

BAR
NAPOLÉON 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.





COCKTAILS
COCKTAILS SIGNATURE

L'HÔTEL DU PALAIS - 16 cl **27 €**

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 **27 €**

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 **23 €**

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 VICTORIA - 16 cl **23 €**

Rhum Ambré, Liqueur de Marasquin, Sirop Ananas et Épices
Elderflower Tonic

Ce cocktail rafraîchissant et désaltérant vous propose un voyage exotique autour du rhum et de l'ananas sur un final floral et pétillant.

This refreshing and thirst-quenching cocktail offers an exotic journey around rum and pineapple with a floral and sparkling finale.

LE BOULEVARDIER IMPÉRIAL - 12 cl **23 €**

Cocktail élevé en fût de chêne

Whisky, Vermouth Rouge infusé au Céleri, Campari, Saumure d'Olive Verte

Un équilibre intense et audacieux entre amertume et umami. La puissance du whisky s'allie à la complexité du Campari, bousculée par les notes végétales du céleri et la touche saline de l'olive.

An intense and bold balance between bitterness and umami.
The power of whisky pairs with the complexity of Campari, complemented by the vegetal notes of celery and the briny touch of olive.

LES SIGNATURES AUTOUR DU MONDE 23€

LA FÊTE DE LA LUNE - 11 cl

Gin au Sésame, Sirop de Verveine, Eau de vie de Poire

Célébrez la pleine lune d'automne. Un cocktail texturé où la rondeur gourmande du sésame et de la poire rappelle le traditionnel gâteau de lune, le tout rafraîchi par la verveine.

Celebrate the autumn full moon. A textured cocktail where the rich roundness of sesame and pear evokes the traditional mooncake, refreshed by verbena.

LE CARNAVAL DE RIO - 18 cl

Cachaça, Apérol, Jus de Pastèque, Eau de Coco, Basilic

Inspiré par le carnaval de Rio. Une création désaltérante aux accents brésiliens, où la fraîcheur des fruits et les notes végétales s'accordent dans un équilibre léger et ensoleillé.

An evocation of the Rio carnival. A thirst-quenching creation with Brazilian accents, where fruity freshness and vegetal notes harmonize in a light and sunny balance.

LA TOMATINA - 9 cl

Vodka à l'Huile d'Olive infusée aux Jalapeños, Eau de Tomate Cerise, Dry Vermouth

Une réinterprétation épurée du martini, alliant la fraîcheur de la tomate cerise à la rondeur de l'huile d'olive, agrémenté d'une pointe de jalapeño.

A sleek twist on the martini, combining the freshness of cherry tomato with the richness of olive oil, accented with a hint of jalapeño.

MARDI GRAS DE LA NOUVELLE-ORLÉANS - 16 cl

Rye Whisky, Sirop Fraise Piment de Cayenne, Menthe, Bière IPA

Le rythme festif et coloré du Mardi Gras Louisianais. Un cocktail de caractère qui associe la puissance du rye whisky à l'amertume d'une IPA, adouci par la fraise, rafraîchi par la menthe et relevé d'une pointe de piment.

The festive and colorful rhythm of Louisiana's Mardi gras. A bold cocktail combining the power of rye whisky with the bitterness of an IPA, softened by strawberry, refreshed by mint and lifted by a hint of chili.

LE CARNAVAL DE VERACRUZ - 15 cl

Tequila à la Cacahuète, Chambord, Blanc d'œuf

Un hommage au torito veracruzano. Un cocktail gourmand et onctueux célébrant le mariage de la cacahuète et des fruits rouges.

A tribute to the torito veracruzano. A rich and smooth cocktail celebrating the pairing of peanut and red berries.

LES COCKTAILS CLASSIQUES SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE

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



MOCKTAILS

GORRIA - 20 cl 13 €

Jus de Cranberry, Purée de Griotte, Sirop Jasmin et Piment d'Espelette, Eau Gazeuse

Un équilibre élégant entre fraîcheur fruitée et notes florales. Ce mocktail pétillant marie la griotte et le cranberry à la douceur du jasmin, relevés d'une pointe de piment d'Espelette.

An elegant balance between fruity freshness and floral notes. This sparkling mocktail blends cherry and cranberry with the sweetness of jasmine, lifted by a hint of Espelette pepper.

