

Le Sunset



Le Sunset

À la carte, une sélection de créations de saison, fraîches, raffinées et gourmandes, imaginés par notre Chef dans un esprit de partage. Une cuisine généreuse et contemporaine, où chaque plat invite à la convivialité et à l'échange. Une expérience culinaire conviviale à savourer ensemble dans un cadre idyllique.



Le Sunset

LES COCKTAILS CRÉATION

Euros

COCO IMPÉRIAL – 9CL.

21.

Rhum, triple sec, orgeat, noix de coco, citron vert

NEGRONI BIBI – 9CL.

21.

Gin Haize, Campari, sweet vermouth, café, fève de tonka

FRENCH CANCAN – 18CL.

25.

Vodka Haize, fruit de la passion, vanille, beurre de cacao, Suze, champagne

FROZEN MUXU – 30CL.

21.

Gin Haize, pêche, bergamote, citron, basilic

MIRAMAR – 21CL.

21.

Tequila Milagro, mezcal, pamplemousse, agave, thym

LES MOCKTAILS CRÉATION

Euros

SUNSET – 21CL.

13.

Pêche, vanille, citron jaune, basilic, piment d'Espelette

JARDIN IMPÉRIAL – 21CL.

13.

Fruits rouges, passion, sureau, citron vert

HAIZEA – 30CL.

13.

Menthe, gingembre, ananas, passion

L'équipe des Barmans est également à votre disposition pour vous préparer les cocktails classiques.

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

Le Sunset

APÉRITIFS, BIÈRES & CIDRES

Euros

APÉRITIFS – 7CL.

Campari, Suze	11.
Lillet : blanc, rouge, rosé	11.
Martini : bianco, rosso, extra dry	11.
Noilly Prat : dry et ambré	11.
Fernet Branca	11.
Kir / Kir Royal	14./25.

ANISÉS – 4 CL.

Ricard	11.
Pastis 51	11.

BIÈRES – 33 CL.

Sélection La Superbe – Brasserie Indépendante de Biarritz

IPA	10.
Kolsch	10.
Summer Ale	10.
Amber Ale	10.

Sélection 1664

0.0% France – Bière blonde sans alcool	9.
--	----

BIÈRES PRESSION – 25 CL. / 50 CL.

Sélection Akerbeltz – Brasserie indépendante d'Ascaïn

Bière blonde	8./15.
Bière blanche	9./17.

CIDRES – 33 CL.

Topa brut – Cidre artisanal de Bidart	10.
---------------------------------------	-----

Le Sunset

LES BOISSONS SANS ALCOL

Euros

SMOOTHIES BIO – MAISON MENEAU – 25CL.

10.

Banane, açai, myrtille

Mangue, passion

THÉS GLACÉS MAISON – 20CL.

10.

Agrumes Iced Tea

Thé vert Nunshen Vallée du Nil, Cordial Yuzu Timur

Peach Iced Rooibos

Rooibos vert Nunshen pêche, Paragon baie de rue, jasmin

JUS DE FRUITS FRAIS – 20CL.

12.

Citron, orange ou pamplemousse

JUS DE FRUITS BIO – MAISON MENEAU – 25CL.

9.

Ananas, pomme, tomate, carotte, pêche ou framboise et fraise

SODAS

9.

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Limonade, Perrier, Sprite – 33CL.

Ginger Beer – Hysope – 20CL.

SÉLECTION DE TONIC – 20CL.

8.

Fever Tree Indian Tonic Water

Fever Tree Elderflower

Fever Tree Mediterranean

Le Sunset

LA SÉLECTION DU SOMMELIER

12CL.

75CL.

CHAMPAGNES

Henriot - *Blanc de Blancs* - N.M

25.

130.

Henriot - *Rosé* - N.M

29.

170.

VINS BLANCS

Irouléguy - Domaine Brana

15.

80.

Sancerre - *Florès* - Domaine V. Pinard

19.

100.

Meursault - *Les Grands Charrons* - Philippe Bouzereau - 2023

29.

170.

VINS ROUGES

Irouléguy - Domaine Brana

15.

80.

Rioja Alavesa - *Mazuelo* - Bodega Mitarte

19.

100.

Saint Estèphe - Château Haut-Marbuzet

28.

150.

