



NE

HÔTEL DU PALAIS

BIARRITZ

LES COCKTAILS DU BARMAN / *The bartender's Cocktails*

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 main », un cocktail puissant sublimé par des arômes de cerises et de noix.

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

PLUS UN ZESTE – 12 cl

21 .

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

Une union Franco-Italienne rafraîchissante et acidulée, sublimée par de fines bulles de Champagne.

A refreshing and tangy Franco-Italian union, enhanced by fine Champagne bubbles.

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.

BOISSONS SANS ALCOOL / *Soft drinks*

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

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 / *NON ALCOHOLIC GIN TONIC*

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 / *HOME-BREWED ICED TEA*

20CL

10.

AGRUMES ICED TEA

Thé vert Nunshen Vallée du Nil, Paragon poivre de Penja, bergamotte

Citrus Iced Tea - Green tea flavoured with bergamot, citrus

PEACH ICED ROOIBOS

Rooibos vert Nunshen pêche, Paragon baie de rue, jasmin

Peach green Rooibos Nunshen, Paragon baie de rue, jasmine

NECTARS BIO / *ORGANIC NECTARS*

25CL

9.

Maison Meneau

Framboise & fraise – *Raspberry & Strawberry*

Pêche – *Peach*

SMOOTHIES BIO / *ORGANIC SMOOTHIES*

25CL

10.

Maison Meneau

BANANE & AÇAÏ & MYRTILLE – SAVEUR DOUCE ET CHOCOLATÉE

Banana & Açai & Blueberry - sweet chocolate flavour

MANGUE & PASSION – SAVEUR SUAVE ET EXOTIQUE

Mango & Passion - suave, exotic flavour

LIVRE DE CAVE / *Wine List*

SÉLECTION DU SOMMELIER / *SOMMELIER SELECTION*

12CL

75CL

CHAMPAGNES / *CHAMPAGNES*

Thiénot – Brut – N.M.	25.	130.
Thienot – 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 Davant – Camin Larredya	17.	90.
Bordeaux – Charme de 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.

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*

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 À VOUS RAPPROCHER D'UN DE NOS SOMMELIERS

BIÈRES ET CIDRES / *Beers and Ciders*

Sélection La Superbe – Brasserie Indépendante Biarritz		10.
Summer Ale – Bière de blé blanche – <i>White Wheat Beer</i>		
I. P. A. – Bière blonde – <i>I.P.A Beer</i>		
Kolsch – Bière blonde – <i>Blond Beer</i>		
Amber Ale – Bière ambrée – <i>Amber Beer</i>		
1664 – 0,0% – Bière blonde sans alcool – <i>Non-alcoholic Blond Beer</i>		9.
Bière Pression	25 cl	50 cl
Akerbeltz – Bière blonde	8.	15.
Sélection Topa – Cidre Artisanal de Bidart		10.
Cidre Brut Pomme – <i>Apple cider</i>		

SODAS / FIZZY DRINKS	33CL	9.
Coca-Cola		
Coca-Cola Zéro		
Orangina		
Sprite		
Limonade – Maison Meneau		
Hysope – Ginger Beer		
Fever- Tree – Elderflower Tonic	20CL	8.
Fever- Tree – Mediterranean Tonic		
Fever- Tree – Indian Tonic		

JUS DE FRUITS PRÉSSÉS / FRESHLY SQUEEZED JUICES	20CL	12.
Orange – Orange		
Pamplemousse – Grapefruit		
Citron – Lemon		
Jus détox du jour – <i>Detox juice of the day</i>		

JUS DE FRUITS BIO / ORGANIC FRUIT JUICES	25CL	9.
Maison Meneau		
Ananas – <i>Pineapple</i> – Costa Rica		
ACE Carotte Orange – <i>Carrot Orange</i>		
Pomme – <i>Apple</i> – Lot et Garonne		
Tomate – <i>Tomato</i> – Marmande		

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS	50CL	75 CL
EAUX PLATES / STILL WATERS		
Ogeu		12.
Evian	8.	12.
EAUX PÉTILLANTES / SPARKLING WATERS		
Ogeu		12.
Badoit	8.	12.
Chateldon		13.

BOISSONS CHAUDES / *HOT DRINKS*

CAFÉS / *COFFEE*

Sélection Lavazza / *Lavazza Selection*

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ, CAFÉ AMÉRICAIN

Espresso, Decaffeinated, Americano

8.

DOUBLE EXPRESSO

Double Espresso

12.

CAPPUCCINO, CAFÉ AU LAIT

Cappuccino, latte

12.

CHOCOLAT CHAUD DE NOS PÂTISSIERS

Hot Chocolate from our own pastry Chefs

13.

THÉS & INFUSIONS / *TEAS & INFUSIONS*

9.