COCKTAILS CLASSIQUES SANS ALCOOL 15 €

Spritz 0.0 - 17 cl

Sober Spritz, Sober Bitter, Nooh by Lacoste, Eau Gazeuse

Mai Tai 0.0 - 12 cl

Sober Amaretto, Sober R, Citron, Orange, Orgeat

Basil Smash 0.0 - 10 cl

JNPR n°3, Basilic, Citron, Sucre

GIN & TONIC SANS ALCOOL

25cl
14 €

Tanqueray 0.0 - Angleterre
Notes de baies de genièvre, coriandre et angélique
Fever Tree Indian Tonic Water, Orange

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

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

GIN & TONIC

25 cl

Beefeater - 24 - Angleterre — **17 €**
Notes d'agrumes et de genièvre
Accord suggéré : Fever Tree Indian Tonic Water, pamplemousse

Bombay Sapphire - Angleterre — **17 €**
Notes de fraîcheurs citronnée et végétale
Accord suggéré : Fever Tree Indian Tonic Water, citron

Botaniste - Ecosse — **18 €**
Notes florales
Accord suggéré : Hysope Eau Tonique, pamplemousse

Gin 40 - France - Landes — **21 €**
Notes herbacées et fruitées
Accord suggéré : Fever Tree Mediterranean Tonic Water, fruits rouges

G'Vine Floraison - France - Charente — **17 €**
Notes fruitées et florales
Accord suggéré : Fever Tree Indian Tonic Water, citron

Haize Gin - France - Pays Basque — **20 €**
Notes d'agrumes, de miel et de tonka
Accord suggéré : Fever Tree Indian Tonic Water, citron



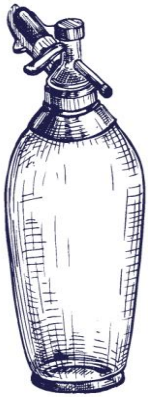
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Prix nets en euros, service et charges compris.

GIN & TONIC

25 cl

Hendricks - Ecosse — 19 €
Notes de citron, de pétales de roses et de concombre
Accord suggéré : Fever Tree Indian Tonic Water, concombre, bouton de rose

Mare - Espagne — 18 €
Notes d'épices et herbes du Sud
Accord suggéré : Fever Tree Mediterranean Tonic Water, romarin



Monkey 47- Allemagne — 22 €
Notes de citron et florales
Accord suggéré : Fever Tree Indian Tonic Water, pamplemousse

Roku Gin - Japon — 18 €
Notes florales et de genièvre
Accord suggéré : Fever Tree Indian Tonic Water, orange, gingembre

Tanqueray - Angleterre — 17 €
Notes de genièvre, d'angélique et de coriandre
Accord suggéré : Fever Tree Indian Tonic Water, orange, baies de genièvre

Ura Spirits Biarritz Dry Gin - France - Pays Basque — 21 €
Notes de fumée, de sichuan vert et de cardamome
Accord suggéré : Fever Tree Indian Tonic Water, citron vert, cardamome

SÉLECTION DU SOMMELIER

Champagne

	12cl	75cl
Taittinger - *Brut Réserve*	25 €	130 €
Henriot - *Brut Rosé*	29 €	170 €
Henriot - *L'inattendue - Blanc de Blancs - 2018*	40 €	230 €

Vin Blanc

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

Vin Rouge

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 €

Vin Rosé

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 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
Ramos Pinto - Lagrima Blanc		12 €
Ramos Pinto - Lagrima Ruby		12 €
Ramos Pinto - Vintage 2000		39 €
Niepoort - L.B.V 2018		17 €

BIÈRES ET CIDRE 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%**
CIDRE TOPA - Brut - *Cidre Artisanal de Bidart*		**6%**
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 €

Supplément Soda 5 €

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

SPIRITUEUX

VODKAS

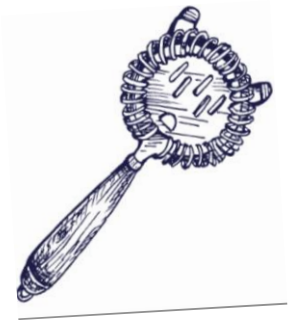
	5 cl
Belvedere	17 €
Grey Goose	17 €
Ketel One	13 €
Haize Vodka	12 €
Le Philtre Organic Vodka	18 €
Beluga Noble	19 €
Beluga Gold Line	45 €

TEQUILAS

	5 cl
Fortaleza- Reposado	24 €
Casamigos - Añejo	25 €
Don Julio - Reposado	19 €
Patrón - Silver	21 €
Patrón - X.O Café	15 €
Milagro - Silver	14 €
Milagro - Select Barrel Añejo	24 €
Clase Azul - Reposado	45 €

MEZCAL

	5 cl
Herencia de Sanchez	18 €
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 Paraiso	59 €
Diplomatico	15 €
Plantation - Original Dark	13 €
Plantation - X.O 20 ans	20 €
Santa Teresa - 1796	18 €
Zacapa - Solera 23	22 €

