



N^o 6
HÔTEL DU PALAIS
BIARRITZ
Lounge & Terrasse

*Carte élaborée par Aurélien Largeau, Chef des Cuisines
en collaboration avec Aleksandre Oliver, Chef Pâtissier
et leurs équipes*

*La Terrasse est ouverte de 12h30 à 23h00
In the Terrace, the menu is available from 12.30 pm to 11 pm*

*Le tableau des allergènes est disponible sur demande
Allergy options are available on request
Prix nets en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur)
Prices are in euro and include value added tax*



LES ENTRÉES | STARTERS

FOIE GRAS DE CANARD CONFIT	32.00€
Blanc manger amaretto et cerises noires <i>Duck foie gras confit, amaretto flavored blancmange and black cherries</i>	
MELON ET JAMBON KINTOA	25.00€
Mesclun d'herbes fraîches, réduction de pineau <i>Melon and Kintoa ham, mixed fresh herbs, Charentais pineau reduction</i>	
CÉVICHE DE POISSONS DE NOS CÔTES	28.00€
Condiment petit épeautre, yaourt grec, herbes et citron <i>Fish ceviche, einkorn condiment, Greek yogurt, herbs and lemon</i>	
LA VÉGÉTALE	25.00€
Haricots verts et artichauts Camus aux noisettes <i>Green beans, Camus' artichokes and hazelnuts</i>	
L'OEUF MIMOSA AU CRABE	28.00€
Émietté de crabe, citron et mayonnaise au gingembre <i>Deviled egg, crumbled crab meat and ginger mayonnaise</i>	
BOUILLON DE LÉGUMES (froid) ou SOUPE DE CAROTTES (chaud)	28.00€
Légumes, gingembre, citronnelle et wakamé <i>Vegetables broth or carrot soup (hot), ginger, lemongrass and wakame</i>	

*L'intégralité des entrées et des plats ci-dessus est proposée
de 12h30 à 15h & de 18h30 à 22h30*

Au Lounge & Terrasse

*Above starters and main courses items are available
from 12.30 pm to 3 pm & from 6.30 pm to 10.30 pm*

At the Lounge & Terrasse



LES PLATS | MAIN COURSES

LOTTE AU CHORIZO	38.00€
Petit pois glacés, miso, sauce au chorizo <i>Grilled monkfish, peas, miso and chorizo</i>	
TATAKI DE THON ROUGE	38.00€
Pickles, choux fermentés <i>Tuna tataki, pickles, fermented cabbage</i>	
TRUITE DE BANKA CONFITE	42.00€
A l'huile d'olive, sauté de girolles, persillade, sabayon citron <i>Confit Banka trout with olive oil, girolles sauté, parsley, lemon sabayon</i>	
GAMBAS EN TEMPURA	42.00€
Tempura en persillade, pack choï et courgette, sauce piment doux <i>King prawns flambé, with parsley and tempura fried, pack choi and zucchini, sweet pepper sauce</i>	
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE	42.00€
Caviar d'aubergine et jus aux épices douces <i>Confit lamb shoulder, eggplant caviar and mild spices juice</i>	
PIGEONNEAU DE LA FERME TAUZIET	48.00€
En tourte feuilletée, foie gras, choux, champignons bruns, jus vinaigré <i>Tauziet Farm' Squab in a light puff pastry pie, foie gras, pointed head cabbage, brown mushrooms, seasoned with vinegar</i>	
FILET DE BŒUF ROSSINI	64.00€
Foie gras poêlé, pommes purée, jus de bœuf <i>Rossini beef tenderloin, snacked foie gras, mashed potatoes, gravy</i>	

*L'intégralité des entrées et des plats ci-dessus est proposée
de 12h30 à 15h & de 18h30 à 22h30*

Au Lounge & Terrasse

*Above starters and main courses items are available
from 12.30 pm to 3 pm & from 6.30 pm to 10.30 pm*

