



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

HOLY MARIE - 16 cl

21 €

Vodka, Jus de Tomate, Spice Mix, Ossau-Iraty, Lait Clarifié

Notre Bloody Mary revisité, une version clarifiée aux notes suaves et salines qui viendront vous ouvrir l'appétit.

Our revisited Bloody Mary, a clarified version with sweet and saline notes that will whet your appetite.

ZOMBIE D'ICI - 16 cl

21 €

**Rhum Ambré, Armagnac, Izarra Verte, Infusion Gâteau Basque,
Sirop Piment d'Espelette et Passion**

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.

PEATY CHERRY - 10 cl

21 €

Cocktail élevé en fût de chêne

**Bourbon, Vermouth Rouge, Peter Heering Cherry,
Whisky tourbé, Bitter Noix**

Notre réinterprétation du «Remember the Maine», un cocktail puissant sublimé par des arômes de cerises et de noix.

Our reinterpretation of «Remember the Maine», a powerful cocktail sublimated by notes of cherries and walnuts.

PLUS UN ZESTE - 12 cl

21 €

Gin, Limoncello, Cordial aux Agrumes, Basilic, Blanc d'œuf

Ce cocktail à base de gin mêlant vivacité et onctuosité met à l'honneur les agrumes et des notes légèrement herbacées.

This gin-based cocktail mixing liveliness and smoothness highlights citrus fruits and slightly herbaceous notes.

ARRANTZA 2.0 - 16 cl

21 €

Gin, Liqueur de Pêche, Sirop de Jasmin, Bitter Pêche, Bière Blanche

Sur une base de bière blanche florale, cette boisson lie les saveurs de jasmin et de pêche aux notes citronnées de notre Gin Biarrot.

With a floral white beer base, this drink combines the flavours of jasmine and peach with the citrus notes of our Biarritz Gin.

L'AMOURETTE - 16 cl

25 €

Lillet Rosé, Chambord, Bitter Cranberry, Champagne

La gourmandise et la fraîcheur des fruits rouges enrobées par de fines bulles de Champagne.

The sweetness and freshness of red fruits wrapped in fine Champagne bubbles.



LES SIGNATURES DE BIARRITZ

L'HÔTEL DU PALAIS - 16 cl

25 €

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

25 €

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.

LES HALLES - 10 cl

21 €

Vodka Chorizo, Tio Pepe, Sirop de Poivrons, Blanc d'œuf

Ce mélange gourmand et audacieux nous rappelle la richesse des Halles de Biarritz ;
Un lieu convivial parfait pour un apéritif entre amis.

*This bold and generous blend reminds us the richness of Les Halles de Biarritz ;
A friendly, welcoming place, perfect for an aperitif with friends.*

LA CÔTE DES BASQUES - 20 cl

21 €

Gin Mare, Jus de Concombre et Aneth, Sirop de Miel, Ginger Beer

Lieu emblématique des sportifs de la région, ce cocktail se voudra désaltérant et végétal.
The local athletes emblematic spot, this cocktail offers refreshing and vegetal notes.

LE PORT DES PÊCHEURS - 10 cl

21 €

Rhum Ambré, Grand Marnier, Solution Saline, Écume à la Vanille

Entre le XIIe et le XVIIIe siècle, les marins Biarrots pratiquaient la pêche à la baleine. Ce cocktail aux inspirations océaniques d'outre-mer leur rend hommage en mariant la fraîcheur et le salin, surplombé d'une douce écume.

*Between the 12th and 17th centuries, the sailors of Biarritz practiced whale fishing.
This cocktail, with its overseas oceanic inspirations, pays homage to them by blending freshness and saltiness, topped with a gentle foam.*



LES COCKTAILS CLASSIQUES SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE



LES SIGNATURES DE BIARRITZ

LA VILLA BELZA - 9 cl

21 €

Eau de vie de Vieille Prune, Fernet Branca, Sirop de Vin et Sauge, Bitter Prune

Bâtisse légendaire du paysage Biarrot, la Villa Belza ne compte plus les légendes de sorcellerie et de magie noire qui lui sont rattachées. Une potion de plantes et de fruits puissante et digestive.

Legendary house of the Biarritz landscape, the Villa Belza no longer counts the legends of sorcery and black magic that are attached to it. A powerful and digestive potion of plants and fruits.

LA GARE DU MIDI - 14 cl

21 €

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 MUSÉE ASIATICA - 9 cl

21 €

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

Un musée qui vous invite à un véritable voyage au cœur des cultures asiatiques. Ce cocktail met à l'honneur le Punch traditionnel venu d'Inde. Un mélange délicat de mangue, d'épices et de thé.

