CARTE DU ROOM SERVICE

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

LE PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

INCL / 50.

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

UNE BOISSON CHAUDE AU CHOIX */ A hot drink of your choice*

Expresso
Expresso

Double expresso
Double expresso

Café Américain
American coffee

Décaféiné
Decaffeinated

Latte Macchiato

Chocolat chaud
Hot Chocolate

Capuccino
Capuccino

Café au lait
Coffee with milk

Café frappé
Iced coffee

Lait : entier, écrémé, amande, avoine, soja, sans lactose
Milk: whole, skimmed, almond, oat, soy, lactose-free

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

Chaï du Kerala
Kerala Chaï Tea

Darjeeling
Darjeeling

Earl Grey
Earl Grey

English Breakfast
English Breakfast

Sencha Fukujyu
Japanese green tea

Menthe Touareg
Green mint tea

Vallée du Nil
Nile Valley

Rooibos pêche
Rooibos peach tea

Camomille
Chamomile tea

Menthe
Mint flavoured tea

Tilleul
Linden tea

Verveine
Verbena tea

Avec : crème, miel, citron
With : cream, honey, lemon

Lait : entier, écrémé, amande, avoine, soja, sans lactose
Milk: whole, skimmed, almond, oat, soy, lactose-free

UN JUS DE FRUITS FRAIS AU CHOIX */ A fresh fruit juice of your choice*

Orange
Orange

Pamplemousse
Grapefruit

Citron
Lemon

Jus detox
Detox juice

LA CORBEILLE DU MATIN DE NOTRE BOULANGER / *Our baker's morning basket*

DES CÉRÉALES AU CHOIX / *A choice of cereals*

Granola : au chocolat, aux baies ou sans gluten.
Granola: chocolate, berry, or gluten-free.

Muesli : cornflakes nature, céréales soufflées au chocolat, ou sans gluten.
Muesli: plain cornflakes, chocolate puffed cereals, or gluten-free.

Lait : entier, écrémé, amande, avoine, soja, sans lactose
Milk: whole, skimmed, almond, oat, soy, lactose-free

UN YAOURT AU CHOIX / *Yogurt of your choice*

Nature
Plain

Vanille
Vanilla

Fromage blanc
Cottage cheese

Nature 0%
Plain 0%

Fruits
Fruits

UNE SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON / *A fresh seasonal fruit salad*

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*

Expresso 8.
Expresso

Double expresso 12.
Double expresso

Café Américain 8.
American coffee

Décaféiné 8.
Decaffeinated

Latte Macchiato 12.

Chocolat chaud 10.
Hot Chocolate

Capuccino 12.
Capuccino

Café au lait 12.
Coffee with milk

Café frappé
Iced coffee 12.

Lait : entier, écrémé, amande, avoine, soja, sans lactose
Milk: whole, skimmed, almond, oat, soy, lactose-free

NOTRE SÉLECTION DE THÉS ET INFUSIONS "NUNSHEN" */ Nunshen tea & infusion selection* 9.

Chaï du Kerala
Kerala Chaï Tea

Darjeeling
Darjeeling

Earl Grey
Earl Grey

English Breakfast
English Breakfast

Sencha Fukujyu
Japanese green tea

Menthe Touareg
Green mint tea

Vallée du Nil
Nile Valley

Rooibos pêche
Rooibos peach tea

Camomille
Chamomile tea

Menthe
Mint flavoured tea

Tilleul
Linden tea

Verveine
Verbena tea

Avec : crème, miel, citron
With : cream, honey, lemon

Lait : entier, écrémé, amande, avoine, soja, sans lactose
Milk: whole, skimmed, almond, oat, soy, lactose-free

NOS BOISSONS EFFERVESCENTES */ Our fizzy drinks*

Coupe de Cava 15.
Glass of Cava

Cocktail Mimosa 20.
Mimosa cocktail

Coupe de Champagne 25.
Glass of Champagne

NOS JUS DE FRUITS FRAIS / *Fresh fruit juices* — 12.

