

Le Sunset

Carte disponible tous les jours de 12H30 à 16H30

Menu available every day from 12H30 to 16H30

À partager, ou pas... / To share, or not

ASSORTIMENTS D'ANTIPASTI 35€
Tapenade, olives grecques, gressins, mezzé d'artichauts, houmous
Tapenade, greek olives, breadsticks, artichoke mezze, hummus

ASSIETTE DE JAMBON 100% BELLOTA 70€
Plate of 100% Bellota's ham

Entrées / Starters

TOMATE MI-CONFITE 26€
Belle tranche de tomate ananas mi-cuite et son gaspacho
Slice of semi-cooked pineapple tomato, served with gaspacho

CEVICHE DE DAURADE 26€
Salade de sarrasin, leche de tigre
Buckwheat salad, leche de tigre

L'AVOCAT CREVETTE 26€
Crevette, sauce cocktail, guacamole
Shrimp, cocktail sauce, guacamole

AUBERGINE GRILLÉE 26€
À la braise, caviar d'aubergine, féta, grenade
Charcoal-broiled, eggplant caviar, feta cheese, pomegranate

VITELLO TONATO 30€
Veau, parmesan, jaune d'œuf mimosa, sauce tonato
Veal, parmesan cheese, egg yolk mimosa, tonato sauce

MELON JAMBON 30€
Un demi melon, jambon Kintoa, menthe et Izarra
Half a melon, Kintoa ham, mint and Izarra liquor

SALADE EUSKADI 35€
Œufs, laitue, tomates confites, ventrèche de thon, câpres, olives Taggiasche
Eggs, lettuce, confit tomatoes, tuna ventresca, capers, Taggiasche olives

Le tableau des allergènes est disponible sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine européenne.

Prix net en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur).

Allergy options are available on request. All meats are from UE. Prices are in euro and include value added tax

Plats / Main courses

BLANC DE SEICHE SAUTÉ Poêlé en persillade <i>Pan-fried cuttlefish in parsley</i>	34€
DAURADE GRILLÉE Sauce vierge <i>Grilled sea bream, vierge sauce</i>	38€
POISSON DE LA CRIÉE ENTIER (selon arrivage) Beurre blanc aux câpres <i>Whole fish from the fish market, beurre blanc with capers (according to arrival)</i>	Prix au Kilo <i>Price per kilo</i>
LE BURGER SUNSET Steak haché de veau, laitue, tomates, confit d'oignons, tomme de brebis, sauce burger maison, jus de veau vinaigré, guindillas <i>Minced veal steak, lettuce, tomatoes, onion's confit, tomme sheep, home-made burger sauce, veal vinegar juice, guindillas</i>	38€
LA PIÈCE DU BOUCHER (selon arrivage) Jus de viande <i>The butcher's choice, meet sauce (according to arrival)</i>	Prix au Kilo <i>Price per kilo</i>
CÔTELETTES D'AGNEAU En marinade Xipister <i>Lamb cutlets, Xipister marinade</i>	38€
ORECCHIETTE DEL PRETE Sauce au choix: tomate, pesto basilic, jambon truffé à la crème <i>Sauce of choice: tomato, basil pesto, truffled ham with cream</i>	38€
Garniture au choix: pommes grenaille, légumes du moment, haricots verts, cœur de laitue, frites. (Garniture supplémentaire: 9€)	
Side of choice: grenaille potatoes, seasonal vegetables, french beans, lettuce, french fries. (Additional side: 9€)	

Desserts / Deserts

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES ET NOIRS Coulis de fruits <i>Plate of red and blackberries, fruits coulis</i>	21€
POT DES GLACIERS DU VERGER Nos parfums et tailles sont disponibles auprès de nos Maîtres d'Hôtel Petit pot Moyen pot <i>Ice cream pot, flavours and sizes to be requested to our Maîtres d'Hôtel</i>	15€ 21€
<i>Little pot</i> <i>Middle pot</i>	<i>15€</i> <i>21€</i>
PANNA COTTA VANILLE Confit de fruits et baies de saison <i>Vanilla panna cotta, confit of seasonal fruits and berries</i>	15€
MOUSSE AU CHOCOLAT Praliné noisettes et caramel à la fleur de sel <i>Chocolate mousse, hazelnuts praline and caramel with fleur de sel</i>	15€

Le tableau des allergènes est disponible sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine européenne.

Prix net en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur).

Allergy options are available on request. All meats are from UE. Prices are in euro and include value added tax.

Le tableau des allergènes est disponible sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine européenne.

Prix net en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur).

Allergy options are available on request. All meats are from UE. Prices are in euro and include value added tax.