At the Lounge & Terrasse



LE COIN SUCRÉ | SWEET SELECTION

- | | |
|---|--------|
| LE CHOU « EUGÉNIE » | 16.00€ |
| Chocolat, noisettes torréfiées
<i>The « EUGÉNIE » chou pastry, chocolate, hazelnuts</i> | |
| TARTE CITRON MERINGUÉE | 16.00€ |
| Aux herbes du moment
<i>Lemon confit, meringue, fresh herbs</i> | |
| BOUDOIR AUX FRAISES | 16.00€ |
| Crème vanille, zestes de citron vert
<i>Strawberries in a boudoir sponge biscuit, vanilla cream and lime</i> | |
| LA PAVLOVA DES CHIPIES | 16.00€ |
| Meringue croustillante, framboises, piquillos, parfumée au basilic
<i>Crispy meringue, raspberries, piquillos, perfumed with basil</i> | |

*La sélection "Coin Sucré" est proposée de 12h30 à 22h30
Au Lounge & Terrasse*

*The Sweet Selection is available from 12.30 pm to 10.30 pm
At the Lounge & Terrasse*



BOISSONS | BEVERAGES

COCKTAILS CLASSIQUES | CLASSIC COCKTAILS

13.00€

AMERICANO - 20 cl

Martini rouge, Campari, eau gazeuse
Red Martini, Campari, Sparkling Water

APEROL SPRITZ - 20 cl

Aperol, Prosecco, eau gazeuse
Aperol, Prosecco, Sparkling Water

NEGRONI - 10 cl

Gin Nouaison, Campari, Martini rouge
Campari, Nouaison Gin, Red Martini

MOJITO - 20 cl

Rhum Bacardi Carta Blanca, sucre, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, Angostura bitters
Bacardi Carta Blanca Rhum, Sugar, Lime, Fresh Mint, Sparkling Water, Angostura Bitters

MOSCOW MULE - 20 cl

Vodka Cîroc, sucre de canne, citron vert, ginger beer Gingeur
Cîroc Vodka, brown sugar, lime, ginger beer Gingeur

OLD FASHIONED - 10 cl

Whisky Bulleit Bourbon, Angostura bitter, sucre
Bulleit Bourbon Whisky, Angostura bitter, sugar

COCKTAILS MODERNES | MODERN COCKTAILS

16.00€

BERRIES & CO - 20 cl

Vodka Cîroc fruits rouges, cordial baies roses-cerise, citron vert, bitters rhubarbe, ginger beer Gingeur
Cîroc Red Berry Vodka, Berry-Cherry Cordial, Lime, Rhubarb Bitters, Ginger Beer

ELIXIR - 20 cl

Lillet blanc, Saint Germain, fraises fraîches, Prosecco, bitters citron vert
Lillet Blanc Vermouth, Saint Germain Liqueur, Fresh Strawberries, Prosecco, Lime Bitters

SAUDADE - 20 cl

Cachaça Leblon Fat Wash au beurre de cacahuète, mangue, citron vert, épices, bitters molasse
Peanut Butter Washed Cachaca Leblon, Mango, Lime, Spices, Molasses Bitters

ASIAN COLADA - 20 cl

Rhum Bacardi Carta Blanca, pandan, noix de coco, crème, ananas.
Bacardi Carta Blanca Rhum, pandan, coconut, cream, pineapple



SUMMER NEGRONI - 10 cl

Gin June by G'Vine Pêche de Vigne, Suze infusée au poivre timut, La Quintinye blanc

June by G'Vine Wild Peach Gin, Timut pepper infused Suze, white La Quintinye

TEQUILEROS TRIP * - 10 cl

Téquila Casamigos Blanco, cordial poire-yuzu, basilic, citron vert, Mezcal Casamigos, sel noir

Casamigos Blanco Téquila, pear-yuzu cordial, basil, lime, Casamigos Mezcal, black salt

