



N°
HÔTEL DU PALAIS
BIARRITZ

CARTE ROOM SERVICE

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



FORMULE PETIT-DÉJEUNER | CONTINENTAL BREAKFAST 50.00€

Sélection de boissons chaudes, corbeille du boulanger, jus de fruits frais au choix, céréales au choix, un yaourt au choix ou un bircher muesli du Chef et carpaccio d'agrumes.

Selection of hot drinks, bread basket and French pastries, fresh juice, cereals, yogurt or Chef's bircher muesli, fresh fruit plate.

PETIT-DÉJEUNER VIVIFIANT | HEALTHY BREAKFAST 50.00€

Jus détox, assiette de fruits frais, sélection de boissons chaudes, bol de perles du Japon et granola maison, toast avocat et truite fumée.

Apple/kiwi/ginger smoothie, fresh fruits plate, a hot drink, a bowl of tapioca and homemade granola, avocado and smoked trout toast.

LE PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE | À LA CARTE BREAKFAST

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 | Espresso, Decaffeinated, Americano 5.50€

Double Espresso | Double Espresso 8.00€

Cappuccino, Café au lait | Cappuccino, Latte 8.50€

Chocolat Chaud | Hot Chocolate 8.50€

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 de pêche

Déthéiné fruité | *Fruit infusion*

Verveine

Infusion | *Brisk herb tea*

Camomille

Infusion | *Mild camomile tea*

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



JUS DE FRUITS PRESSÉS | FRESH SQUEEZED FRUIT JUICE

9.00€

Orange – Orange

Pamplemousse – Grapefruit

Citron – Lemon

Jus Détox du jour – Detox juice of the day

LES CORBEILLES DU BOULANGER | BREAD BASKETS

Corbeille de toasts natures et aux céréales

8.00€

Selection of breads

Corbeille de pains sans gluten

12.00€

Gluten free breads

Corbeille du matin (baguette tradition, pain de mie, pain aux blés anciens, viennoiseries)

15.00€

Bread basket and french pastries (tradition baguette, white loaf, vintage grain loaf,

French pastries : croissants, chocolate bun...)

LES CORBEILLES DU PÂTISSIER | BAKER'S BASKETS

Crêpes ou Pancakes

14.00€

Crepes or Pancakes

Corbeille boulangère du Jour (muffin, brownie, brioche feuilletée...)

18.00€

Pastry of the day (muffin, brownie, flaky brioche, puff pastries,...)

NOS ŒUFS BIO | OUR ORGANIC EGGS

ŒUFS À VOTRE GOÛT – Au plat, omelette, brouillés ou pochés (2 oeufs)

17.00€

Organic eggs to your choice – Sunny side up, scrambled, omelette or poached (2 eggs)

Accompagnés de deux garnitures à votre convenance

Jambon blanc, poitrine grillée, saucisse grillée, herbes, champignons ou truite fumée

Choice of two sides: Ham, grilled bacon, grilled sausages, herbs, mushrooms or smoked trout

ŒUFS À LA FLORENTINE

21.00€

Deux Œufs cuits mollets, crème d'épinard et Comté affiné 18 mois

Two Soft boiled eggs, creamed spinach and Comté cheese aged 18 months

ŒUF PARFAIT

18.00€

Un Œuf parfait, basquaise de légumes, croûtons, jambon de Bayonne

One perfect egg, vegetables basquaise, croutons, Bayonne ham

NOS CÉRÉALES | OUR CEREALS

11.00€

Granola miel ou épices, Muesli sans gluten nature ou chocolat, Corn flakes nature ou d'épeautre, Croustillant chocolat ou fruits rouges

Granola with honey or spices, Muesli gluten free or with chocolate, Corn flakes (choice of plain, spelt grain, crispy chocolate or red fruits)

Avec Lait Entier ou Lait Ecrémé/ *With whole or skimmed-milk*

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



NOS YAOURTS | OUR YOGHURTS

8.00€

Nature, citronvanille de chez « Jon Harlouchet »

Yaourt 0% et yaourt aux fruits

*Flavours: Plain, lemon, vanilla – made by Jon Harlouchet
plain 0% and fruits yoghurt*

NOS BOLS | OUR HEALTHY BOWLS

Bircher muesli du Chef

Chef's Bircher muesli

12.00€

Fromage blanc, amandes caramélisées et fruits de saison

Fromage frais, caramelized almonds and season fruits

14.00€

Breuil de Brebis, céréales soufflées, confiture de lait, herbes et fleurs sauvages

Sheep's milk cheese "Breuil", puffed cereals, dulce de leche, wild herbs and flowers

16.00€

Perles du Japon

Tapioca

12.00€

LE COIN SALÉ | SAVOURY SELECTION

Tarte salée du jour

Savory tart of the day

14.00€

Croq'Napoléon (jambon cru, brebis, piquillos)

Croq'Napoleon (cured ham, Sheep's milk cheese, piquillo peppers)

14.00€

Mille-Feuille de légumes (Végétarien)

Vegetable Mille-Feuille (Vegetarian)