A museum that invites you on a true journey to the heart of Asian cultures. This cocktail honors the traditional Punch from India. A delicate blend of mango, spices, and tea.



MOCKTAILS 13 €

LES 100 MARCHES - 20 cl

JNPR n°3, Jus de Concombre et Aneth, Sirop de Miel, Tonic Mediterranean

La version détox sans alcool de notre cocktail "La Côte des Basques", tout aussi désaltérant.

The non-alcoholic detox version of our cocktail "La Côte des Basques," just as refreshing.

LES COCKTAILS CLASSIQUES SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE



MOCKTAILS 13 €

PAPALOMA - 20 cl

JNPR n°1, Sirop d'Agave, Jus de Pamplemousse, Ginger Beer

Un mocktail rafraîchissant sur des notes d'agrumes et d'épices.

À consommer sans modération.

A refreshing mocktail with notes of citrus and spices. To consume without moderation.

NECTAR 2.0 - 20 cl

Nectar Fraise Framboise, Purée de Fruits Rouges, Jus de Cranberry, Citron Vert, Sureau

Ce nectar sans alcool met à l'honneur les fruits rouges, le tout relevé par un jus de citron vert et une légère note de fleurs.

A non-alcoholic nectar of red fruits with a hint of lime juice and floral notes.

NEGRONINI - 10 cl

JNPR n°1, Bitter JNPR, Vermouth JNPR

Un negroni sans alcool ? Oui c'est possible et il n'attend plus que vous !

A negroni without alcohol ? Yes it's possible and it's just waiting for you !



GIN & TONIC SANS ALCOOL

25cl

14 €

JNPR n°1 - France

Notes de baies de genièvre, cardamome et pomme

Fever Tree Indian Tonic Water, Pamplemousse

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



GIN & TONIC

	25 cl
Beefeater - 24 - Angleterre <i>Notes d'agrumes et de genièvre</i> Accord suggéré : Fever Tree Indian Tonic Water, pamplemousse	17 €
Bombay Sapphire - Angleterre <i>Notes de fraîcheurs citronnée et végétale</i> Accord suggéré : Fever Tree Indian Tonic Water, citron	17 €
Botaniste - Ecosse <i>Notes florales</i> Accord suggéré : Hysope Eau Tonique, pamplemousse	18 €
Brana Piment d'Espelette - France - Pays Basque <i>Notes fruitées et épicées</i> Accord suggéré : Fever Tree Indian Tonic Water, pamplemousse	21 €
Christian Drouin - "Le Gin" - France - Normandie <i>Notes de pomme et de genièvre</i> Accord suggéré : Hysope Eau Tonique, concombre	18 €
Gin 40 - France - Landes <i>Notes herbacées et fruitées</i> Accord suggéré : Fever Tree Mediterranean Tonic Water, fruits rouges	21 €
G'Vine Floraison - France - Charente <i>Notes fruitées et florales</i> Accord suggéré : Fever Tree Indian Tonic Water, citron	17 €
Haize Gin - France - Pays Basque <i>Notes d'agrumes, de miel et de tonka</i> Accord suggéré : Fever Tree Indian Tonic Water, citron	20 €





GIN & TONIC

	25 cl
Hendricks - Ecosse	19 €
<i>Notes de citron, de pétales de roses et de concombre</i> Accord suggéré : Fever Tree Indian Tonic Water, concombre, bouton de rose	
Mare - Espagne	18 €
<i>Notes d'épices et herbes du Sud</i> Accord suggéré : Fever Tree Mediterranean Tonic Water, romarin	
Melifera - France - Île d'Oléron	19 €
<i>Notes florales, Cardamome et Muscade</i> Accord suggéré : Hysope Eau Tonique, Pollens de Fleurs	
Monkey 47 - Allemagne	22 €
<i>Notes de citron et florales</i> Accord suggéré : Fever Tree Indian Tonic Water, pamplemousse	
Roku Gin - Japon	18 €
<i>Notes florales et de genièvre</i> Accord suggéré : Fever Tree Indian Tonic Water, orange, gingembre	
Tanqueray - Angleterre	17 €
<i>Notes de genièvre, d'angélique et de coriandre</i> Accord suggéré : Fever Tree Indian Tonic Water, orange, baies de genièvre	
Ura Spirits Biarritz Dry Gin - France - Pays Basque	21 €
<i>Notes de fumée, de sichuan vert et de cardamome</i> Accord suggéré : Fever Tree Indian Tonic Water, citron vert, cardamome	