VINS ROSÉS

Irouléguy - Domaine Brana

70.

Côtes de Provence - *Whispering Angel* - Caves d'Esclans

15.

75.

Côtes de Provence - *Rosé et Or* - Château Minuty

80.

Irouléguy - Domaine Arretxea

70.

Bandol - Domaine Tempier

90.

Le Livre de Cave est disponible sur demande. N'hésitez pas à vous rapprocher d'un de nos sommeliers.

LES EAUX MINÉRALES

50CL.

75CL.

Ogeu - plate ou gazeuse

12.

Evian, Badoit

8.

12.

Chateldon

13.

Tous nos vins sont d'Appellation d'Origine Contrôlée sauf mention contraire.

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

Le Sunset

À PARTAGER

CRUDO – 12H15 À 15H15 ET 19H À 22H15

Euros

CEVICHE DE MAIGRE

32.

Sauce leche de tigre au gingembre et coriandre, citron caviar

TARTARE DE BŒUF

28.

Sauce miso-ponzu

TARTARE DE THON DE LIGNE

30.

Sauce miso-ponzu

CARPACCIO DE GAMBAS CARABINEROS

36.

Crèmeux avocat et agrumes

HUÎTRES DE JOËL DUPUCH N°3

35.

Six unités

Le Sunset

À PARTAGER

VÉGÉTAL – 12H15 À 15H15 ET 19H À 22H15

Euros

SALADE DE HARICOTS VERTS

28.

Vinaigrette aux groseilles et persil, noisettes torréfiées

FLEUR D'ARTICHAUT CONFIT

28.

Sauce ajo blanco, pickles d'oignons rouges, sauge et amandes torréfiées

BURRATA CRÉMEUSE

32.

Tomates et pêches rôties, granola salé

Le Sunset

AU BARBECUE JOSPER – 12H15 À 15H15 ET 19H À 22H15

Euros

DARNE DE MAIGRE

32.

Sauce pico de gallo

FAUX-FILET MATURÉ DE BŒUF

35.

Sauce béarnaise

COQUELET EN CRAPAUDINE

35.

Sauce au jus de volaille, zaatar et citron confit

PIÈCE DU BOUCHER À PARTAGER

selon le marché du jour

Sauce béarnaise. Ce plat nécessite un temps de cuisson de 20 minutes.

POISSON DE LA CRIÉE À PARTAGER

selon le marché du jour

Sauce pico de gallo. Ce plat nécessite un temps de cuisson de 20 minutes.

LES GARNITURES

RATATOUILLE SICILIENNE

10.

SALADE DE ROQUETTE ET PARMESAN

10.

POMME PURÉE

10.

FRITES

10.

FRITES À LA TRUFFE D'ÉTÉ ET PARMESAN

17.

Le Sunset

LES CLASSIQUES – 12H15 À 18H ET 19H À 22H15

Euros

SMASH BURGER

28.

Pain bun, bœuf, bacon croustillant, oignons confits, fromage de brebis, sauce basquaise

RIGATONI AUX GAMBAS

42.

Bisque safranée crémeuse

PINSA À LA TRUFFE

42.

Mortadelle truffée, roquette, parmesan, tomates confites, truffe d'été

CRABE ROLL

28.

Mayonnaise yuzu, pickles d'oignons rouges, aneth

CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE

28.

Sauce brava

PLANCHE MIXTE

35.

Jambon Ibaïama, fromage Ossau Iraty, confiture de cerise noire, guindillas

Le Sunset

LES DESSERTS

Euros

MOUSSE AU CHOCOLAT

21.

Praliné noisette, caramel à la fleur de sel

LA FRAISE

21.

Coulis parfumé au basilic, amandes caramélisées

MOUSSE LÉGÈRE AU FROMAGE BLANC

21.

Confit de cassis et myrtille, mûres et granola croustillant

ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS MAISON DÉZAMY

Vanille, chocolat au lait, café, citron, fraise, cassis, mangue

1 Boule

4.

LES BOISSONS CHAUDES

SÉLECTION DE THÉS ET INFUSIONS MAISON NUNSHEN

9.

SÉLECTION DE CAFÉS LAVAZZA

Expresso, décaféiné

8.

Double expresso

12.

Cappuccino, café au lait, latte macchiato

12.