ENGLISH BREAKFAST

Thé noir - *Black Tea*

EARL GREY

Thé noir parfumé - *Flavoured black tea*

CHAÏ DU KERALA

Thé noir épicé - *Spiced Black Tea*

DARJEELING

Thé noir - *Black tea*

SENCHA FUKUJYU

Thé vert - *Green tea*

TOUAREG

Thé vert menthe - *Mint green tea*

VALLÉE DU NIL

Thé vert parfumé - *Flavoured green tea*

ROOIBOS À LA PÊCHE

Déthéiné fruité - *Fruit infusion*

VERVEINE

Infusion - *Verbena infusion*

CAMOMILLE

Infusion - *Chamomile infusion*

MENTHE

Infusion - *Mint infusion*

TILLEUL

Infusion - *Tilleul infusion*

THÉS RARES / MASTER TEA SELECTION

NOTRE SÉLECTION DE THÉS / OUR TEA SELECTION

Maison Nunshen

THÉS BLANCS / WHITE TEAS

JASBIRE WHITE

12.

Népal

Provenant d'un petit village dans les montagnes de l'Ilam. Riche en bourgeons, riche en parfum, facile d'accès.

Végétal, minéral, floral et zeste.

From a small village in the mountains of Ilam. Rich in buds, rich in fragrance, easy to access.

Vegetal, mineral, floral and zesty.

ÉCAILLE DE DRAGON

17.

Vietnam

Provenant de vieux théiers sauvages des montagnes du nord du Vietnam, un parfum incroyable de rose, litchee et pamplemousse.

From old wild tea trees in the mountains of northern Vietnam, an incredible scent of rose, litchee and grapefruit.

HARMONIE

14.

Népal

Sourcé dans les montagnes brumeuses du Népal, ce magnifique thé blanc saura vous enchanter par un bouquet aromatique mêlant les notes de fleurs, de fruits confits, d'agrumes, de miel et d'épices.

Sourced in the misty mountains of Nepal, this magnificent white tea will enchant you with an aromatic bouquet combining notes of flowers, candied fruit, citrus fruits, honey and spices.

THÉS PARFUMÉS / FLAVOURED TEAS

RASPOUTINE

9.

Chine

Thé noir aromatique aux notes florales et fruitées.

An aromatic black tea with floral and fruity notes.

THÉS VERTS / GREEN TEAS

LONG JING PREMIUM <i>Chine</i> Un incontournable grand cru de Chine. <i>Unmissable grand cru from China.</i>	17.
GENMAICHA <i>Japon</i> Thé vert du Japon associé avec du riz soufflé. <i>Green tea from Japan associated with puffed rice.</i>	9.
GYOKURO <i>Japon</i> Thé vert d'ombre du Japon aux notes intenses végétales, marines et florales. <i>Shade green tea from Japan with intense vegetal, marine and floral notes.</i>	25.

THÉS OOLONG / OLOONG TEAS

DA HONG PAO <i>Chine, Fujian</i>	18.
OSMANTHUS OOLONG <i>Thaïlande</i> Thé oolong provenant du nord de la Thaïlande parfumé à la fleur d' Osmanthus. <i>Oolong tea from north Thailand, flavoured with Osmanthus flower.</i>	12.
ORIENTAL DONG DING <i>Thaïlande</i> Thé oolong provenant du nord de la Thaïlande. Explosif en arômes avec des facettes multiples dues à la particularité de son processus d'élaboration. <i>Oolong tea from north Thailand. Explosive in aromas with multiple facets due to the particularity of its production process.</i>	12.

THÉS NOIRS / BLACK TEAS

DIAN HONG GOLDEN

20.

Chine, Yunnan

Grand cru du Yunnan composé uniquement de bourgeons. Un bouquet très séduisant mêlant les notes miellées, maltées et chocolat au lait. Médaille d'or AVPA.

Great vintage from Yunnan, only from tea buds. Honey, malt and milk chocolate notes. Gold award AVPA.

JASBIRE AWAKENING

13.

Népal, Ilam

Beau cru du Népal offrant un bouquet miellé, fruité, épicé, rosé et boisé.

Fine vintage from Nepal. Honey, fruity, spicy, rose and wood notes.

ARYA RUBY

15.

Indie, Darjeeling

Thé noir du jardin Arya à Darjeeling issu d'une récolte d'été. Un bouquet miellé, fruité, floral et boisé. Médaille d'or AVPA.

Black tea from Arya garden in Darjeeling, from a summer harvest. Honey, fruity, floral and wood notes. Gold award AVPA.

SUNDARA GIRA

12.

Népal

Haut perché sur les sommets du Népal, ses notes chaudes de vanille et praliné se combinent aux saveurs douces d'une compote de fruits dans un thé riche à la texture profonde, parfait pour une journée d'automne ou un petit-déjeuner gourmand.

Perched high on the peaks of Nepal, its warm notes of vanilla and praline combine with the sweet flavors of a fruit compote in a rich, deep-textured tea, perfect for an autumn day or a gourmet breakfast.

THÉS SOMBRES / DARK TEAS

PUER SHENG 1998 AFFINAGE HONG KONG

55.

Chine, Yunnan

Galette de puer sheng issue de vieux théiers et provenant du village de Nanmei.

