



**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.*

# Le Sunset



## Cocktails Signatures

|   |     |
|---|-----|
| <b>POTION ARROSA</b>  | 25€ |
| Gin infusé à l'hibiscus, Verjus, sirop de fleurs de sureau, champagne<br><i>Hibiscus-infused gin, Verjus, elderflower syrup, champagne</i>  |     |
| <b>LE SUNSET</b>  | 21€ |
| Rhum infusé au piment d'Espelette, coulis de fruit de la passion, jus de citron vert, basilic, eau pétillante<br><i>Espelette pepper infused rum, passion fruit coulis, lime juice, basil, soda water</i> |     |
| <b>LE GIMBER</b>  | 21€ |
| Tequila infusée au gingembre, Suze, sirop maison de combava, jus de citron vert<br><i>Ginger-infused tequila, Suze, homemade combava syrup, lime juice</i>  |     |
| <b>DOUX SOUVENIR (Clarifié au lait de coco)</b>   | 21€ |
| Rhum jamaïcain, rhum agricole, Cointreau, jus de citron vert, orgeat, chai<br><i>Jamaican rum, agricultural rum, Cointreau, lime juice, orgeat, chai</i>  |     |
| <b>NEGRONI IMPÉRIAL (Fumé à table)</b>  | 21€ |
| Gin, vermouth Quintinye, Martini bitters<br><i>Gin, vermouth Quintinye, Martini bitters</i>   |     |
| <b>CLOSING ARGUMENT</b>   | 21€ |
| Mezcal, liqueur de marasquin, jus de citron vert, Chartreuse verte<br><i>Mezcal, Maraschino liqueur, lime juice, green Chartreuse</i>   |     |
| <b>LA BROUILLARTA</b>   | 21€ |
| Cachaça, limoncello, Aperol, jus de citron jaune, sirop de miel, basilic, Fee Foam<br><i>Cachaça, limoncello, Aperol, lemon juice, honey syrup, basil, Fee Foam</i>                                       |     |

## After Dinner

|  |     |
|--|-----|
| <b>L'ESPRESSO MARTINI</b>  | 21€ |
| Vodka, Kahlua, café, sirop de fève tonka maison<br><i>Vodka, Kahlua, coffee, homemade tonka bean syrup</i>                             |     |
| <b>L'IRISH COFFEE</b>  | 21€ |
| Whisky Irlandais, café, sucre, crème fouettée Baileys<br><i>Irish whisky, coffee, sugar, Baileys whipped cream</i>                     |     |
| <b>L'AFTER EIGHT</b>   | 21€ |
| Cognac, chocolat Eugénie, Menthe Pastille, bitters chocolat<br><i>Cognac, "chocolat Eugénie", white mint liquor, chocolate bitters</i> |     |

Notre équipe de barmans est à votre disposition pour vous préparer l'ensemble des cocktails classiques.

*Our team of bartenders is at your service to prepare any other classic cocktail.*

## Apéritifs

|                               |     |     |
|-------------------------------|-----|-----|
| Campari                       | 7cl | 10€ |
| Martini – Rosso / Bianco      |     | 10€ |
| Lillet – rouge / blanc / rosé |     | 10€ |
| Vermouth Noilly prat          |     | 10€ |
| Suze                          |     | 10€ |
| Ricard – 4cl                  |     | 10€ |
| Anisette Marie Brizard – 5cl  |     | 11€ |
| Kir – 12,5cl                  |     | 14€ |
| Kir royal – 12,5cl            |     | 22€ |

## Cognac et Armagnac

|                                   |     |     |
|-----------------------------------|-----|-----|
| Cognac Lheraud – VSOP             | 5cl | 13€ |
| Armagnac Dartigalongue – Un-oaked |     | 11€ |

## Whiskies

|                           |     |     |
|---------------------------|-----|-----|
| Jack Daniels              | 5cl | 11€ |
| Bushmills                 |     | 11€ |
| Johnny Walker – Red Label |     | 11€ |
| Maker's Mark – Bourbon    |     | 16€ |

