Le Sunset

POUR COMMENCER
TO BEGIN

CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE — 21.
Avec sa sauce Brava
Iberian Ham croquetas, served with brava sauce

PIMIENTOS DEL PADRÓN — 19.
Crémeux de Soustons
Soustons creamy

JAMBON IBÉRIQUE FINEMENT DÉCOUPÉ — 35.
Guindillas et pain toasté
Iberian Ham finely sliced, guindillas and toasted bred

PINSA AU JOSPER — 42.
Stracciatella truffée, mortadelle aux pistaches
Josper Pinsa, with truffled stracciatella and pistacchio mortadella

HUÎTRES DE JOËL DUPUCH N°2 6 / 12 — 35 / 62.
Pain toasté et condiments
No. 2 Oysters by Joel Dupuch, toasted bread and condiments

CAVIAR KRISTAL DE LA MAISON KAVIARI 30gr / 50gr — 95 / 150.
Brioche et crème
Brioche and cream

L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé. Prix nets en euros, service et charges compris.
Toutes nos viandes sont d'origine européenne.

Le Sunset

EN FRAICHEUR
FRESHNESS

CEVICHE DE BAR AU LECHE DE TIGRE — 34.
Crémeux de patate douce au citron
Sea Bass ceviche with leche de tigre and creamy sweet potato

BURRATA CRÉMEUSE — 32.
Gaspacho de tomates rôties
Creamy burrata and roasted tomatoes gazpacho

AUBERGINE RÔTIE AU JOSPER — 24.
Feta, grenade à la mélasse et herbes potagères
Josper-grilled eggplant, with feta, pomegranate, and garden herbs

THON IKEJIME EN TARTARE — 30.
Sauce miso-ponzu
Ikejime tuna tartare, served with miso-ponzu sauce

BŒUF AXURIA AU COUTEAU — 28.
Sauce miso-ponzu
Axuria beef tartare, served with miso-ponzu sauce

COMME UNE NIÇOISE — 36.
Haricots verts, thon confit, œufs de caille, artichauts frits
Such as a niçoise salad, green beans, confit tuna, quail eggs and fried artichokes

L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé. Prix nets en euros, service et charges compris.
Toutes nos viandes sont d'origine européenne.

Le Sunset

AU BBQ JOSPER
FROM THE JOSPER BBQ

MERLU À L'ESPAGNOLE 48.
Sauce Pil-Pil
Spanish style whole hake, pil-pil sauce

POULPE DE ROCHE 42.
Sauce Romesco
Rock octopus, romesco sauce

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE 42.
Sauce Chimichurri
Iberian pork pluma, chimichurri sauce

COQUELET DE LA MAISON GARAT 42.
Zaatar
Roasted chicken with zaatar

FAUX FILET DE BŒUF MATURÉ 52.
Sauce béarnaise
Aged beef sirloin, béarnaise sauce

HOMARD BLEU GRILLÉ 72.
Pinces en tempura, mayonnaise épicée
Grilled blue lobster, claws in tempura, spicy mayonnaise

SERVI AVEC LA GARNITURE DE VOTRE CHOIX
SERVED WITH A SIDE OF YOUR CHOICE

L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé. Prix nets en euros, service et charges compris.
Toutes nos viandes sont d'origine européenne.

Le Sunset

AUTREMENT
OTHERWISE

SALADE CÉSAR VOLAILLE OU GAMBAS — 38. 42.
Romaine, bacon, parmesan, croutons, sauce césar
Caesar Salad with Chicken or Prawns
Romaine lettuce, bacon, Parmesan, croutons, Caesar dressing

RIGATONI, GAMBAS BLACK TIGER — 42.
A la crème de Homard
Rigatoni with Black Tiger Prawns, in a lobster cream sauce

SMASH BURGER — 42.
Bacon croustillant, oignons confits, fromage de brebis,
sauce basquaise et frites
Crispy bacon, caramelized onions, sheep's milk cheese,
Basque sauce – served with French fries

POUR ACCOMPAGNER — 12.
ON THE SIDE

CAPONATA SICILIENNE / *Sicilian Caponata*

SALADE DE ROQUETTE ET PARMESAN / *Arugula salad with Parmesan cheese*

MOUSSELINE DE POMME DE TERRE / *Mashed potatoes*

POMMES ALUMETTES /*French fries*

LÉGUMES GRILLÉS AU JOSPER / *Josper grilled vegetables*

L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé. Prix nets en euros, service et charges compris.
Toutes nos viandes sont d'origine européenne.

