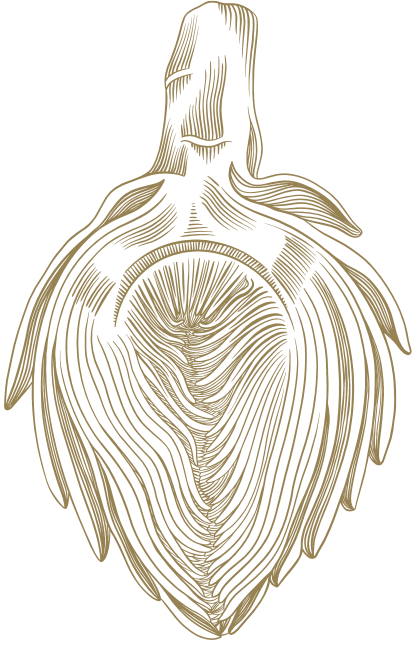
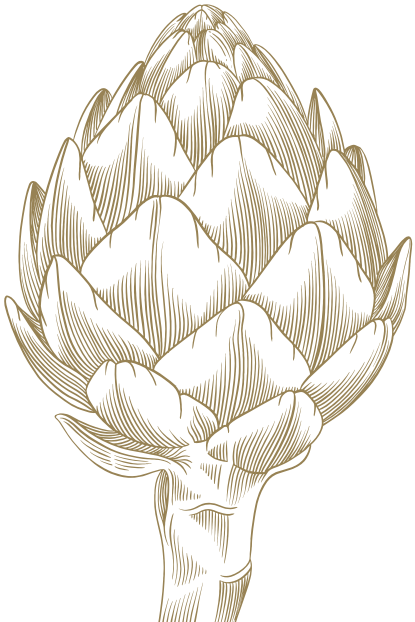


TERRASSE & ROTONDE

Brasserie



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

COCKTAILS

L'HÔTEL DU PALAIS – 16 cl
Eau de vie de Clémentine, Mandarine Napoléon,
Shrub Romarin et Orange, Champagne
27.

LA GARE DU MIDI – 14 cl
Tio Pepe, Sirop d'Agrumes au Vin Blanc, Verjus, Eau Gazeuse
23.

LE CASINO – 10 cl
Campari Framboise, Lillet Hibiscus, Sirop de Rose, Champagne Rosé
27.

LE BOULEVARDIER IMPÉRIAL – 12 cl
Cocktail élevé en fût de chêne
Whisky, Vermouth Rouge infusé au Céleri,
Campari, Saumure d'Olive Verte
23.

LE VICTORIA – 16 cl
Rhum Ambré, Liqueur de Marasquin, Sirop Ananas et Épices, Elderflower Tonic
23.

MOCKTAIL – 13.

GORRIA – 20 cl
Jus de Cranberry, Purée de Griotte, Sirop
Jasmin et Piment d'Espelette, Eau Gazeuse

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 Vert,

Basil Smash 0.0 – 10 cl
JNPR n°3, Basilic, Citron, Sucre

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
Taittinger - *Brut Réserve* - N.M.	25.	130.	250.
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* - Château 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 / *Rosé wines*

Irouléguy - Domaine Brana	13.	70.	
Irouléguy - Domaine Arretxea		70.	
Côtes de Provence - *Whispering Angel* - Caves d'Esclans	15.	75.	140.

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 "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

CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO – 40.
Salade de fenouil frais aux herbes et agrumes
Red prawn carpaccio, fresh fennel salad with herbs and citrus

BURRATA CRÉMEUSE – 32.
Tomate cœur de bœuf confite au citron vert et gingembre, vinaigrette à l'abricot, granola à l'huile d'olive
Creamy burrata, candied beefsteak tomato with lime and ginger, apricot vinaigrette, olive oil granola

HARICOTS VERTS FAÇON « NIÇOISE » – 28.
Tataki de thon, sardines fumées, œufs de caille
Green beans « Niçoise » style, tuna tataki, smoked sardines, quail eggs

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

ŒUF MIMOSA "N.E."– 26.
Œufs de truite, mayonnaise aux herbes
Mimosa egg «N.E. », trout roe, herb mayonnaise

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 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*

HOMARD POCHÉ PUIS RÔTI – 67.
Risotto au safran, ventrèche Ibaïama, émulsion de bisque
Poached and roasted lobster, saffron risotto, Ibaïama pork belly, bisque emulsion

FILET DE BAR À LA PLANCHA – 47.
Caviar d'aubergine, tomates confites, sauce vierge
Grilled sea bass fillet, eggplant caviar, confit tomatoes and "sauce vierge"

TENTACULE DE POULPE – 49.
Purée de pommes de terre, piperade, crème d'ail, huile de piment fumé
Octopus tentacle, mashed potatoes, piperade, garlic cream, smoked chili oil

SALADE CÉSAR HOMARD – 59.
Romaine, parmesan, croûtons, véritable sauce César
Lobster Caesar salad, "Romaine" lettuce, 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. » – 42.
Pain bio brioché, bœuf "Blonde d'Aquitaine", ventrèche Ibaïama, oignons, Ossau Iraty, sauce burger maison et frites
N.E. burger, organic brioche bun, local "Blonde d'Aquitaine" beef, Ibaïama pork belly, onions, Ossau Iraty, homemade burger sauce, French fries

VOLAILLE RÔTIE DE LA MAISON GARAT – 47.
Polenta crémeuse au zaatar, fenouil confit, jus de volaille
Roasted poultry from Maison Garat, creamy za'atar polenta, confit fennel, chicken jus

FILET DE BŒUF DE L'AUBRAC ET FOIE GRAS FAÇON ROSSINI – 64.
Tian de légumes du soleil parfumé au thym, sauce périgourdine
Aubrac beef fillet and foie gras Rossini style, summer vegetables tian with thyme, Périgourdine sauce

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU – 38.
Frites
Hand cut beef tartare, served with French fries

TARTELETTE FAÇON AUBERGINE À LA PARMESANE – 35.
Aubergines confites et rôties, caviar d'aubergine, condiment acidulé à la tomate, œuf parfait, mousse de parmesan
Eggplant "à la Parmigiana" tartlet, confit and roasted eggplant, eggplant caviar, tangy tomato condiment, soft-cooked egg, parmesan mousse

SALADE CÉSAR VOLAILLE – 38.
Romaine, parmesan, croûtons, véritable sauce César
Chicken Caesar salad, "Romaine" lettuce, parmesan, croutons, authentic caesar dressing

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 chou pastry, chocolate, roasted hazelnuts and 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

LA 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 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 notre Chef Executif
Christophe Scheller, ainsi que ses équipes de
cuisine et de pâtisserie.

Menu created by our Executive Chef Christophe
Scheller, together with his culinary and pastry teams.

HÔTEL DU PALAIS
BIARRITZ

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

PART OF THE UNBOUND COLLECTION BY HYATT