SÉLECTION DU SOMMELIER

	12cl	75cl
Champagne		
Thiénot - Brut	25 €	130 €
Thiénot - 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 Clous - Domaine Bouchard	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 12 €

Ramos Pinto - Laqrima Blanc

Ramos Pinto - Lagrima Rouge

BIÈRES 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%

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 €

CIDRES

33 cl 10 €

Sélection Topa - Brut - Cidre Artisanal de Bidart 6%

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	15 €
Grey Goose	17 €
Ketel One	13 €
Haize Vodka	12 €
Moulin - X.O	13 €
Le Philtre Organic Vodka	18 €
Russian Standard Imperial	14 €

TEQUILAS

5 cl

Casamigos - Blanco	20 €
Casamigos - Reposado	22 €
Casamigos - Añejo	25 €
Patrón - Silver	21 €
Patrón - X.O Café	15 €
Milagro - Silver	14 €
Milagro - Select Barrel Añejo	24 €
Clase Azul - Reposado	45 €

MEZCAL

5 cl

Casamigos Mezcal	25 €
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 - 3 Stars

12 €

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

France

Bastille Single Malt - 43°

19 €

Céréales, fruits compotés, miel, café

Bellevoye - Bleu - 40°

16 €

Vanille, fruits, beurré, épices

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

Supplément Soda 5 €

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



SPIRITUEUX

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

Jim Beam - 40°

12 €

Vanille, chêne grillé, épices

Maker's Mark - 45°

15 €

Fruits secs, chêne, épices

Woodford Reserve - 45°

16 €

Crémeux, fruits secs, miel, cacao

Blends Écossais

Copper Dog - 40°

12 €

Pomme, crumble, caramel

Monkey Shoulder - 40°

12 €

Noix, vanille, réglisse

Chivas Regal - 12 ans - 40°

15 €

Caramel, vanille légère, réglisse

Chivas Regal - 18 ans - 40°

25 €

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

Johnnie Walker - Gold Label Reserve - 40°

15 €

Floral, miel, caramel

Johnnie Walker - Green Label - 40°

15 €

Fumé, épices, cacao, café

Supplément Soda 5 €

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



SPIRITUEUX

WHISKIES

Islay

Caol Ila - 12 ans - 43° 5 cl 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