Le Sunset

POUR TERMINER
TO FINISH

21.

LA FRAMBOISE
Framboises fraîches, coulis de framboises parfumé au poivre de Timut,
glace vanille et amandes caramélisées
Raspberries, Timut pepper and raspberries coulis,
vanilla ice cream and caramelized almonds

SALADE DE PASTÈQUE ET FRAISE
Coulis glacé de menthe
Watermelon & strawberry salad, served with mint coulis

MÉLI-MÉLO DE FRUITS FRAIS
Mixed fresh fruit salad

MOUSSE AU CHOCOLAT
15.

Avec caramel et éclats noisettes
Chocolate mousse with caramel and hazelnuts

GLACES ET SORBETS MAISON DÉZAMY
Vanille, Chocolat au lait, Café / Citron, Fraise, Mangue — 4€ / boule
Vanilla, Milk Chocolate, Coffee / Lemon, Strawberry, Mango — 4€ / scoop

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

Le Sunset

LES BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

SÉLECTION DE THÉS ET INFUSIONS MAISON NUNSHEN 9.

SÉLECTION DE CAFÉS LAVAZZA

Expresso, décaféiné	8.
Double expresso	12.
Cappuccino, café au lait, latte macchiato	12.
Chocolat chaud	13.

DIGESTIFS / DIGESTIVES 5cl

Amaretto Adriatico, Italie	12.
Limoncello Mamma Mia, Italie	12.
Bailey's, Irlande	12.
Menta Egiazki, Pays Basque	12.
Chartreuse Verte, France	14.
Bénédictine, France	12.
Poire William, France	19.
La Vieille Prune, France	23.
Porto Ramos Pinto, Lagrima Ruby, Portugal	12.

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

Le Sunset

LES SPIRITUEUX / SPIRITS

Euros

VODKAS – 5Cl.

Grey Goose, France	17.
Haize, Pays Basque	12.

GIN – 5Cl.

Haize, Pays Basque	20.
Mare, Espagne	18.
Tanqueray, Angleterre	17.
Hendricks, Écosse	19.
Monkey 47, Allemagne	22.

SPIRITUEUX DE CANNE – 5Cl.

Havana – 7 ans, Cuba	16.
Diplomatico, Venezuela	15.
Zacapa, Guatemala	22.
Trois Rivières – Rhum blanc agricole, Martinique	12.
Leblon Cachaça, Brésil	12.

SPIRITUEUX D'AGAVE – 5Cl.

Milagro silver, Mexique	14.
Don Julio reposado, Mexique	19.
Clase Azul reposado, Mexique	45.

Supplément soda 5€

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

Le Sunset

WHISKIES – 5Cl.

Bulleit Bourbon, États Unis	12.
Bulleit Rye, États Unis	14.
Johnnie Walker – Black Label, Écosse	13.
Laphroaig, 10 ans, Écosse	17.
The Macallan, 12 ans, Écosse	29.

ARMAGNACS – 5Cl.

Dartigalongue – Double oaked, France	15.

COGNACS – 5Cl.

Lheraud – VSOP, France	13.
Hennessy – XO, France	49.

Supplément soda 5€

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

Le Sunset

Carte élaborée par Christophe Scheller notre Chef exécutif, en collaboration avec notre chef patissier Aleksandre Oliver ainsi que leurs équipes.

Menu developed by Christophe Scheller, Executive Chef, in collaboration with Aleksandre Oliver, Pastry Chef and their teams.



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

PART OF THE UNBOUND COLLECTION BY HYATT

Le Sunset

Carte du Dîner
Dinner menu



Le Sunset

LES COCKTAILS CRÉATION
SIGNATURE COCKTAILS

21.