Orange	Pamplemousse	Citron	Jus detox
Orange	*Grapefruit*	*Lemon*	*Detox juice*

LES CORBEILLES DU BOULANGER / *Bread baskets*

Corbeille de toasts nature et aux céréales — 8.
Plain & wholegrain toast basket

Corbeille du matin : viennoiseries, baguette tradition, pain de mie, pain aux blés — 15.
Morning basket : pastries, 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 bio à votre goût – Au plat, omelette, brouillés, à la coque ou pochés (2 œufs) — 17.
Organic eggs of your taste – Fried, omelet, scrambled, soft-boiled or poached (2 eggs)

Accompagnés de trois garnitures à votre convenance : Jambon blanc, poitrine grillée, saucisses de volaille grillées, herbes, champignons, fromage, pommes de terre, tomates
Choice of three sides : Cooked ham, grilled pork belly, grilled poultry sausages, herbs, mushrooms, cheese, potatoes, tomatoes

Œufs Bénédicte — 21.
Deux œufs pochés, muffins grillés, sauce hollandaise – au bacon ou au saumon
Two poached eggs, toasted muffins, hollandaise sauce – with bacon or salmon

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

Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne.

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 CÉRÉALES / *Our cereals*

11.

Granola : au chocolat, aux baies ou sans gluten.
Granola: chocolate, berry, or gluten-free.

Muesli : cornflakes nature, céréales soufflées au chocolat, ou sans gluten.
Muesli: plain cornflakes, chocolate puffed cereals, or gluten-free.

Lait : entier, écrémé, amande, avoine, soja, sans lactose
Milk: whole, skimmed, almond, oat, soy, lactose-free

NOS YAOURTS / *Our yoghurts*

Nature
Plain

Vanille
Vanilla

Fromage blanc
Cottage cheese

Nature 0%
Plain 0%

Fruits
Fruits

LE COIN SALÉ / *The savory corner*

Tarte salée du jour — 14.
Savoury pie of the day

Assiette de jambon blanc — 21.
Plate of cooked ham

Assiette de trois fromages — 14.
Plate of three cheeses

Assiette de saumon gravlax — 28.
Plate of gravlax salmon

Assiette de saumon fumé — 28.
Plate of smoked salmon

LE COIN DES DOUCEURS / *The sweet corner*

Bircher muesli du Chef — 21.
Chef's Bircher muesli

Assiette de fruits frais coupés — 25.
Plate of fresh fruits

Pâtisserie du jour — 14.
Pastry of the day

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% *Light creamy cheese*	**8.**
Gâteau Basque sans gluten *Gluten-free Basque cake*	**14.**
Cake sans gluten *Gluten-free cake*	**10.**
Toast avocat *Avocado toast*	**16.**
Toast avocat œuf poché *Avocado toast with poached egg*	**19.**
Cœur de laitue *Lettuce heart*	**14.**
Porridge à l'eau ou au lait *Porridge with water or milk*	**14.**
Salade de fruits *Fruit salad*	**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

MENU ROOM SERVICE

Disponible de 12h à 22h30 */ Available from 12:00 p.m. to 10:30 p.m.*

À PARTAGER */ To share*

CAVIAR "KRISTAL" DE LA MAISON KAVIARI 30g / 50g — 95/150.
Servi avec une brioche et ses condiments
"Kristal" caviar from Maison Kaviari, served with a brioche and condiments

ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE PATA NEGRA — 35.
« Pata negra » Iberian ham plate

ASSIETTE DE FROMAGES — 29.
Fromages affinés
Matured cheeses

LES ENTRÉES */ Starters*

PÂTÉ 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

LE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES CONFIT — 36.
Figues rôties au Banyuls, miel et thym, gel de vinaigre balsamique, brioche tiède
Confit local duck foie gras, figs roasted with Banyuls, honey, and thyme, balsamic vinegar gel, warm brioche

BURRATA CRÉMEUSE — 28.
Salade de tomates cerises, sucrine croquante
Creamy burrata, cherry tomato salad, crisp romaine lettuce

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ — 34.
Crème skyr et citron
Plate of smoked salmon, skyr cream, lemon