Chocolat chaud

13.

Le Sunset

LES SPIRITUEUX

Euros

VODKAS – 5CL.

Grey Goose, France	17.
Haize, Pays Basque	12.
Belvedere, Pologne	15.

GIN – 5CL.

Haize, Pays Basque	15.
G'Vine Floraison, France	12.
Tanqueray, Angleterre	12.
Hendricks, Écosse	14.
Monkey 47, Allemagne	17.
Brana piment d'Espelette, Pays Basque	16.

SPIRITUEUX DE CANNE – 5CL.

Havana – 3 ans, Cuba	12.
Havana – 7 ans, Cuba	16.
Santa Teresa, Venezuela	18.
Trois Rivières – Rhum blanc agricole, Martinique	12.
Leblon Cachaça, Brésil	12.

SPIRITUEUX D'AGAVE – 5CL.

Milagro, tequila plata, Mexique	14.
Milagro Select Barrel, tequila añejo, Mexique	24.
Casamigos, tequila plata, Mexique	20.
Herencia de Sanchez, mezcal, Mexique	14.

Supplément soda 5€

Le Sunset

LES SPIRITUEUX

Euros

WHISKIES – 5CL.

Bulleit Bourbon, États Unis	13.
Bulleit Rye, États Unis	14.
Johnnie Walker – Black Label, Écosse	13.
Laphroaig, Écosse	17.
Paddy, Irlande	10.
Maker's Mark, États Unis	15.

ARMAGNACS – 5CL.

Dartigalongue – Double oaked, France	15.
--------------------------------------	-----

DIGESTIFS – 5CL.

Amaretto Disaronno, Italie	12.
Limoncello Mamma Mia, Italie	12.
Baileys, Irlande	12.
Patxaran Egiazki, Pays Basque	12.
Menta Egiazki, Pays Basque	12.
Izarra verte, Pays Basque	12.
Izarra jaune, Pays Basque	12.
Chartreuse Verte, France	14.

Supplément soda 5€

Le Sunset

*Carte élaborée par Christophe Scheller, Chef
Exécutif, en collaboration avec Aleksandre Oliver,
Chef Pâtissier et leurs équipes.*



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

PART OF THE UNBOUND COLLECTION BY HYATT

Le Sunset



Le Sunset

A selection of seasonal dishes; fresh, refined and indulgent.

Crafted by our Chef in a spirit of sharing.

*An innovative and heartfelt take on beloved classics. Where
each course welcomes conviviality and generosity.*

*A warm culinary experience to be savoured together in a truly
idyllic spot.*



Le Sunset

SIGNATURE COCKTAILS

Euros

COCO IMPÉRIAL – 9CL.

21.

Rum, Triple Sec, almond, coconut, lime

NEGRONI BIBI – 9CL.

21.

Gin Haize, Campari, sweet vermouth, coffee, tonka bean

FRENCH CANCAN – 18CL.

25.

Vodka Haize, passion fruit, vanilla, cocoa butter, Suze, champagne

FROZEN MUXU – 30CL.

21.

Gin Haize, peach, bergamot, lemon, basil

MIRAMAR – 21CL.

21.

Tequila Milagro, mezcal, grapefruit, agave, thyme

SIGNATURE MOCKTAILS

Euros

SUNSET – 21CL.

13.

Peach, vanilla, lemon, basil, Espelette chilli

JARDIN IMPÉRIAL – 21CL.

13.

Red berries, passion fruit, elderflower, lime

HAIZEA – 30CL.

13.

Mint, ginger, pineapple, passion fruit

The Bartenders will also be able to prepare the classic cocktails.
Please drink responsibly. Net prices in euros, service included.

Le Sunset

APÉRITIFS, BEERS & CIDERS

Euros

APERITIFS – 7CL.

Campari, Suze	11.
Lillet : white, red, rosé	11.
Martini : bianco, rosso, extra dry	11.
Noilly Prat : dry, amber	11.
Fernet Branca	11.
Kir / Kir Royal	14./25.

ANISÉS – 4 CL.

Ricard	11.
Pastis 51	11.

BEERS – 33 CL.

La Superbe Selection – Independent Brewery of Biarritz

IPA	10.
Kolsch	10.
Summer Ale	10.
Amber Ale	10.