12.00€

NOS ASSIETTES FROIDES | OUR COLD PLATES

Assiette de fruits frais coupés

Fresh cut fruit plate

24.00€

Assiette de truite de Banka fumée

Plate of smoked Banka trout

28.00€

Assiette de jambon blanc « Eric Ospital »

Plate of cooked ham

21.00€

Assiette de 3 fromages

Three cheese plate

15.00€

*L'intégralité des produits ci-dessus est proposée de 7h à 11h30
Above menu items are available from 7 am to 11.30 am*

*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>	
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>	
MELON ET JAMBON KINTOA	25.00€
Mesclun d'herbes fraîches, réduction de pineau <i>Melon and Kintoa ham, fresh herbs mesclun, Charentais pineau reduction</i>	
LA VÉGÉTALE	25.00€
Haricots verts et artichauts Camus aux noisettes <i>Green beans and Camus' artichokes with hazelnuts</i>	
L'OEUF MIMOSA AU CRABE	28.00€
Emietté 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>Cold 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 & 18h30 à 22h30
Above menu items are available from 12.30 pm to 3 pm & 6.30 pm to 10.30 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 PLATS | MAIN COURSES

LOTTE AU CHORIZO

38.00€

Petit pois glacés, miso, sauce au chorizo
Grilled monkfish, peas, miso and chorizo

TATAKI DE THON ROUGE

38.00€

Pickles, choux fermentés
Tuna tataki, pickles, fermented cabbage

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE

42.00€

Caviar d'aubergine et jus d'épices douces
Confit lamb shoulder, eggplant caviar and mild spices juice

FILLET DE BŒUF ROSSINI

64.00€

Foie gras poêlé, pomme purée, jus de bœuf
Prime beef filet, pan-fried foie gras, mashed potatoes, beef juice

*L'intégralité des entrées et des plats ci-dessus est proposée de 12h30 à 15h & 18h30 à 22h30
Above menu items are available from 12.30 pm to 3 pm & 6.30 pm to 10.30 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 INCONTOURNABLES | THE CLASSICS

SALADE CAESAR	35.00€
Volaille grillée ou gambas, cœur de romaine, parmesan, anchois, oeuf <i>Caesar salad, roasted chicken or prawns, romaine heart, parmesan, anchovies</i>	
SAUMON FUMÉ DE LA MAISON BARTHOUIL	38.00€
Pancake soufflé « Fluffy Pancake », avocat, mascarpone à l'huile d'olive <i>Smoked salmon from « Maison BARTHOUIL », light fluffy pancake, farm-fresh cream with olive oil, avocado</i>	
CLUB SANDWICH IMPÉRIAL	35.00€
Dinde, tomates, laitue, mayonnaise, frites, avec ou sans bacon <i>Club sandwich with turkey, tomato, lettuce, mayonnaise, french fries, with or without bacon</i>	
FISH & CHIPS	24.00€
Cabillaud pané, sauce corsaire, frites <i>Cod fish, Corsair sauce, French fries</i>	
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU	30.00€
Jaune d'œuf, piquillos, herbes fraîches, condiments, servi avec frites et sauce tartare <i>Beef tartar, egg yolk, piquillo peppers, herbs, condiments</i> <i>Served with French fries and tartare sauce</i>	
PLANCHE DE FROMAGES À PARTAGER	22.00€
	Par personne
Assortiment de fromages affinés de nos producteurs locaux sélectionnés par notre Chef <i>The Chef's selection of locally produced cheeses (per person)</i>	
PLANCHE DE CHARCUTERIES OSPITAL ET OTEIZA	22.00€
	Par personne
Assortiment de charcuteries de nos producteurs locaux sélectionnées par notre Chef <i>The Chef's selection of locally produced Basque cold cuts (per person)</i>	

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

*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*



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>Light meringue, raspberries and piquillos, perfumed with basil</i>	

La sélection "Coin Sucré" est proposée de 12h30 à 22h30

*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*



MENU ENFANT

Pour les enfants de moins de 12 ans uniquement.

Entrée/ Plat : 26€ - Plat/ Dessert : 26€ - Entrée/ Plat/ Dessert : 34€

CHILDREN'S MENU

For children under 12 years of age only.

Starter / Main course: €26 – Main course / Dessert: €26 – Starter / Main Course / Dessert: €34

ENTRÉES

8.00€

Truite de Banka Fumée

Toasts, beurre à l'aneth / *Smoked trout, toast, dill butter*

Jambon blanc roulé

Crème aux fines herbes, légumes de saison / *Rolled ham slice, sour cream with herbs, seasonal vegetables*