Bières et cidres / *Beers and ciders*

SÉLECTION LA SUPERBE – BRASSERIE INDÉPENDANTE BIARRITZ

SUMMER ALE – Bière de blé blanche – *White wheat beer*

I.P.A – Bière blonde – *Blonde beer*

KOLSCH – Bière blonde – *Blonde beer*

AMBER ALE – Bière ambrée – *Amber beer*

33CL 10€

SÉLECTION 1664 – 0.0% – FRANCE

BIERE BLONDE SANS ALCOOL – *Non-alcoholic Blond Beer*

9€

SÉLECTION TOPA – CIDRE ARTISANAL DE BIDART

CIDRE BRUT – *Dry sparkling cider*

CIDRE BRUT POMME – *Dry sparkling apple cider*

10€

Vins / *Wines list*

CHAMPAGNE / *CHAMPAGNES*

CHAMPAGNE – TAITTINGER – *Brut réserve*

12CL 75CL
20€ 110€

VINS BLANCS / *WHITE WINES*

SUD-OUEST – JURANCON – *Quatre temps* – Domaine Cauhapé

BOURGOGNE – MONTAGNY 1^{ER} CRU – Domaine Buissonnier

12€ 60€
19€ 100€

VINS ROUGES / *RED WINES*

PAYS-BASQUE – IROULÉGUY – *Ohitza* – Domaine Brana

BOURGOGNE – BOURGOGNE – Domaine Chavy Chouet

13€ 65€
18€ 75€

VINS ROSÉS / *ROSE WINES*

PAYS-BASQUE – IROULÉGUY – Domaine Bordaxuria

PROVENCE – CÔTES DE PROVENCE – *Whispering Angel* – Cave d'Esclans

10€ 55€
14€ 70€

Thés glacés maison / *Home-brewed iced tea*

AGRUMES ICED TEA
PEACH ICED ROOIBOS

20CL 10€

Smoothies bio / *Organic smoothies*

MAISON MENEAU

BANANE ACAI MYRTILLE – *Banana & Açaï & Blueberry*

MANGUE ET PASSION – *Mango & Passion*

25CL 10€

Jus de fruits pressés / *Freshly squeezed juices*

ORANGE – PAMPLEMOUSSE – CITRON – **JUS DÉTOX DU JOUR**

Orange - Grapefruit - Lemon - Detox juice of the day

25CL 10€

Jus de fruits bio / *Organic fruit juices*

ANANAS – CAROTTE – POMME – RAISIN BLANC – TOMATE

Pineapple - Carrot - Apple - White grape - Tomato

25CL 12€

Nectars bio / Organic nectars

MAISON MENEAU FRAMBOISE & FRAISE – KIWI <i>Raspberry & strawberry - Kiwi fruit</i>	25CL	9€
---	-------------	-----------

Sodas / Fizzy drinks

COCA-COLA COCA-COLA ZÉRO FANTA ORANGE SPRITE LIMONADE – Maison Meneau GINGEUR – Ginger beer	33CL	9€
--	-------------	-----------

FEVER TREE Elderflower tonic Mediterranean tonic Sicilian lemon tonic	20CL	9€
---	-------------	-----------

Eaux minérales / Mineral waters

EAUX PLATES / STILL WATERS	50CL	75CL
Nordaq	6€	8€
Ogeu		10€
Evian		10€

EAUX PÉTILLANTES / SPARKLING WATERS		
Nordaq	6€	8€
Ogeu		10€
Badoit	8€	10€
Chateldon		12€

Boissons chaudes / Hot drinks

CAFÉS / COFFEES SÉLECTION LAVAZZA / LA VAZZA SELECTION

EXPRESSO – DÉCAFÉINÉ – CAFÉ AMÉRICAIN <i>Espresso - Decaffeinated - Americano</i>	6€
--	-----------

DOUBLE EXPRESSO <i>Double espresso</i>	9€
---	-----------

CAPUCCINO – CAFÉ AU LAIT <i>Cappuccino - Latte</i>	9€
---	-----------

CHOCOLAT CHAUD DE NOS PÂTISSIERS <i>Hot chocolate from our own pastry Chefs</i>	12€
--	------------

THÉ & INFUSIONS / TEA & INFUSIONS **8€**

ENGLISH BREAKFAST – DARJEELING – THÉ NOIR – *Black Tea*

EARL GREY – THÉ NOIR PARFUMÉ – *Flavoured Black Tea*

CHÂI DU KERALA – THÉ NOIR ÉPICÉ – *Spiced Black Tea*

SENCHA FUKUJIU – 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 – *Chamomille infusion*

MENTHE OU TILLEUL – INFUSION – *Mint or Tilleul infusion*



Carte élaborée par Aurélien Largeau, Chef des cuisines en collaboration avec Aleksandre Oliver, Chef pâtissier et leurs équipes.

Menu created by the Executive Chef Aurélien Largeau, in partnership with the pastry Chef Aleksandre Oliver and their teams.