MOCKTAILS

11.00€

DELICE DE MAYA * - 20 cl

Poire, ananas, cardamome pilée, miel, jus de citron vert

Pear, Pineapple, Shaved Cardamom, Honey, Lime Juice

FLORAL GARDEN - 10 cl

Martini Floreale, concombre, baies roses, Fever-Tree Elderflower Tonic

Martini Floreale, Cucumber, Pink Peppercorns, Fever-Tree Elderflower Tonic Water

CAP OU PAS CAP - 20 cl

Framboise, fraise, rhubarbe, cranberry, citron vert, sirop de fleur de sureau

Raspberry, strawberry, rhubarb, cranberry, lime, elderflower sirup

APERITIVO DE SAM - 20 cl

Martini Vibrante, bergamote, eau gazeuse

Martini Vibrante, bergamot orange, sparkling water

THÉS GLACES MAISON | HOME-BREWED ICED TEA

9.00€

AGRUMES ICED TEA - 20 cl

Thé vert Nunshen Vallée du Nil, bergamote, agrumes

Citrus Iced Tea – Green tea flavoured with bergamot, citrus

PEACH ICED ROOIBOS - 20 cl

Rooibos vert Nunshen pêche, Paragon baie de rue, jasmin

Peach green Rooibos Nunshen, Paragon baie de rue, jasmine

Notre Carte de Bar complète est disponible sur demande

Our full bar list is available on request

**Traces de blanc d'œuf | * with white of egg*



SELECTION DU SOMMELIER

CHAMPAGNES		12 cl	75 cl
Lancelot Pienne - <i>Brut tradition</i>	N.M	20.00 €	110.00 €
De Venoge - <i>Princes Rosé</i>	N.M	25.00 €	130.00 €
Dom Pérignon - <i>Vintage</i>	2010	49.00 €	300.00 €
VINS BLANCS			
Iroulégu - Domaine Brana	2020	12.00 €	60.00 €
Bordeaux - Charme de Fonbadet	2019	10.00 €	50.00 €
Jurançon Sec - <i>Quatre Temps</i> - Domaine Cauhapé	2017	14.00 €	80.00 €
Meursault - Domaine J-M. Boillot	2019	28.00 €	160.00 €
Condrieu - <i>La Petite Côte</i> - Domaine Y. Cuilleron	2019	20.00 €	110.00 €
Jurançon - Moelleux - Domaine de Souch - 8 cl	2017	13.00 €	85.00 €
VINS ROUGES			
Iroulégu - Domaine Brana	2015	13.00 €	75.00 €
Pauillac - Château de Fonbadet	2015	27.00 €	160.00 €
Morey-Saint-Denis - Domaine M. Magnien	2019	23.00 €	130.00 €
Crozes-Hermitage - <i>Laurent</i> - Domaine L Combiér	2020	16.00 €	90.00 €
Madiran - <i>Vieilles Vignes</i> - Dom. Labranche Laffont	2016	11.00 €	60.00 €
VINS ROSÉS			
Côtes de Provence - <i>Whispering Angel</i> - Caves d'Esclans	13.00 €	60.00 €	
	Magnum - 150 cl		110.00 €
	Jéroboam - 300 cl		210.00 €
	Mathusalem - 600 cl		400.00 €
	Salmanazar - 900 cl		650.00 €
Côtes de Provence - <i>Les Clans</i> - Caves d'Esclans			130.00 €
Côtes de Provence - <i>Garrus</i> - Caves d'Esclans			190.00 €
Côtes de Provence - <i>Rose et Or</i> - Château Minuty			80.00 €
	Magnum - 150 cl		150.00 €
Côtes de Provence - <i>By Ott</i> - Domaines Ott			70.00 €
Pays-Basque - Vin de France - <i>Dena Dela</i> - <i>Egiategia</i>	9.00 €	50.00 €	
Pays-Basque - Iroulégu - <i>Harri Gorri</i> - Domaine Brana			60.00 €
Pays-Basque - Iroulégu - Domaine Arretxea			70.00 €

*Notre Carte complète des Vins est disponible sur demande
Our full wine list is available on request*

*Tous nos vins sont d'appellation d'origine contrôlée sauf mention contraire
All our wines are registered designation of origin wines unless otherwise stated.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation*



BIÈRES & CIDRES | BEERS & CIDERS

BIÈRES | BEERS

9.00€

Sélection 1664 – 33 cl

BLONDE (Bière blonde) - *Blonde beer*, **BLANC** (Bière blanche) - *White beer*,

HOPPY LAGER (Bière blonde) - *Lager Blonde beer*, **0.0%** (Bière blonde sans alcool) - *No-alcoholic*