BASIL SPARK – 20Cl.
Vodka Infusée au Basilic, Pomme Fraichement Pressée,
Mediterranean Tonic, Citron Jaune
Basil-Infused Vodka, Fresh Apple, Mediterranean Tonic, Lemon

ESPELETTE FIRE – 12.5Cl.
Tequila Infusée au Piment d'Espelette, Aperol, Orange Acidulée
Espelette Pepper-infused Tequila, Aperol, zesty orange

SUNSET NEGRONI – 10Cl.
Gin infusé au Concombre, Lillet Rosé, Campari
Cucumber-Infused Gin, Lillet Rosé, Campari

ROOIBOS SUNRISE – 17Cl.
Vodka Cîroc Pêche, Liqueur de Rooibos, Infusion Verveine
Cîroc Peach Vodka, Rooibos Liqueur, Verbena Infusion

SILK TROPICS – 17Cl.
27.

Milk Punch Rhum Passion & Vanille clarifié,
Champagne Henriot Blanc de Blancs
Clarified Passion & Vanilla Rhum Milk Punch,
Henriot Champagne Blanc de Blancs

L'équipe des barmans est à votre disposition pour vous préparer
les cocktails classiques.

The bar team is also at your disposal to craft classic cocktails for you.

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

Le Sunset

LES MOCKTAILS CRÉATION
SIGNATURE MOCKTAILS

GARDEN SMASH – 20Cl. — 13.
Concombre, Basilic Frais, Pomme Pressée, Limonade
Cucumber, Fresh Basil, Pressed Apple, Lemonade

HIBISCUS BLOOM – 22Cl.
Infusion d'Hibiscus, Fraise-Framboise, Menthe Fraîche, Gingembre, Perrier
Hibiscus Infusion, Strawberry & Raspberry, Fresh Mint, Ginger, Perrier

GOLDEN SUN – 22Cl.
Jus ACE, Ananas, Crème de Coco, Curcuma
ACE juice, Pineapple, Coconut Cream, Turmeric

LES BOISSONS HEALTHY
HEALTHY DRINKS

JUS DE FRUITS FRAIS / *Freshly Pressed Juices* — 12.
Citron, Orange, Pamplemousse / *Lemon, Orange, Grapefruit*

THÉ GLACÉ MAISON PÊCHE / *Home-made Peach Iced Tea* — 10.
Rooibos vert Nunshen pêche, Paragon baie de rue, Jasmin
Nunshen green rooibos peach, Paragon rue berry, Jasmine

SMOOTHIES BIO – MAISON MENEAU / *Local & Organic Smoothies* — 10.
Banane, Açai, Myrtille / Banana, Açaí, Blueberry
Mangue, Passion / Mango, Passion fruit

JUS DE FRUITS BIO – MAISON MENEAU / *Organic Juices* — 9.
Ananas, Pomme, Tomate, ACE, Pêche, Framboise-Fraise
Pineapple, Apple, Tomato, ACE, Peach, Strawberry & Raspberry

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

Le Sunset

APÉRITIFS

Campari, Suze, Lillet, Martini, Noilly Prat (dry/ambré), Ricard, Pastis 51 — 11.
Kir / Kir royal — 14. / 25.

BIÈRES PRESSIONS / DRAFTS BEERS

« Akerbeltz » Brasserie d'Ascain / Brewery from Ascain — 25cl / 50cl
Blonde — 8. 15.
Blanche — 9. 17.

Séléction « La Superbe » – Brasserie locale de Biarritz — 33cl
« La Superbe » Selection – Local Craft Brewery from Biarritz — 10.
IPA *Agrumes et fruits tropicaux – Citrus & tropical fruits*
Lager *Blonde florale – Floral blonde beer*
Summer Ale *Légère à base de blé – Light wheat-based beer*
Amber Ale *Ambrée, caramel et agrumes – Amber ale, notes of caramel & citrus*

BIÈRE SANS ALCOOL / ALCOOL-FREE BEER — 9.

1664 – 0.0% – Blonde

CIDRE / CIDERS — 10.

Topa brut – Cidre artisanal de Bidart – Artisanal Cider from Bidart

SODAS & TONIC

Coca-Cola, Orangina, Limonade, Perrier, Sprite – 33Cl. — 9.
Tonic Tree Indian Tonic Water – 20Cl. — 8.
Fever Tree Elderflower — 8.
Fever Tree Mediterranean — 8.

Eaux / Waters

Evian, Badoit, Ogeu 50Cl. / 75Cl. — 8. / 12.
Chateldon 75Cl. — 13.