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 ROOM SERVICE

Disponible de 12h à 22h30 */ Available from 12:00 p.m. to 10:30 p.m.*

LES PLATS */ The main dishes*

FILET DE BAR À LA PLANCHA — 45.
Purée de pommes de terre aux herbes fraîches, sauce hollandaise
Grilled sea bass fillet, mashed potatoes with fresh herbs, hollandaise sauce

POISSON DE LA CRIÉE À LA PLANCHA & BISQUE ANISÉE — 47.
Accompagné d'une garniture au choix
Grilled fresh catch, aniseed bisque with the side of your choice

FILET DE BŒUF GRILLÉ À LA PLANCHA & SON JUS DE CUISSON — 55.
Accompagné d'une garniture au choix
Grilled beef fillet and its cooking juice with the side of your choice

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU — 38.
Accompagné d'une garniture au choix
Hand cut beef tartare with the side of your choice

FILET DE VOLAILLE JAUNE RÔTIE & SON JUS DE CUISSON — 45.
Accompagné d'une garniture au choix
Roasted yellow chicken fillet & its cooking juice served with the side of your choice

BURGER N.E. — 42.
Pain bio brioché, bœuf "Blonde d'Aquitaine", ventrèche Ibaïama, oignons, Ossau Iraty, sauce burger maison et frites
Organic brioche bun, local "Blonde d'Aquitaine" beef, Ibaïama pork belly, onions, Ossau Iraty, homemade burger sauce with the side of your choice

CLUB SANDWICH IMPÉRIAL — 39.
Tomates, laitue, volaille, mimosa d'œuf, bacon, accompagné d'une garniture au choix
Imperial club sandwich, tomatoes, lettuce, chicken, egg mimosa, bacon with the side of your choice

SOUPE DE LÉGUMES DE SAISON — 26.
Seasonal vegetable soup

LÉGUMES DE SAISON CUISINÉS & ŒUF PARFAIT — 42.
Cooked seasonal vegetables & slow-cooked perfect egg

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 — 38.
Romaine, parmesan, croûtons, véritable sauce César
Chicken Caesar salad, « Romaine » lettuce, parmesan, croutons authentic caesar dressing

SALADE CÉSAR HOMARD — 59.
Romaine, parmesan, croûtons, véritable sauce César
Lobster Caesar salad, "Romaine" lettuce, parmesan, croutons, authentic caesar dressing

SALADE DE SUCRINE À L'HUILE D'OLIVE — 33.
Croûtons, parmesan râpé, vinaigrette balsamique
Sucrine salad with olive oil, croutons, grated parmesan cheese, balsamic vinaigrette

LES GARNITURES / *The sides*

POMMES PURÉE
Mashed potatoes

POMMES FRITES
French fries

RIZ BASMATI
Basmati rice

BROCOLIS VAPEUR À L'HUILE D'OLIVE
Steamed broccoli with olive oil

SALADE DE POUSSES
Sprout salad

LES PÂTES / *Pasta*

PÂTES AU HOMARD ET SAUCE BISQUE — 65.
Lobster pasta with bisque sauce

PÂTES À LA CRÈME DE PARMESAN — 35.
Pasta with parmesan cream

PÂTES À LA SAUCE FRITO DE TOMATE ET PARMESAN — 35.
Pasta with tomato frito sauce and Parmesan

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 — 29.
Fromages affinés
Matured cheeses

CHOU « EUGÉNIE » — 21.
Chocolat, noisettes torréfiées et crème vanille
"Eugénie" puff chou pastry, chocolate, roasted hazelnuts, vanilla cream

LA FIGUE — 21.
Figue rôtie, glace à la feuille de figuier, granola au sirop d'érable, crème légère au brebis et au miel
Roasted fig, fig leaf ice cream, maple syrup granola, light ewe's milk and honey cream

CRÈME BRÛLÉE "DES GRANDS HOMMES" — 21.
Parfumée au combawa, confit agrumes et gel gingembre
« Crème brûlée », conbawa flavoured, citrus confit and ginger gel

LA MYRTILLE — 21.
Dans l'idée d'une tarte sucrée, coulis parfumé aux herbes fraîches, crème fraîche au sureau
The blueberry, inspired by a sweet tart, fresh herb-infused coulis, elderflower crème fraîche

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 notre Maître d'Hôtel
Selection of three ice cream and/or sorbets, flavors to be requested to our Maître d'Hôtel

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 12h 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.