Sélection La Superbe - Brasserie Indépendante Biarritz – 33 cl

SUMMER ALE (Bière de blé) - *Wheat beer*, **IPA, KOLSCH** (Bière blonde),

AMBER ALE (Bière ambrée) - *Amber beer*

CIDRES | CIDERS

9.00€

Sélection Topa - Cidre Artisanal - 33 cl

CIDRE BRUT, Bidart - *a dry, sparkling apple cider*

CIDRE BRUT POMME-POIRE, Bidart - *a dry, sparkling apple-pear cider*

BOISSONS SANS ALCOOL | SOFT DRINKS

JUS DE FRUITS PRESSÉS

9.00€

FRESH SQUEEZED FRUIT JUICE

Orange – *Orange*

Pamplemousse – *Grapefruit*

Citron – *Lemon*

Jus Détox du jour – *Detox juice of the day*

JUS DE FRUITS BIO | ORGANIC FRUIT JUICES

8.00€

Maison Meneau - 25 cl

Ananas | *Pineapple* - Costa Rica

Carotte | *Carrot* - Landes de Gascogne

Pomme | *Apple* - Lot et Garonne

Raisin blanc | *White Grape* - Sud-Ouest

Tomate | *Tomato* – Marmande

NECTARS BIO | ORGANIC NECTARS

8.00€

Maison Meneau - 25 cl

Framboise - Fraise | *Raspberry – Strawberry*

Kiwi | *Kiwi* - Sud-Ouest



SMOOTHIES BIO | ORGANIC SMOOTHIES 9.00€
Maison Meneau - 25 cl

Banane-Açaï-Myrtille - saveur douce et chocolatée

Banana-Acai-Blueberry - sweet, chocolaty flavour

Mangue-Passion - saveur suave et exotique

Mango-Passion - suave, exotic flavour

SODAS | FIZZY DRINKS 8.00€

Coca-Cola 33 cl

Coca-Cola Zéro 33 cl

Fanta Orange 33 cl

Sprite 33 cl

Limonade - Maison Meneau 33 cl

Gingeur - Ginger Beer 33 cl

Fever-Tree Tonic Water 20 cl

Fever-Tree Elderflower Tonic 20 cl

Fever-Tree Mediterranean Tonic Water 20 cl

Fever-Tree Aromatic Tonic Water 20 cl

Fever-Tree Sicilian Lemon Tonic Water 20 cl

EAUX MINÉRALES | MINERAL WATERS 50 cl 75 cl

Nordaq 6.00€ 7.50€

Plate ou gazeuse | *still or sparkling*

Evian/Badoit, Ogeu 8.00€ 9.50€

Plate ou gazeuse | *still or sparkling*

Chateldon 10.00€

MATÉS GLACÉS BIO | ORGANIC ICED MATE 9.00€

Maison Téalélé - 33 cl

Maté Framboise – un maté glacé rond et gourmand

Raspberry Mate - an icy cold mate tea, smooth and delicious

Maté Menthe – un maté rafraîchissant et parfumé

Mint Mate - a refreshing, flavourful mate tea with peppermint

THÉS & INFUSIONS | TEAS & INFUSIONS 7.00€

Maison Nunshen

English Breakfast

Thé noir

Black tea

Sundara Gira

Thé noir

black tea

Earl Grey

Thé noir parfumé

Flavoured black tea

Chaï du Kérala

Thé noir épicé

Spiced black tea

Sencha Fukujyu

Thé vert

Green tea

Touareg

Thé vert

Green tea

Vallée du Nil

Thé vert parfumé

Flavoured green tea

Rooibos à la pêche

Déthéiné fruité

Fruit infusion

Verveine

Infusion

Brisk herb tea

Camomille

Infusion

Mild camomile tea



CAFÉS | COFFEES

Sélection Lavazza | Lavazza Selection

KAFA - 100% Arabica mono origine d'Ethiopie aux notes florales subtiles, aux senteurs délicates de cerises mûres et aux notes persistantes et équilibrées de miel et de dattes fraîches.

Single Origin Ethiopia 100% Arabica with subtle floral notes, delicate ripe cherry aromas and lingering, balanced notes of honey and fresh dates.

DEK - 100% Arabica décaféiné, composé des meilleurs cafés brésiliens aux arômes doux et veloutés.

100% Arabica, a blend of the best Brazilian coffees with deliciously mild and creamy flavours.

Espresso, Décaféiné, Café Américain | **5.50€**
Espresso, Decaffeinated, Americano

Double Espresso | **8.00€**
Double Espresso

Cappuccino, Café au lait | **8.50€**
Cappuccino, Latte

Chocolat Chaud | **8.50€**
Hot Chocolate

THÉS RARES | MASTER TEA SELECTION

NOTRE SÉLECTION DE THÉS

Maison Nunshen

THÉS BLANCS | WHITE TEAS

ECAILLE DE DRAGON, Vietnam 17,00 €

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.