Aberfeldy - 12 ans - 40° 15 €

Foin coupé, miel, marmelade d'orange

Glenmorangie - 10 ans - 40° 13 €

Fruits, vanille, amande, noix de coco, épices

Glenmorangie - 12 ans - Lasanta Sherry Cask - 43° 18 €

Noix, toffee, orange

Glenmorangie - 12 ans - Quinta Ruban - 46° 17 €

Complexe, doux, notes marines, vanille, cire

Glenmorangie - 18 ans - 43° 27 €

Soyeux, agrumes, miel, fleurs, noix

Glenmorangie - Nectar d'Or - 46° 19 €

Doux, salin, café grillé, pain d'épices

Oban - 14 ans - 43° 18 €

Ample, figue, miel, boisé

Dalwhinnie - 15 ans - 43° 19 €

Miel, agrumes, malt

Isle of Jura

Jura Journey - 40° 13 €

Vanille, d'épices et d'agrumes

Isle of Orkney

Scapa Skiren - 40° 25 €

Doux, iodé, floral, chocolat

Isle of Skye

Talisker 10 ans - 45.8° 16 €

Tourbe, poivre

Talisker 18 ans - 45.8° 29 €

Confits, fruits secs, poivre

Supplément Soda 5 €

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



SPIRITUEUX

WHISKIES

Speyside

Aberlour - 10 ans - 40° 14 €

Noix de muscade, miel, épices

Cragganmore - 12 ans - 47° 15 €

Salin, agrumes, fleurs

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

Knockando - 12 ans - 43° 14 €

Caramel, noisette, chêne

Knockando - 18 ans - 43° 16 €

Fruits sec, chocolat, noisette

Glenfiddich - 12 ans - 40° 13 €

Fruits, épices, chêne

Glenfiddich - 15 ans - 40° 15 €

Poire, épices, chocolat

Glenfiddich - 18 ans Small Batch Reserve - 40° 25 €

Fruits secs, dattes, chêne

Glenfiddich - Project XX - 47° 17 €

Vanille, chêne, ananas, cannelle

Glenfiddich - 21 ans - 40° 59 €

Banane, fruits mûrs, cacao

The Glenlivet - Founder's reserve - 40° 12 €

Orange, poire, pomme

The Glenlivet - 12 ans - 40° 13 €

Orange, citron, vanille

The Glenlivet - 15 ans - 40° 19 €

Doux, mangue, cannelle, poivre blanc

The Glenlivet - 18 ans - 43° 26 €

Florale, fruité, épice, pomme compotée, vanille douce

Single Malts Écossais

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

Japon

Suntory - Japanese Harmony Hibiki - 43° 29 €

Miel, oranges confites, chocolat blanc

Yamazaki Distiller's Reserve - 43° 29 €

Noix de coco, cacao, vanille, épices

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

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 la Poste 1975 49 €

Darroze - Armagnac Tenareze - Domaine de la Boubée 1993 35 €

Darroze - Armagnac Tenareze - Domaine de la Boubée 1993 35 €

COGNAC LOUIS XIII - MAISON REMY MARTIN

Louis XIII - 1 cl 90 €

Louis XIII - 2,5 cl 195 €

Louis XIII - 5 cl 350 €





SPIRITUEUX

COGNACS

	2.5 cl	5 cl
Delamain - Pale & Dry - X.O		35 €
Hennessy - X.O		49 €
Hennessy - Richard	195 €	350 €
Courvoisier - X.O		25 €
Tesseron - Lot 90 X.O Ovation		16 €
Tesseron - Lot 53 X.O Perfection		49 €
La Guilde - Borderies		20 €
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 €

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 €

LIQUEURS H.THEORIA

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

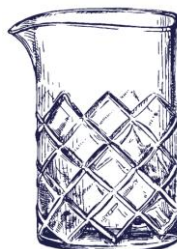
Notes boisées, goût miellé de l'orange qui se mêle au jasmin et au rooibos.

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.





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 - Egiaski
Izarra Jaune
Izarra Verte
Bénédictine

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 - 1973 - 1985	120 € 220 €
Tarragone Verte - 1985 - 1989	135 € 250 €
Tarragone Fabiola Verte - 1960	160 € 300 €

LIQUEURS DE CAFÉ

5 cl 12 €

Liqueur de café Ethiopie - 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



BOISSONS SANS ALCOOL

EAUX MINERALES

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

SÉLECTION 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 20cl

Notes d'agrumes, apportées par les oranges amères. Amertume délicate, bon équilibre entre quinquina 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 pâtisseries aux arômes de clou de girofle, orange et cannelle



SNACKING
De 12H15 à 23H

SALÉS

CAVIAR OSCIETRE DE LA MAISON ROVA

Brioche et crème aigrette

Maison Rova Oscietra caviar, brioche and sour cream

Les 30g 95 €

Les 50g 150 €

STRACCIATELLA DI BUFFALA PISTACHE

Buffala stracciatella with pistachio

21 €

TOASTS DE SAUMON FUMÉ MAISON, SKYR CONDIMENTÉ

Salmon toasts, seasoned skyr

34 €

PATÉ EN CROÛTE DE CANARD & FOIE GRAS

Condiment aigre-doux

Duck and foie gras wrapped terrine, sweat and sour condiment

24 €

ASSIETTE DE FROMAGES

Fromages affinés

Matured cheeses

29 €

JAMBON IBAÏAMA DE MONSIEUR OSPITAL

Local artisan "Ibaïama" ham

35 €

PLANCHE MIXTE

Assortiment de charcuterie et Fromages affinés

Assortment of cold meats and matured cheeses

54 €



SNACKING
De 12H15 à 23H

SUCRÉS

CHOU "EUGENIE"

21 €

Chocolat, noisettes torréfiées et crème vanille

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

LA MYRTILLE

21 €

En sorbet, compotée de cassis aux herbes fraîches, mousse légère au fromage blanc

The Blueberry, in sorbet, blackcurrant compote with fresh herbs, light fromage blanc foam

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 FRAMBOISE

21 €

Fraîche et en sorbet, crème de pistache et coulis à l'estragon

The Raspberry, fresh and as a sorbet, pistachio cream and tarragon coulis

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

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.

BAR
NAPOLÉON+III



BIARRITZ

Imaginé par notre équipe du bar, nos cocktails signatures de Biarritz rendent hommage à notre belle ville en vous faisant découvrir ses lieux les plus emblématiques.

Imagined by our bar team, our signature Biarritz cocktails pay tribute to our beautiful city by inviting you to discover its most iconic landmarks.



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