## Vodkas

|                   |     |     |
|-------------------|-----|-----|
| Haize             | 5cl | 11€ |
| Ciroc             |     | 16€ |
| Ciroc – Red Berry |     | 16€ |

## Tequila

|                          |     |     |
|--------------------------|-----|-----|
| Tequila Milagro – Silver | 5cl | 12€ |
|--------------------------|-----|-----|

## Rhums et Cachaça

|                        |     |     |
|------------------------|-----|-----|
| Trois rivières         | 5cl | 11€ |
| Havana – 3 ans         |     | 11€ |
| Havana – 7 ans         |     | 16€ |
| Bacardi – Carta Blanca |     | 11€ |
| Bacardi – Añejo Cuatro |     | 13€ |
| Cachaça Leblon         |     | 11€ |

## Liqueurs

|                  |     |     |
|------------------|-----|-----|
| Chambord         | 5cl | 11€ |
| St. Germain      |     | 11€ |
| Chartreuse Verte |     | 12€ |
| Iratxo Pacharan  |     | 11€ |
| Izarra Verte     |     | 11€ |

## Digestives

|                 |     |     |
|-----------------|-----|-----|
| Menthe Pastille | 5cl | 11€ |
| Get 27          |     | 11€ |
| Get 31          |     | 11€ |
| Limoncello      |     | 11€ |
| Bailey's        |     | 11€ |
| Amaretto        |     | 11€ |

## Gin & Tonic

|   |     |
|---|-----|
| <b>TANQUERAY – Angleterre / England</b>               | 17€ |
| Fever Tree Indian Tonic Water, citron vert déshydraté |     |
| <i>Fever Tree Indian Tonic Water, dehydrated lime</i> |     |

|   |     |
|---|-----|
| <b>G'VINE FLORAISON – France</b>            | 17€ |
| Fever Tree Indian Tonic Water, citron jaune |     |
| <i>Fever Tree Indian Tonic Water, lemon</i> |     |

|  |     |
|--|-----|
| <b>HAIZE GIN – France</b>                            | 20€ |
| Fever Tree Indian Tonic Water, zeste de citron jaune |     |
| <i>Fever Tree Indian Tonic Water, lemon zest</i>     |     |

|  |     |
|--|-----|
| <b>HENDRICK'S – Ecosse / Scotland</b>                    | 19€ |
| Fever Tree Indian Tonic Water, concombre, bouton de rose |     |
| <i>Fever Tree Indian Tonic Water, cucumber, rose bud</i> |     |

|   |     |
|---|-----|
| <b>MARE – Espagne / Spain</b>                         | 18€ |
| Fever Tree Mediterranean Tonic Water, romarin         |     |
| <i>Fever Tree Mediterranean Tonic Water, rosemary</i> |     |

|   |     |
|---|-----|
| <b>MONKEY 47 – Allemagne / Germany</b>                      | 20€ |
| Fever Tree Indian Tonic Water, cannelle, zeste d'orange     |     |
| <i>Fever Tree Indian Tonic Water, cinnamon, orange zest</i> |     |

|   |     |
|---|-----|
| <b>ROKU – Japon / Japan</b>                       | 18€ |
| Fever Tree Elderflower Tonic Water, gingembre     |     |
| <i>Fever Tree Elderflower Tonic Water, ginger</i> |     |

## Mocktails Signatures

|  |     |
|--|-----|
| <b>VANILLA COLADA</b>                                | 13€ |
| Crème de coco, jus d'ananas, sirop de vanille        |     |
| <i>Coconut cream, pineapple juice, vanilla syrup</i> |     |

|   |     |
|---|-----|
| <b>LE NECTAR</b>  | 13€ |
| Nectar de fraise et framboise, coulis de rhubarbe, jus de cranberry, jus de citron vert, sirop de fleur de sureau |     |
| <i>Strawberry and raspberry nectar, rhubarb coulis, cranberry juice, lime juice, elderflower syrup</i>            |     |

|  |     |
|--|-----|
| <b>L'AURORE</b>  | 13€ |
| Fruit de la passion frais, jus de pomme, sirop de miel, jus de citron vert, menthe, eau pétillante |     |
| <i>Fresh passion fruit, apple juice, honey syrup, lime juice, mint, soda water</i>                 |     |