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

Le Sunset

LA SÉLECTION DU SOMMELIER SOMMELIER'S SELECTION	12Cl.	75Cl.
CHAMPAGNES		
Henriot – Blanc de Blancs – N.M	25.	130.
CHAMPAGNES ROSÉS		
Henriot – Rosé – N.M	29.	170.
VINS BLANCS / WHITE WINES		
Irouléguy – Domaine Brana	15.	80.
Sancerre – *Florès* – Domaine V. Pinard	19.	100.
Meursault – *Les Grands Charrons* – P. Bouzereau	29.	170.
VINS ROUGES / RED WINES		
Irouléguy – Domaine Brana	15.	80.
Rioja Alavesa – *Mazuelo* – Bodega Mitarte	19.	100.
Saint Estèphe – Château Haut-Marbuzet	28.	150.
ROSÉS		
Irouléguy – Domaine Brana	13.	70.
Côtes de Provence – *Whispering Angel* – Caves d'Esclans	15.	75.
Côtes de Provence – *Rosé et Or* – Château Minuty		80.
Irouléguy – Domaine Arretxea		70.
Bandol – Domaine Tempier		90.

Le Livre de Cave est disponible sur demande.
The Wine Book is available upon request.

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

Le Sunset

POUR COMMENCER
TO BEGIN

CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE 21.
Sauce Brava
Iberian Ham croquetas, served with brava sauce

JAMBON IBÉRIQUE FINEMENT DÉCOUPÉ 35.
Guindillas et pain toasté
Iberian Ham finely sliced, guindillas and toasted bread

PINSA AU JOSPER 42.
Stracciatella truffée et mortadelle aux pistaches
Truffle Pinsa, with truffled stracciatella and pistachio mortadella

HUÎTRES DE JOËL DUPUCH N°2 6 / 12 35 / 62.
Pain toasté et condiments
No. 2 Oysters by Joel Dupuch, toasted bread and condiments

CAVIAR KRISTAL DE LA MAISON KAVIARI 30gr / 50gr 95 / 150.
Brioche et crème
Brioche and cream

L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé. Prix nets en euros, service et charges compris.
Toutes nos viandes sont d'origine européenne.

Le Sunset

EN FRAICHEUR
FRESHNESS

CEVICHE DE BAR AU LECHE DE TIGRE 34.
Crémeux de patate douce au citron
Sea Bass ceviche with leche de tigre and creamy sweet potato

CARPACCIO DE LANGOUSTINE 38.
Vinaigrette condimentée aux agrumes
Langoustine carpaccio and citrus dressing

BURRATA CRÉMEUSE 32.
Gaspacho de tomates rôties
Creamy burrata and roasted tomatoes gazpacho

AUBERGINE RÔTIE AU JOSPER 24.
Feta, grenade à la mélasse et herbes potagères
Josper-grilled eggplant, with feta, pomegranate, and garden herbs

THON IKEJIME EN TARTARE 30.
Sauce miso-ponzu
Ikejime tuna tartare, served with miso-ponzu sauce

BŒUF AXURIA AU COUTEAU 28.
Sauce miso-ponzu
Axuria beef tartare, served with miso-ponzu sauce

COMME UNE NIÇOISE 36.
Haricots verts, thon confit, œufs de caille, artichauts frits
Such as a niçoise salad, green beans, confit tuna, quail eggs and fried artichokes

L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé. Prix nets en euros, service et charges compris.
Toutes nos viandes sont d'origine européenne.

Le Sunset

AU BBQ JOSPER
FROM THE JOSPER BBQ

MERLU À L'ESPAGNOLE — 48.
Sauce Pil-Pil
Spanish style whole hake, pil-pil sauce

POULPE DE ROCHE — 42.
Sauce Romesco
Rock octopus, romesco sauce

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE — 42.
Sauce Chimichurri
Iberian pork pluma, chimichurri sauce

COQUELET DE LA MAISON GARAT — 42.
Zaatar
Roasted chicken with zaatar

FAUX FILET DE BŒUF MATURÉ — 52.
Sauce béarnaise
Aged beef sirloin, béarnaise sauce

HOMARD BLEU GRILLÉ — 72.
Pinces en tempura, mayonnaise épicée
Grilled blue lobster, claws in tempura, spicy mayonnaise

SERVI AVEC LA GARNITURE DE VOTRE CHOIX
SERVED WITH A SIDE OF YOUR CHOICE

L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé. Prix nets en euros, service et charges compris.
Toutes nos viandes sont d'origine européenne.