CACHACA

	5 cl
Leblon	12 €

WHISKIES

	5 cl
États-Unis	
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

5 cl

Japon

Hakushu - 12 ans - 43° — **60 €**
Moka, café, chocolat

Hakushu - 18 ans - 43° — **180 €**
Thé noir, poire, jasmin

Yamazaki Distiller's Reserve - 43° — **29 €**
Noix de coco, cacao, vanille, épices

Yamazaki - 18 ans - 43° — **220 €**
Mûre, confiture de fraises, chocolat noir

Hibiki Harmony - 43° — **29 €**
Miel, oranges confites, chocolat blanc

Hibiki - 21 ans - 43° — **250 €**
Santal, abricot sec, chêne

France

Bellevoye - Blanc - 40° — **15 €**
Rond, épices, amande, noisette

Bellevoye - Noir - 43° — **19 €**
Céréales, salin, poivre, clou de girofle, léger fumé

Benjamin Kuentz - Fin de Partie - 46° — **18 €**
Pruneaux, d'épices et de poivre

Benjamin Kuentz - Aux Particules Vines - 52° — **23 €**
Abricot, pêche, poire pochée au vin rouge, pamplemousse rose

Domaine des Hautes Glaces - Single Malt - La Moisson - 44,8° — **25 €**
Notes de chocolat noir et menthe, effluves racinaires et herbacées. Le fond de verre tarte à l'abricot

Irlande

Bushmills Original - 40° — **12 €**
Sirupeux, floral, amande, épices

Flaming Pig - 40° — **13 €**
Fruits tropicaux, vanille, noisette

Green Spot Single Pot Still - 40° — **19 €**
Onctueux, cassis, pêche, vanille

Supplément Soda 5 €

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

SPIRITUEUX

WHISKIES

Blends Écossais

Chivas Regal - 12 ans - 40° — **15 €**
Caramel, vanille légère, réglisse

Chivas Royal Salute - 21 ans - 40° — **39 €**
Fruits secs, caramel, cuir

Chivas Regal - 25 ans - 40° — **79 €**
Caramel, vanille légère, réglisse

Johnnie Walker - Black Label - 40° — **13 €**
Doux, salin, épicé

Johnnie Walker - Blue Label - 40° — **49 €**
Fruits secs, cacao amer, miel

Single Malts Écossais

Islay

Caol Ila - 12 ans - 43° — **18 €**
Huile d'olive, iodé, tourbé, agrumes

Bowmore - 12 ans - 40° — **15 €**
Floral, agrumes, fumé, salin

Lagavulin - 16 ans - 43° — **25 €**
Tourbe, poire, figue et datte sèches

Laphroaig - 10 ans - 46° — **17 €**
Doux, tourbe, fruits exotiques, salin

Ardbeg - 10 ans - 46° — **19 €**
Vanille, citron, fumé

Highlands

Glenmorangie - 12 ans - 40° — **13 €**
Fruits, vanille, amande, noix de coco, épices

Glenmorangie - 18 ans - 43° — **27 €**
Soyeux, agrumes, miel, fleurs, noix

Oban - 14 ans - 43° — **18 €**
Ample, figue, miel, boisé

Lowlands

Auchentoshan - 12 ans - 40° — **17 €**
Brioché, fruits, noix, moka

Glenkinchie - 12 ans - 43° — **15 €**
Céréales, agrumes, beurré, floral

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 €**
Pomme, agrumes, gingembre, chêne

The Macallan - 15 ans - 43° — **49 €**
Chocolat, orange, raisin sec

Balvenie Doublewood - 12 ans - 40° — **19 €**
Sec, agrumes, épices, boisé

Cardhu - 12 ans - 40° — **13 €**
Fruits, boisé, vanille, épices

Glenfiddich - 12 ans - 40° — **13 €**
Fruits, épices, chêne

Glenfiddich - Project XX - 47° — **17 €**
Vanille, chêne, ananas, cannelle

Glenfiddich - 21 ans- 40° — **59 €**
Banane, fruits mûrs, cacao

The Glenlivet - 18 ans - 43° — **26 €**
Florale, fruité, épicé, pomme compotée, vanille douce

Isles

Jura Journey - 40° — **13 €**
Vanille, d'épices et d'agrumes

Scapa Skiren - 40° — **25 €**
Doux, iodé, floral, chocolat

Talisker 10 ans - 45.8° — **16 €**
Tourbe, poivre

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 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	**Année d'ouverture de l'Hôtel du Palais**	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 €	350 €
Tesseron - Lot 53 X.O Perfection		49 €
Lheraud - VSOP		13 €
Lheraud - X.O - "L'Oublié"		25 €
Lheraud - Fin Bois - 1977	39 €	69 €
Lheraud - Petite Champagne - 1990	46 €	79 €
Lheraud - Grande Champagne - 1988	49 €	85 €
Lheraud - Grande Champagne - 1975	45 €	80 €