JASBIRE WHITE, Népal 11,50 €

Provenant d'un petit village dans les montagnes de Ilam. Riche en bourgeons, riche en parfum, facile d'accès. Végétal, minéral, floral et zesté.

From a small village in the mountains of Ilam. Rich in buds, rich in fragrance, easy to access. Vegetal, mineral, floral and zesty.

PUTTABONG MOONDROP, Inde 19,00 €

Magnifique thé blanc issu d'un cépage très réputé par sa richesse sensorielle. Très doux et onctueux. Note florale, amandée, vanillée très élégante.

Magnificent white tea from a variety famous for its sensory richness. Very soft and smooth. Very elegant floral, almond and vanilla note.



THÉS VERTS | GREEN TEAS

GYOKURO , Japon Magnifique thé d'ombre de la région de Uji. <i>Wonderful shadow tea from the Uji area.</i>	27,00 €
MATCHA , Japon Très beau matcha de la région de Uji. <i>Beautiful matcha from Uji area.</i>	19,00 €
LONG JING PREMIUM , Chine Un incontournable grand cru de Chine. <i>Unmissable grand cru from China.</i>	16,50 €
GENMAICHA , Japon Thé vert du Japon associé avec du riz soufflé. <i>Green tea from Japan associated with puffed rice.</i>	8,50 €
HOJICHA , Japon Thé vert du Japon torréfié. <i>Roasted green tea from Japan</i>	9,50 €

THÉS OOLONG

DA HONG PAO , Chine, Fujian Très célèbre thé de Roche de la région de Wuyi, très complexe et intense. <i>Famous tea from Wuyi (China), complex and intense taste.</i>	18,00 €
BAO ZHONG , Taiwan Thé oolong provenant du nord de Taiwan. <i>Oolong tea from north Taiwan.</i>	11,00 €
OSMANTHUS OOLONG , Thaïlande 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>	11,50 €
DONG DING TORREFIÉ , Thaïlande Thé oolong provenant du nord de la Thaïlande. Le taux d'oxydation intermédiaire et la post torréfaction lui donne un bouquet aromatique très riche. <i>Oolong tea from north Thailand, rich aromatic taste due to medium oxidation level.</i>	9,50 €
RED OOLONG , Thaïlande Thé oolong provenant du nord de la Thaïlande. Son taux d'oxydation plus poussé lui donne un bouquet plus miellé, fruits compotés, plus gourmand. <i>Oolong from north Thailand, high oxidation level wich gives it honey and comfit fruits flavors.</i>	13,50 €



THÉS NOIRS

DIAN HONG GOLDEN, 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. 19,50 €

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

JASBIRE AWAKENING, Népal, Ilam

Beau cru du Népal offrant un bouquet miellé, fruité, épicé, rosé et boisé. 12,50 €

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

ARYA RUBY, Inde, 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. 14,50 €

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

SUNGMA FIRST FLUSH, Inde, Darjeeling

Thé noir du jardin de Sungma à Darjeeling issu d'une récolte de printemps. Un bouquet vif, amandé, floral et végétal. 11,50 €

Black tea from Sungma garden in Darjeeling, from a spring harvest. Bright floral, vegetal and almond notes.

THÉS SOMBRES

PU ER SHENG 1998 AFFINAGE HONG KONG, Chine, Yunnan

Galette de pu er sheng issue de vieux théiers et provenant du village de Nanmei. 54,50 €

Pu er sheng from old tea trees, from Nanmei village, China.

THÉ FUMÉ

AFRICAN NIGHT, Malawi

Thé noir délicatement fumé au bois de guava. 9,00 €

Black tea, gently smoked with guava wood.

THÉS JASMIN

JASMIN PEARLS, Chine, Fujian

Thé vert roulé en perles et parfumé par contact avec les fleurs de jasmin, grand cru. 17,00 €

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

THÉ VERT SHAN AU JASMIN, Vietnam, Ha Gian

Thé vert issu des vieux théiers Shan du nord du Vietnam, parfumé par contact avec les fleurs de jasmin. 19,00 €

Green tea from old Shan tea trees in northern Vietnam, flavored with jasmine flowers.