1664 Selection

0.0% France – Alcohol-free lager beer	9.
---------------------------------------	----

DRAFT BEER – 25 CL. / 50 CL.

Akerbeltz selection – Independent Brewery of Ascain

Lager beer	8./15.
White beer	9./17.

CIDERS – 33 CL.

Topa brut – Hand-crafted cider from Bidart	10.
--	-----

Le Sunset

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Euros

ORGANIC SMOOTHIES – MAISON MENEAU – 25CL.

10.

Banana, açai, blueberry

Mango, passion

HOMEMADE ICED TEAS – 20CL.

10.

Citrus Iced Tea

Nunshen Vallée du Nil green tea, Cordial Yuzu Timur

Peach Iced Rooibos

Rooibos peach Nunshen, Paragon rue berry, jasmine

FRESH FRUIT JUICES – 20CL.

12.

Lemon, orange or grapefruit

ORGANIC JUICES – MAISON MENEAU – 25CL.

9.

Pineapple, apple, tomato, carrot, peach or raspberry and strawberry

SOFTS

9.

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Limonade, Perrier, Sprite – 33CL.

Ginger Beer – Hysope – 20CL.

TONICS – 20CL.

8.

Fever Tree Indian Tonic Water

Fever Tree Elderflower

Fever Tree Mediterranean

Le Sunset

THE SOMMELIER'S SUGGESTION

12Cl.

75Cl.

CHAMPAGNES

Henriot – *Blanc de Blancs* – N.M

25.

130.

Henriot – *Rosé* – N.M

29.

170.

WHITE WINES

Irouléguy – Domaine Brana

15.

80.

Sancerre – *Florès* – Domaine V. Pinard

19.

100.

Meursault – *Les Grands Charrons* – Philippe Bouzereau – 2023

29.

170.

RED WINES

Irouléguy – Domaine Brana

15.

80.

Rioja Alavesa – *Mazuelo* – Bodega Mitarte

19.

100.

Saint Estèphe – Château Haut-Marbuzet

28.

150.

ROSÉ WINES

Irouléguy – Domaine Brana

70.

Côtes de Provence – *Whispering Angel* – Caves d'Esclans

15.

75.

Côtes de Provence – *Rosé et Or* – Château Minuty

80.

Irouléguy – Domaine Arretxea

70.

Bandol – Domaine Tempier

90.

The Cellar Book is available upon request, do not hesitate to call one of our sommeliers.

MINERAL WATERS

50Cl.

75Cl.

Ogeu – still or sparkling

12.

Evian, Badoit

8.

12.

Chateldon

13.

All our wines are Appellation d'Origine Contrôlée unless otherwise stated.

Please, drink responsibly. All prices are net prices in euros

Le Sunset

TO SHARE

CRUDO – 12.15PM TO 3.15PM & 7PM TO 10.15PM

Euros

STONE BASS CEVICHE

32.

Ginger and coriander, leche de tigre, finger lime

STEAK TARTARE

28.

Miso-ponzu sauce

LINE-CAUGHT TUNA TARTARE

30.

Miso-ponzu sauce

CARABINEROS PRAWN CARPACCIO

36.

Avocado cream and citrus

JOËL DUPUCH N°3 OYSTERS

35.

Six oysters

The allergen chart is available upon request. All prices are net prices in euros.

All our meats are from Europe.

Le Sunset

TO SHARE

VÉGÉTAL – 12.15PM TO 3.15PM & 7PM TO 10.15PM

Euros

GREEN BEAN SALAD

28.

Mustard and redcurrants dressing, parsley and roasted hazelnuts

CONFIT ARTICHOKE FLOWER

28.

Ajo blanco sauce, pickled red onions

CREAMY BURRATA

32.

Roasted tomatoes and peaches, savoury granola

Le Sunset

JOSPER BBQ – 12.15PM TO 3.15PM & 7PM TO 10.15PM

Euros

STONE BASS STEAK

32.

Pico de gallo sauce

AGED BEEF SIRLOIN

35.

Béarnaise sauce

BUTTERFLY CHICKEN

35.

Lemon and zaatar chicken jus

GRILLED BUTCHER'S SUGGESTION

market price

For two, béarnaise sauce. This dish requires 20 minutes of cooking time.