Le Sunset

POUR ACCOMPAGNER
ON THE SIDE

12.

CAPONATA SICILIENNE / Sicilian Caponata

SALADE DE ROQUETTE ET PARMESAN / Arugula salad with Parmesan cheese

MOUSSELINE DE POMME DE TERRE / Mashed potatoes

POMMES ALUMETTES /French fries

LÉGUMES GRILLÉS AU JOSPER / Josper grilled vegetables

L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé. Prix nets en euros, service et charges compris.
Toutes nos viandes sont d'origine européenne.

Le Sunset

POUR TERMINER
TO FINISH

21.

LA FRAMBOISE
Framboises fraîches, coulis de framboises parfumé au poivre de Timut,
glace vanille et amandes caramélisées
Raspberries, Timut pepper and raspberries coulis,
vanilla ice cream and caramelized almonds

SALADE DE PASTÈQUE ET FRAISE
Coulis glacé de menthe
Watermelon & strawberry salad, served with mint coulis

MÉLI-MÉLO DE FRUITS FRAIS
Mixed fresh fruit salad

MOUSSE AU CHOCOLAT
15.

Avec caramel et éclats noisettes
Chocolate mousse with caramel and hazelnuts

GLACES ET SORBETS MAISON DÉZAMY
Vanille, Chocolat au lait, Café / Citron, Fraise, Mangue — 4€ / boule
Vanilla, Milk Chocolate, Coffee / Lemon, Strawberry, Mango — 4€ / scoop

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

Le Sunset

LES BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

SÉLECTION DE THÉS ET INFUSIONS MAISON NUNSHEN 9.

SÉLECTION DE CAFÉS LAVAZZA

Expresso, décaféiné	8.
Double expresso	12.
Cappuccino, café au lait, latte macchiato	12.
Chocolat chaud	13.

DIGESTIFS / DIGESTIVES 5cl

Amaretto Adriatico, Italie	12.
Limoncello Mamma Mia, Italie	12.
Bailey's, Irlande	12.
Menta Egiazki, Pays Basque	12.
Chartreuse Verte, France	14.
Bénédictine, France	12.
Poire William, France	19.
La Vieille Prune, France	23.
Porto Ramos Pinto, Lagrima Ruby, Portugal	12.

L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé. Prix nets en euros, service et charges compris.
Toutes nos viandes sont d'origine européenne.

Le Sunset

LES SPIRITUEUX / SPIRITS

Euros

VODKAS – 5Cl.

Grey Goose, France	17.
Haize, Pays Basque	12.

GIN – 5Cl.

Haize, Pays Basque	20.
Mare, Espagne	18.
Tanqueray, Angleterre	17.
Hendricks, Écosse	19.
Monkey 47, Allemagne	22.

SPIRITUEUX DE CANNE – 5Cl.

Havana – 7 ans, Cuba	16.
Diplomatico, Venezuela	15.
Zacapa, Guatemala	22.
Trois Rivières – Rhum blanc agricole, Martinique	12.
Leblon Cachaça, Brésil	12.

SPIRITUEUX D'AGAVE – 5Cl.

Milagro silver, Mexique	14.
Don Julio reposado, Mexique	19.
Clase Azul reposado, Mexique	45.

Supplément soda 5€

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

Le Sunset

WHISKIES – 5Cl.

Bulleit Bourbon, États Unis	12.
Bulleit Rye, États Unis	14.
Johnnie Walker – Black Label, Écosse	13.
Laphroaig, 10 ans, Écosse	17.
The Macallan, 12 ans, Écosse	29.

ARMAGNACS – 5Cl.

Dartigalongue – Double oaked, France	15.

COGNACS – 5Cl.

Lheraud – VSOP, France	13.
Hennessy – XO, France	49.

Supplément soda 5€

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

Le Sunset

Carte élaborée par Christophe Scheller notre Chef exécutif, en collaboration avec notre chef patissier Aleksandre Oliver ainsi que leurs équipes.

Menu developed by Christophe Scheller, Executive Chef, in collaboration with Aleksandre Oliver, Pastry Chef and their teams.



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

PART OF THE UNBOUND COLLECTION BY HYATT