ROOIBOS

- PEACH ROOIBOS** - Rooibos vert aux notes de pêche et de fruits jaunes. 8,00 €
Green Rooibos with peach and yellow fruits flavors.
- CAPETOWN** - Rooibos rouge aux notes gourmandes et fruitées. 8,00 €
Red Rooibos with fruity notes

THES PARFUMES

- VALLÉE DU NIL**, Chine 8,00 €
Thé vert aux parfums délicats de fleurs, de fruits et d'agrumes.
Green tea with delicate scents of flowers, fruits and citrus.
- GREEN PASSION**, Chine 9,00 €
Thé vert régénérant aux notes intenses de fruit de la passion.
A regenerating green tea with intense notes of passion fruit.
- EARL GREY**, Chine 7,00 €
Thé noir parfumé à la bergamote.
Bergamot flavored black tea.
- RASPOUTINE**, Chine 9,00 €
Thé noir aromatique aux notes florales et fruitées.
An aromatic black tea with floral and fruity notes.
- PARADIS**, Chine 8,00 €
Thé captivant aux douces notes de vanille, de fraise et de fleurs.
A captivating tea with sweet notes of vanilla, strawberry and flowers.

INFUSIONS

- MYNTHE**, France & Portugal 8,00 €
Mélange de deux menthes douce et poivrée.
Blend of soft and peppery mints.
- EFFLUVES D'INDONÉSIE**, Indonésie 11,00 €
Parfait équilibre entre la rose, la citronnelle, le calendula.
Perfect balance between rose, lemongrass and calendula.



LES INCONTOURNABLES | THE CLASSICS

CLUB SANDWICH IMPÉRIAL 35.00€

Dinde, tomate, laitue, mayonnaise, omelette,

Avec ou sans poitrine fumée

Servi avec frites et sauce tartare

Club sandwich with turkey, tomato, lettuce, mayonnaise, omelette, with or without bacon

Served with French fries and tartare sauce

SALADE CAESAR 35.00€

Volaille grillée ou gambas, cœur de romaine, parmesan, anchois, œuf mollet

Caesar salad, roasted chicken or prawns, romaine heart, parmesan, anchovies, soft boiled egg

SAUMON FUMÉ DE LA MAISON BARTHOUIL 38.00€

Pancake salé, avocat, sésame

Smoked salmon from « Maison BARTHOUIL », salty pancake, avocado, sesame

FISH & CHIPS 24.00€

Cabillaud pané, sauce corsaire, frites

Cod fish, Corsair sauce, French fries

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 30.00€

Jaune d'œuf, piquillos, herbes fraîches, condiments

Servi avec frites et sauce tartare

Beef tartar, egg yolk, piquillo peppers, herbs, condiments

Served with French fries and tartare sauce

L'intégralité des produits ci-dessus est proposée de 12h30 à 22h30h

Au Lounge intérieur et de 15h00 à 18h30 en Terrasse

Above menu items are available from 12.30 pm to 10.30 pm

At the Lounge interior and from 3 pm to 6.30 pm at the Terrasse



GRIGNOTAGE | TASTY SNACKS

PETITES SARDINES À L'HUILE D'OLIVE (110g) 21.00€
Small sardines in olive oil

MOULES À L'ESCABÈCHE 12/16 (80g) 21.00€
Mussels « à l'escabèche »

VENTRÈCHE DE THON À L'HUILE D'OLIVE (80g) 21.00€
Tuna belly in olive oil

PLANCHE DE FROMAGES 22.00€

Prix par personne / Price per person
Assortiment de fromages affinés de nos producteurs
locaux sélectionnés par notre Chef
The Chef's selection of locally produced cheeses

PLANCHE DE CHARCUTERIES OSPITAL ET OTEIZA 34.00€

Prix par personne / Price per person
Assortiment de charcuteries de nos producteurs locaux
sélectionnées par notre Chef
The Chef's selection of locally produced Basque cold cuts

*L'intégralité des produits ci-dessus est proposée de 12h30 à 22h30h
Au Lounge intérieur et de 15h00 à 18h30 en Terrasse
Above menu items are available from 12.30 pm to 10.30 pm
At the Lounge interior and from 3 pm to 6.30 pm at the Terrasse*