SAUMON FUMÉ
Crème aigrelette, toasts
Smoked salmon platter, sour cream, toasts

SALADE DE TOMATES MULTICOLORES
Multicolored tomato salad

ŒUF BIO MAYONNAISE
Organic egg with mayonnaise

PLATS */ Main courses* — 18.

POISSON BLANC RÔTI AU FOUR
Oven roasted white fish

TENDERS DE POULET PANÉS
Chicken tenders

PÂTES
Sauce tomate
Pasta, tomato sauce

Sélection d'une garniture au choix: frites, légumes du moment, purée, pâtes, riz
Selection of a side of your choice : fries, seasonal vegetables, mashed potatoes, pasta, rice

DESSERTS */ Desserts* — 15.

LA NOIX DE COCO EN MOUSSE LÉGÈRE
Coulis et fraises fraîches
Light coconut mousse, fresh strawberries and coulis

MOUSSE AU CHOCOLAT
Praliné noisettes, caramel à la fleur de sel, noisettes
Chocolate mousse, hazelnut praline, salted caramel, hazelnuts

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 — 34.
Crème skyr et citron gaz
Plate of smoked salmon, skyr cream, gaz lemon

ASSIETTE DE FROMAGES — 29.
Fromages affinés
Matured cheeses

ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE PATA NEGRA — 35.
« Pata negra » Iberian ham plate

SALADE CÉSAR VOLAILLE — 38.
Romaine, anchois, parmesan, croûtons et véritable sauce César
Chicken Caesar salad, « Romaine » lettuce, anchovies, parmesan, croutons, authentic caesar dressing

BUN — 30.
Salade, tomates, jambon de volaille, emmental et mayonnaise Chipotle
Salad, tomato, poultry ham, emmental and Chipotle mayonnaise

LA NOIX DE COCO EN MOUSSE LÉGÈRE — 15.
Coulis et fraises fraîches
Light coconut mousse, fresh strawberries and coulis

MOUSSE AU CHOCOLAT — 15.
Praliné noisettes, caramel à la fleur de sel, noisettes
Chocolate mousse, hazelnut praline, salted caramel, hazelnuts

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

LA SÉLECTION DU SOMMELIER / *The Sommelier's selection*

CHAMPAGNE / *Champagne*

	12CL	75CL
Taittinger - *Brut Réserve* - N.M.	25.	130.
Henriot - *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 d'Avant* - 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 / *Rosés wines*

Pays-Basque - **Irouléguy** - Domaine Brana	13.	70.
Côtes de Provence - *Whispering Angel* - 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 ET CIDRES */ Beers & ciders*

BIÈRES */ Beers*

33 CL 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 9.

CIDRES */ Cidres*

33 CL 10.

Sélection La Superbe – Brasserie indépendante Biarritz

Cidre Brut Pomme - *Dry sparkling apple cider*

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

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

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.

L'HÔTEL DU PALAIS – 16 cl 27.

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 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 you an exotic journey around rum and pineapple with a floral and sparkling finale.

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.

GORRIA – 20 cl
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.
Classic non-alcoholic cocktails

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 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

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*

SMOOTHIES BIO / *Organic smoothies*

25CL 10.

Maison Meneau

Banane–Acaï–Myrtille – Saveur douce et chocolatée
Banana-Acaï-Blueberry – Sweet, chocolaty flavour

Mangue–Passion – Saveur suave et exotique
Mango-passion fruit – suave, exotic flavour

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

SODAS / *Fizzy drinks*

	25CL	10.
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*

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

Chaï 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 8.
Expresso, Decaffeinated, Americano

Double expresso 12.
Double expresso

Cappucino, Café au lait 12.
Cappucino, Latte

Chocolat Chaud d'Eugénie – Recette de nos pâtissiers 13.
Hot Chocolate

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