Fromage de chèvre chaud

Toasts, salade, miel d'acacia

Warm goat cheese salad, Toast, green salad, acacia honey

Tortilla

Pomme de terre, herbes fraîches / *Spanish potatoe tortilla, fresh herbs*

PLATS

18.00€

Poisson blanc

Cuit vapeur, sauce beurre blanc / *Steamed fish, "beurre blanc" sauce*

Suprême de volaille

Rôti, jus de volaille / *Chicken supreme, Roasted au jus*

Croq'Enfant

Jambon blanc, Emmental, Tomate / *Tomatoe, ham and cheese croque-monsieur*

Beignets de légumes

Assortiment de légumes en tempura, sauce cocktail

Assorted tempura vegetables, cocktail sauce

GARNITURES - SIDES

Au choix : coquillettes, salade, légumes de saison, frites

Choice of : macaroni, salad, seasonal vegetables or fries

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



DESSERTS

RIZ AU LAIT GRAND-MERE (Temps de préparation : 20 min)	8.00€
À la Vanille <i>Vanilla flavoured rice pudding (20 min preparation time)</i>	
LE "PETIT" CHOU	8.00€
Chocolat, noisettes torréfiées <i>Chocolate chou pastry, hazelnuts</i>	
CRÊPES	8.00€
A votre goût : Chantilly / Sucre / Chocolat <i>Crepes with your choice of: chocolate / whipping cream/ sugar</i>	

*L'intégralité des entrées et des plats ci-dessus est proposée de 12h30 à 15h & 18h30 à 22h30
Above menu items are available from 12.30 pm to 3 pm & 6.30 pm to 10.30 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*



FAIM DE NUIT | LATE NIGHT CRAVING

BOUILLON DE LÉGUMES (froid ou chaud)	28.00€
<i>Légumes, gingembre, citronnelle et wakamé Vegetables broth, ginger, lemongrass and wakame</i>	
MELON ET JAMBON KINTOA	25.00€
<i>Mesclun d'herbes fraîches, réduction de pineau Melon and Kintoa ham, mixed fresh herbs, Charentais pineau reduction</i>	
PLANCHE DE FROMAGES À PARTAGER (pour 2 personnes)	44.00€
<i>Fromages affinés de nos producteurs locaux sélectionnés par notre Chef The Chef's selection of locally produced cheeses (for two persons)</i>	
PLANCHE DE CHARCUTERIES OSPITAL ET OTEIZA (pour 2 personnes)	54.00€
<i>Assortiment de charcuteries de nos producteurs locaux sélectionnées par notre Chef The Chef's selection of locally produced Basque cold cuts (for two persons)</i>	
CÉVICHE DE POISSONS DE NOS CÔTES	28.00€
<i>Condiment petit épeautre, yaourt grec, herbes et citron Fish ceviche, einkorn condiment, Greek yogurt, herbs and lemon</i>	
MOUSSE AU CHOCOLAT "EUGÉNIE"	12.00€
<i>Noisettes caramélisées, praliné à l'ancienne Caramelized nuts, praline</i>	
RIZ AU LAIT	12.00€
<i>Vanille et caramel fleur de sel Vanilla and salty caramel rice pudding</i>	
LES FRUITS DU MOMENT	24.00€
<i>Assortiment de fruits de saison en différentes textures Chef's selection of seasonal fruit</i>	

*L'intégralité des produits ci-dessus est proposée de 22h30 à 6h00
Above menu items are available from 10.30 pm to 6.00 am*

*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*



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 Ginger

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

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



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



VINS

CHAMPAGNES	12 cl	75 cl
Lancelot Pienne - <i>Brut tradition</i> - N.M	20 €	110 €
De Venoge - <i>Princes Rosé</i> - N.M	25 €	130 €
Dom Pérignon - <i>Vintage</i> - 2010	49 €	300 €

VINS BLANCS

Iroulégu y - Domaine Brana - 2020	12 €	60 €
Bordeaux - <i>Charme de Fonbadet</i> - 2019	10 €	50 €
Jurançon Sec - <i>Quatre</i> - Domaine Cauhapé - 2017	14 €	80 €
Meursault - Domaine J-M. Boillot - 2019	28 €	160 €
Condrieu - <i>La Petite Côte</i> - Domaine Y. Cuilleron - 2019	20 €	110 €
Jurançon - Moelleux - Domaine de Souch - 2017 - 8 cl	13 €	85 €

VINS ROUGES

Iroulégu y - Domaine Brana - 2015	13 €	75 €
Pauillac - Château de Fonbadet - 2015	27 €	160 €
Morey Saint Denis - Domaine M. Magnien 2019	23 €	130 €
Crozes-Hermitage - <i>Laurent Combier</i> - Domaine L. Combier - 2020	16 €	90 €
Madiran - <i>Vieilles Vignes</i> - Domaine Labranche Laffont - 2016	11 €	60 €

VINS ROSÉS

Côtes de Provence - <i>Whispering Angel</i> - Caves d'Esclans	13 €	60 €
Pays-Basque - Vin de France - <i>Dena Dela</i> - Egiategia	9 €	50 €

*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*



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*

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

*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*



BOISSONS SANS ALCOOL | SOFT DRINKS

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*

MATÉS GLACES 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 from southwest France

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



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 - plate ou gazeuse	6.00€	7.50€
Evian/Badoit, Ogeu - plate ou gazeuse still or sparkling	8.00€	9.50€
Chateldon		10.00€

*Notre Carte complète des Vins et de Bar est disponible sur demande auprès du Room Service
Our full wine & bar list is available on request*

*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*