## Vins & champagnes / Wine list

|   | 12cl  | 75cl |
|---|-------|------|
| <b>CHAMPAGNE / CHAMPAGNES</b>   |       |      |
| CHAMPAGNE - HENRIOT - <i>Brut Souverain</i>                             | 20€   | 130€ |
| CHAMPAGNE - HENRIOT - <i>Brut Rosé</i>                                  | 27€   | 150€ |
| CHAMPAGNE - HENRIOT - <i>Blanc de Blancs</i>                            | 32€   | 180€ |
| <b>VINS BLANCS / WHITE WINES</b>  |       |      |
| SUD-OUEST - JURANÇON - <i>Quatre temps</i> - Domaine Cauhapé            | 12€   | 60€  |
| VAL DE LOIRE - SANCERRE - <i>Élégance</i> - Domaine Godon               | 16€   | 90€  |
| BOURGOGNE - MONTAGNY 1ER CRU - Domaine Buissonnier                      | 19€   | 100€ |
| <b>VINS ROUGES / RED WINES</b>  |       |      |
| PAYS-BASQUE - IROULÉGUY - <i>Ohitza</i> - Domaine Brana                 | 13€   | 65€  |
| BOURGOGNE - BOURGOGNE - Domaine Chavy Chouet                            | 18€   | 75€  |
| BORDEAUX - SAINT-EMILION - Clos des Confidences                         | 23€   | 120€ |
| <b>VINS ROSÉS / ROSÉ WINES</b>  |       |      |
| PAYS-BASQUE - IROULÉGUY - Domaine Bordaxuria                            | 10€   | 55€  |
| PROVENCE - CÔTES DE PROVENCE - <i>Whispering Angel</i> - Cave d'Esclans | 14€   | 70€  |
| Magnum  | 150cl | 110€ |
| Jéroboam  | 300cl | 210€ |
| Mathusalem  | 600cl | 400€ |
| Salmanazar  | 900cl | 650€ |
| PAYS-BASQUE - V.D.F. - <i>Dena Dela</i> - Egiategia                     |       | 50€  |
| PAYS-BASQUE - IROULÉGUY - <i>Harri Gorri</i> - Domaine Brana            |       | 60€  |
| PAYS-BASQUE - IROULÉGUY - Domaine Arretxea                              |       | 70€  |
| BANDOL - Domaine Tempier  |       | 90€  |
| BANDOL - Château Romassan - Domaine Ott                                 |       | 95€  |
| CÔTES DE PROVENCE - <i>Les Clans</i> - Caves d'Esclans                  |       | 130€ |
| CÔTES DE PROVENCE - <i>Garrus</i> - Caves d'Esclans                     |       | 190€ |
| CÔTES DE PROVENCE - <i>Rose et Or</i> - Château Minuty                  |       | 80€  |
| Magnum  | 150cl | 150€ |
| CÔTES DE PROVENCE - <i>Caroline</i> - Clos Cibonne                      |       | 95€  |