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

MARC DE BOURGOGNE - ROMANÉE CONTI

Romanée Conti - 1 cl	**50 €**
Romanée Conti - 2.5 cl	**90 €**
Romanée Conti - 5 cl	**170 €**

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 €**
Grappa Bianca Bottega - Alexander	**12 €**

LIQUEURS H.THEORIA — 19 €

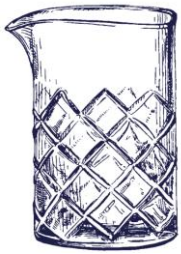
H.THEORIA, créateur de liqueurs françaises, assemble les arômes, chahute les sens, distille et compose des histoires de liqueurs inédites, personnelles et follement aromatiques.

Amour Matador
Note de poivre noir et de sauge, saveurs de fruits noirs épicés.

Cuir Lointain
Notes boisées, goût miellé de l'orange qui se mêle 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.



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

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		
Amaro - Ramazzotti		

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 - 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 — 25 cl — 9 €

Maison Meneau

Ananas - Costa Rica
Pomme - Lot et Garonne
Tomate - Marmande
ACE

NECTARS BIO — 25 cl — 9 €

Maison Meneau

Framboise - Fraise
Pêche

SMOOTHIES BIO — 25 cl — 10 €

Maison Meneau

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
Soda Pamplemousse - Fever Tree 20 cl

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

BOISSONS SANS ALCOOL

EAUX MINERALES

	50 cl	75 cl
Ogeu - *plate ou gazeuse*		12 €
Evian - Badoit	8 €	12 €
Chateldon		13 €

SÉLÈCTION 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 20 cl
Notes d'agrumes, apportées par les oranges amères. Amertume délicate, bon équilibre entre quiquina et gentiane.

THES & INFUSIONS

9 €

Maison Nunshen

SENCHA FUKUJYU - *Japon - Thé japonais délicat et rafraichissant 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 épicé 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 "KRISTAL" DE LA MAISON KAVIARI — **Les 30g 95 €** / **Les 50g 150 €**
Servi avec une brioche et ses condiments
"Kristal" caviar from Maison Kaviari, served with a brioche and condiments

CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE SAUCE PIQUILLOS - 5 PIÈCES — **21 €**
Iberian ham croquettes, piquillo pepper sauce

BAGEL AU SAUMON FUMÉ ET FROMAGE FRAIS
Jeunes pousses croquantes, sauce skyr
Smoked salmon and cream cheese bagel, crunchy baby leaf salad and skyr dressing

PATÉ EN CROÛTE DE CANARD & FOIE GRAS — **24 €**
Pruneau au Porto, pickles de légumes
Duck and foie gras wrapped terrine, prune in Port wine and vegetable pickles

ASSIETTE DE FROMAGES — **29 €**
Fromages affinés
Matured cheeses

ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE "PATA NEGRA" — **35 €**
"Pata Negra" iberian ham platter

PLANCHE MIXTE — **54 €**
Assortiment de charcuterie et fromages affinés
Assortment of cured 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" **21 €**

Chocolat, noisettes torréfiées et crème vanille

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

LA MYRTILLE **21 €**

Dans l'idée d'une tarte sucrée, coulis parfumé aux herbes fraîches et crème au sureau

"The blueberry", inspired by a sweet tart, fresh herb-infused coulis and elderflower cream

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 FIGUE **21 €**

Figue rôtie, glace feuille de figuier, granola au sirop d'érable, crème légère au lait de brebis et miel

Roasted fig, fig leaf ice cream, maple granola, light ewe's milk and honey cream

L'ÎLE FLOTTANTE **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 Maîtres d'Hôtel

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON **25 €**

Fresh seasonal fruit plate

HÔTEL DU PALAIS
BIARRITZ

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

BAR
NAPOLÉON·III



BIARRITZ

Imaginés par notre équipe du bar, nos cocktails signatures "Autour du monde" rendent hommage aux différentes fêtes populaires à travers des créations inédites.

Crafted by our bar team, our "Around the world" signature cocktails pay tribute to different popular celebrations through unique créations.

HÔTEL DU PALAIS
BIARRITZ

HOTEL DU PALAIS BIARRITZ
1, AVENUE DE L'IMPERATRICE, 64200 BIARRITZ, FRANCE
HOTELDUPALAISBIARRITZ.COM
PART OF THE UNBOUND COLLECTION BY HYATT