Puer sheng from old tea trees, from Nanmei village, China.

THÉS FUMÉS / SMOKED TEAS

AFRICAN NIGHT

9.

Malawi

Thé noir délicatement fumé au bois de guava.

Black tea, gently smoked with guava wood.

THÉS JASMIN / JASMIN TEAS

JASMIN PEARLS

17.

Chine, Fujian

Thé vert roulé en perles et parfumé par contact avec les fleurs de jasmin, grand cru.

Green tea pearls, perfumed with jasmine flowers, grand cru.

ROOIBOS / ROOIBOS

CAPETOWN

9.

Rooibos rouge aux notes gourmandes et fruitées.

Red Rooibos with fruity notes.

LE SALON – À TOUTE HEURE / *All day*

Sélection de mets disponibles de 12h15 à 23h00

Selection of dishes available from 12:15 p.m.. to 11.00 p.m

CAVIAR OSCIÈTRE DE LA MAISON ROVA 30g / 50g Brioche et crème aigrette <i>Maison Rova Oscietra caviar, brioche and sour cream</i>	95. / 150.
STRACCIATELLA DI BUFFALA PISTACHE <i>Buffala stracciatella with pistacchio</i>	21.
TOASTS DE SAUMON FUMÉ MAISON Skyr condimenté <i>Salmon toasts, seasoned skyr</i>	34.
PÂTÉ EN CROÛTE DE CANARD & FOIE GRAS Condiment aigre-doux <i>Duck and foie gras wrapped terrine, sweet and sour condiment</i>	24.
ASSIETTE DE FROMAGES Fromages affinés <i>Matured cheeses</i>	29.
JAMBON IBAÏAMA DE MONSIEUR OSPITAL <i>Local artisan « Ibaïama » ham</i>	35.
PLANCHE MIXTE Jambon Ibaïama et fromages affinés <i>Ibaïama ham and matured cheeses</i>	54.

Sélection de mets disponibles de 14h30 à 23h00

Selection of dishes available from 02:30p.m. to 11:00p.m.

SALADE CÉSAR VOLAILLE Romaine, mimosa d'oeuf, parmesan, croûtons, véritable sauce César <i>Chicken Caesar salad, "Romaine" lettuce, egg mimosa, parmesan, croutons, authentic caesar dressing</i>	35.
SALADE CÉSAR HOMARD Romaine, mimosa d'oeuf, parmesan, croûtons, véritable sauce César <i>Lobster Caesar salad, "Romaine" lettuce, egg mimosa, parmesan, croutons, authentic caesar dressing</i>	59.
CLUB SANDWICH IMPÉRIAL Tomates, laitue, volaille, œuf mimosa, bacon, frites <i>Imperial club sandwich, tomatoes, lettuce, chicken, egg mimosa, bacon, fries</i>	39.
TARTARE DE BŒUF LIMOUSIN AU COUTEAU Frites <i>Hand cut Limousin beef tartare, served with French fries</i>	38.
LES PÂTES FETTUCINE Frito de tomate et vieux parmesan <i>Fettucine pasta, tomato frito and old parmesan</i>	35.

LE SALON – À TOUTE HEURE / *All day*

Sélection de desserts disponibles de 12h15 jusqu'à 23h00

Selection of desserts available in the Salon from 12:15 p.m. to 11:00 p.m.

CHOU "EUGÉNIE" Chocolat, noisettes torréfiées et crème vanille <i>"Eugénie" puff chou pastry, chocolate, roasted hazelnuts, vanilla cream</i>	21.
LA FRAMBOISE Fraîche et en sorbet, crème pistache, coulis parfumé à l'estragon <i>Fresh raspberry, raspberry sorbet, pistachio cream, tarragon coulis</i>	21.
LA CRÈME BRÛLÉE « DES GRANDS HOMMES » Parfumée au combawa, confit agrumes et gel gingembre <i>« Crème brûlée », combawa flavoured, citrus confit and ginger gel</i>	21.
L'ÎLE FLOTTANTE Crème anglaise vanille, caramel et fruits secs caramélisés <i>"Île Flottante", custard, caramel, caramelized dried fruits</i>	21.
LA MYRTILLE En sorbet, compotée de cassis aux herbes fraîches, mousse légère au fromage blanc <i>The Blueberry, in sorbet, blackcurrant compote with fresh herbs, light cottage cheese mousse</i>	21.
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON <i>Fresh seasonal fruit plate</i>	25.
L'ASSIETTE DE TROIS GLACES ET/OU SORBETS Parfums et tailles disponibles auprès de nos Maîtres d'Hôtel <i>Ice cream pot and/or sorbets, flavors to be requested to our Maîtres d'Hôtel</i>	12.

HOTEL DU PALAIS BIARRITZ
1, AVENUE DE L'IMPERATRICE, 64200 BIARRITZ, FRANCE
HOTELDUPALAISBIARRITZ.COM

PART OF THE UNBOUND COLLECTION BY HYATT