## Boissons chaudes / Hot drinks

|  |     |
|--|-----|
| <b>CAFÉS SÉLECTION LAVAZZA / COFFEES LAVAZZA SELECTION</b> |     |
| <b>ESPRESSO - DÉCAFÉINÉ - CAFÉ AMÉRICAIN</b>               | 6€  |
| <i>Espresso - Decaffeinated - Americano</i>                |     |
| <b>DOUBLE ESPRESSO</b>                                     | 9€  |
| <i>Double espresso</i>                                     |     |
| <b>CAPUCCINO - CAFÉ AU LAIT</b>                            | 9€  |
| <i>Cappuccino - Latte</i>                                  |     |
| <b>CHOCOLAT CHAUD DE NOS PÂTISSIERS</b>                    | 12€ |
| <i>Hot chocolate from our own pastry Chefs</i>             |     |
| <b>THÉ &amp; INFUSIONS / TEA &amp; INFUSIONS</b>           |     |
| <b>ENGLISH BREAKFAST - DARJEELING - THÉ NOIR</b>           |     |
| <i>Black Tea</i>   |     |
| <b>EARL GREY - THÉ NOIR PARFUMÉ</b>                        |     |
| <i>Flavoured Black Tea</i>                                 |     |
| <b>CHÂI DU KERALA - THÉ NOIR ÉPICÉ</b>                     |     |
| <i>Spiced Black Tea</i>                                    |     |
| <b>SENCHA FUKUJIU - THÉ VERT</b>                           |     |
| <i>Green Tea</i>   |     |
| <b>TOUAREG - THÉ VERT MENTHE</b>                           |     |
| <i>Mint Green Tea</i>                                      |     |
| <b>VALLÉE DU NIL - THÉ VERT PARFUMÉ</b>                    |     |
| <i>Flavoured Green Tea</i>                                 |     |
| <b>ROOIBOS À LA PÊCHE - DÉTHÉINÉ FRUITÉ</b>                |     |
| <i>Rooibos Peach infusion</i>                              |     |
| <b>VERVEINE - INFUSION</b>                                 |     |
| <i>Verbena infusion</i>                                    |     |
| <b>CAMOMILLE - INFUSION</b>                                |     |
| <i>Chamomille infusion</i>                                 |     |
| <b>MENTHE OU TILLEUL - INFUSION</b>                        |     |
| <i>Mint or Tilleul infusion</i>                            |     |

Le livre de cave est disponible sur demande, n'hésitez pas à vous rapprocher d'un de nos sommeliers.

*The cellar book is available upon request do not hesitate to ask one of our sommeliers.*

## Sodas / Fizzy drinks

Coca-cola  
Coca-cola Zéro  
Fanta Orange  
Sprite  
Limonade

33cl

9€

### HYSOPE

Ginger beer

20cl

9€

### FEVER TREE

Indian tonic  
Mediterranean tonic  
Elderflower tonic

20cl

8€

## Jus de fruits / Fruit juices

### JUS DE FRUITS BIO / ORGANIC FRUIT JUICES

Ananas / Carotte / Pomme / Raisin blanc / Tomate  
*Pineapple / Carrot / Apple / White Grape / Tomato*

25cl

9€

### JUS DE FRUITS PRESSÉS / FRESHLY SQUEEZED JUICES

Orange / Pamplemousse / Citron / Jus détox  
*Orange / Grapefruit / Lemon / Detox juice*

12€

### SMOOTHIES BIO / ORGANIC SMOOTHIES

Mangue & passion / Banane, açai & myrtille  
*Mango & passion / Banana, açai & blueberry*

10€

### NECTARS BIO / ORGANIC NECTARS

Framboise & fraise / Kiwi  
*Raspberry & strawberry / Kiwi*

9€

## Eaux minérales / Mineral waters

Ogeu - plate ou pétillante / still or sparkling

Evian- plate / still

Badoit - pétillante / sparkling

Chateldon - pétillante / sparkling

50cl

8€

8€

75cl

10€

10€

10€

12€

## Bières à la pression / Beers on tap

25cl

50cl

AKERBELTZ - France

Blonde - Lager

Blanche - White wheat beer

8€

15€

9€

17€

## Bières et cidres / Beers and ciders

33cl

SÉLECTION LA SUPERBE - BRASSERIE INDÉPENDANTE BIARRITZ

KOLSCH

Bière blonde - Lager

SUMMER ALE

Bière de blé blanche - White wheat beer

I.P.A

I.P.A - I.P.A.