GRILLED WHOLE FISH OF THE DAY

market price

For two, pico de gallo sauce. This dish requires 20 minutes of cooking time.

SIDES

SICILIAN RATATOUILLE

10.

ROCKET AND PARMESAN SALAD

10.

MASHED POTATOES

10.

FRENCH FRIES

10.

SUMMER TRUFFLE AND PARMESAN FRENCH FRIES

17.

The allergen chart is available upon request. All prices are net prices in euros.

All our meat is sourced from Europe.

Le Sunset

OUR MUST-HAVES – 12.15PM TO 6PM & 7PM TO 10.15PM

Euros

SMASH BURGER

28.

Brioche bun, smash patty, crispy bacon, caramelized onions, sheep cheese, basquaise sauce

CREAMY PRAWN RIGATONI

42.

Saffron bisque

TRUFFLE PINSA

42.

Mortadella, rocket, parmesan, tomatoes, summer truffle

CRAB ROLL

28.

Yuzu mayonnaise, pickled red onions, dill

IBERIAN HAM CROQUETTES

28.

Brava sauce

IBAÏAMA AND OSSAU IRATY BOARD

35.

Ibaïama ham and Ossau Iraty cheese, black cherry jam, guindillas

The allergen chart is available upon request. All prices are net prices in euros.

All our meat is sourced from Europe.

Le Sunset

DESSERTS – 12.15PM TO 6PM & 7PM TO 10.15PM

Euros

CHOCOLATE MOUSSE

21.

Hazelnut praline and caramel with fleur de sel

LIGHT COTTAGE CHEESE MOUSSE

21.

Blackcurrant and blueberry confit, blackberries and crunchy granola

THE STRAWBERRY

21.

Coulis flavored with basil and caramelized almonds

MAISON DÉZAMY ICE-CREAM & SORBET

Vanilla, chocolate, coffee, lemon, strawberry, blackcurrant, mango

1 Scoop

4.

HOT BEVERAGES

SELECTION OF TEAS AND INFUSIONS FROM MAISON NUNSHEN

9.

SELECTION OF COFFEES FROM LAVAZZA

Espresso, decaffeinated coffee

8.

Double espresso

12.

Cappuccino, latte, latte macchiato

12.

Hot chocolate

13.

Le Sunset

SPIRITS

Euros

VODKA – 5CL.

Grey Goose, France	17.
Haize, Basque Country	12.
Belvedere, Poland	15.

GIN – 5CL.

Haize, Basque Country	15.
G'Vine Floraison, France	12.
Tanqueray, England	12.
Hendricks, Scotland	14.
Monkey 47, Germany	17.
Brana piment d'Espelette, Basque Country	16.

CANE SPIRITS – 5CL.

Havana – 3 ans, Cuba	12.
Havana – 7 ans, Cuba	16.
Santa Teresa, Venezuela	18.
Trois Rivières – Rhum blanc agricole, Martinique	12.
Leblon Cachaça, Brasil	12.

AGAVE SPIRITS – 5CL.

Milagro, tequila plata, Mexico	14.
Milagro Select Barrel, tequila añejo, Mexico	24.
Casamigos, tequila plata, Mexico	20.
Herencia de Sanchez, mezcal, Mexico	14.

Soft supplement 5€

Le Sunset

SPIRITS

Euros

WHISKY – 5CL

Bulleit Bourbon, USA	13.
Bulleit Rye, USA	14.
Johnnie Walker – Black Label, Scotland	13.
Laphroaig, Scotland	17.
Paddy, Irland	10.
Maker's Mark, USA	15.

ARMAGNAC – 5CL

Dartigalongue – Double oaked, France	15.
--------------------------------------	-----

DIGESTIVES – 5CL

Amaretto Disaronno, Italy	12.
Limoncello Mamma Mia, Italy	12.
Baileys, Irland	12.
Patxaran Egiazki, Basque Country	12.
Menta Egiazki, Basque Country	12.
Izarra verte, Basque Country	12.
Izarra jaune, Basque Country	12.
Chartreuse Verte, France	14.

Soft supplement 5€

Le Sunset

*Menu created by Chef Christophe Scheller,
in collaboration with Pastry Head Chef Aleksandre Oliver
and their dedicated teams.*



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

PART OF THE UNBOUND COLLECTION BY HYATT