AMBER ALE

Bière ambrée - Amber beer

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 ET POIRE - Dry sparkling apple and pear cider

10€

## Thés glacés maison / Homemade iced tea

THÉ GLACÉ AGRUMES / AGRUMES ICED TEA

Thé vert « vallée du Nil », sirop de bergamote, Paragon poivre de Penja

*Green tea « vallée du Nil », bergamot syrup, Paragon white Penja pepper*

10€

THÉ GLACÉ PÊCHE ROOIBOS / PEACH ROOIBOS ICED TEA

Infusion Rooibos pêche, sirop de jasmin, Paragon baie de Rue

*Rooibos peach infusion, jasmine syrup Paragon Rue berry*

10€

## Coldbrew maison / Homemade coldbrew

COLDBREW CLASSIQUE

Sirop de cannelle, lait d'amande, coldbrew

*Cinnamon syrup, almond milk, coldbrew*

12€

COLDBREW ESTIVAL

Sirop de bergamote, tonic, coldbrew

*Bergamot syrup, tonic, coldbrew*

12€

## Pintxos/ Tapas

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>PINTXOS TORTILLA</b><br>Piment doux de chez Jean-Luc Garbage<br><i>Sweet peppers from Jean-Luc Garbage</i>                      | 3€ pièce        |
| <b>PINTXOS CHEVRE</b><br>Chèvre chaud, miel, jambon<br><i>Warm goat cheese, honey, ham</i>   | 5€ pièce        |
| <b>PINTXOS TOURTEAU</b><br>Céleri rémoulade et chaire de tourteaux<br><i>Remoulade celery and crabmeat</i>                         | 5€ pièce        |
| <b>PINTXOS ENSALADILLA</b><br>Mimosa d'œuf, sardine fumée<br><i>Egg, smoked sardine</i>  | 5€ pièce        |
| <b>PINTXOS BANKA</b><br>Crème aigrelette, truite fumée, œufs de truite<br><i>Sour cream, smoked trout, trout roe</i>               | 7€ pièce        |
| <b>CROQUETAS FROMAGE</b><br>Comté et vin jaune<br><i>Comté cheese and yellow wine</i>  | 7€ les 3 pièces |
| <b>JAMBON CINCO JOTAS</b><br>100% Bellota<br><i>100% Bellota ham</i>   | 16€ l'assiette  |
| <b>MEZZE ARTICHAUT</b><br>Accompagné de gressins et Olives Kalamata<br><i>Artichoke mezza with breadsticks and Kalamata olives</i> | 10€ l'assiette  |
| <b>HOUMOUS</b><br>Accompagné de gressin et Olives de Kalamata<br><i>With breadsticks and Kalamata olives</i>                       | 10€ l'assiette  |
| <b>CRUDO DE LIEU JAUNE</b><br>Marinade instantanée au poivre de Timut<br><i>Yellow pollack fish marinated in Timut pepper</i>      | 12€ l'assiette  |
| <b>CARPACCIO DE BŒUF</b><br>Pesto verde, parmesan, pickles<br><i>Beef carpaccio, green pesto, parmesan cheese, pickles</i>         | 12€ l'assiette  |

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 EU. Prices are in euro and include value added tax.

## Desserts / Deserts

|   |          |
|---|----------|
| <b>CHOU À LA CRÈME VANILLE</b><br>Caramel tonka<br><i>Our "chou", with vanilla cream and tonka caramel</i>          | 3€ pièce |
| <b>PANNA COTTA</b><br>Vanille, fraise<br><i>Panna Cotta vanilla and strawberries</i>                                | 3€ pièce |
| <b>FINANCIER</b><br>Pistaches et framboises fraîches<br><i>Cake « Financier », pistachios and fresh raspberries</i> | 3€ pièce |
| <b>ROCHER CHOCOLAT</b><br>Praliné amande et spéculoos<br><i>Almond praliné and speculoos</i>                        | 3€ pièce |

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 EU. Prices are in euro and include value added tax.