

CARTE DES VINS

LES CURIOSITÉS RÉGIONALES

Irouléguy Gorri d'Ansa aoc	rouge	21.50 €
Rioja Sonsierre Crianza	rouge	22.00 €
Navarra Castillo	rouge	25.60 €
Irouléguy Gorri d'Ansa aoc	rosé	19.00 €
Navarra Castillo	rosé	14.50 €

LES CLASSIQUES

Tursan Impératrice aoc	rouge	14.60 €
Bordeaux Château Cadillac aoc	rouge	20.50 €
Graves Haut Selves aoc	rouge	34.00 €
Tursan Impératrice aoc	rosé	14.60 €
Jurançon Bi Dou Rey sec aoc	blanc	16.00 €
Jurançon Bi Dou Rey fruité aoc	blanc	19.00 €
Tursan Impératrice aoc	blanc	14.60 €
Dourthe n°1 AOC Bordeaux élevé en fût de chêne	rouge, rosé, blanc	19,50 €

CHAMPAGNE

Champagne Veuve Renard de Beaumont	48.00 €	Coupe 8.00 €
Champagne Pommery	68.00 €	Coupe 10.00 €

LES VINS EN CARAFE ET AU VERRE

	50 cl	25 cl	verre
Comte de Tolosan, vin de pays	rouge 7.50 €	3.90 €	2.00 €
Rioja	rouge 14.70 €	7.50 €	3.90 €
Bordeaux Château Cadillac aoc	rouge 14.00 €	7.00 €	3.60 €
Côtes de Saint-Mont, vdg	rosé 7.50 €	3.90 €	2.00 €
Navarre	rosé 9.50 €	4.90 €	2.90 €
Tursan Impératrice	blanc 9.50 €	4.90 €	3.00 €
Jurançon Bi Dou Rey	blanc 12.00 €	6.00 €	3.50 €

Aucune boisson alcoolisée ne peut être servie en dehors des repas.

Carafe d'eau à la disposition de la clientèle.

APÉRITIFS

Sangria	10 cl	3.00 €
Kir	10 cl	3.00 €
Martini blanc ou rouge	4 cl	3.00 €
Porto blanc ou rouge	4 cl	3.00 €
Suze	4 cl	3.00 €
Ricard, Pastis	2 cl	3.00 €
Whisky	4 cl	4.00 €
Gin, Vodka, Tequila	4 cl	4.00 €

SOFTS

Jus de fruit	25 cl	3.50 €
Coca Cola	33 cl	3.60 €
Orangina	25 cl	3.50 €
Perrier	33 cl	3.50 €
Schweppes	20 cl	3.30 €
Limonade	25 cl	2.65 €
Sirop à l'eau	25 cl	1.00 €

EAUX

San Pellegrino	100 cl	4.40 €
San Pellegrino	50 cl	3.30 €
Vittel	100 cl	3.85 €
Vittel	50 cl	3.30 €

BIÈRES

Bière pression	25 cl	3.20 €
	50 cl	6.40 €
Bière Heineken	25 cl	3.70 €
Bière Pelfort	33 cl	3.80 €

DIGESTIFS

Alcool blanc	4 cl	4.50 €
Calvados	4 cl	4.50 €
Armagnac	4 cl	4.50 €
Cognac	4 cl	4.50 €
Izarra	4 cl	4.50 €
Manzana	4 cl	4.50 €
Patxaran	4 cl	4.50 €
Cointreau	4 cl	4.50 €

CAFES, BOISSONS CHAUDES

Café	1.55 €
Double café	2.65 €
Chocolat	2.20 €
Thé, infusion	1.90 €



Carte des Saveurs

Boulevard Marcel Dassault - Aéroport Biarritz Parme
64 200 BIARRITZ - Tél. : 05 59 01 04 04



Le Menu-carte

Première assiette, les Entrées

Terrine de foie gras cuit maison et pain grillé (+3€)
Minute de saumon frais mariné maison à l'aneth
Brochettes de gambas roulées à la pancetta
Pavé de chèvre frais à la ciboulette sur mesclun de saison
Assiette de jambon Bellota et pan con tomate (+3€)
Buffet de hors d'œuvre à volonté

Deuxième assiette, les Plats

Côte de bœuf ou magret de canard à la plancha, env. 350g, frites maison (+4€)
Lasagnes de confit de canard aux légumes piperade
Tartare de bœuf préparé maison
Cocotte de rognons de veau à la moutarde à l'ancienne et tagliatelles
Suprême de volaille farci aux herbes, jus au romarin
Le plat du moment à découvrir sur l'ardoise

Filets de dorade grillés crème parfumée à la citronnelle
Tagliatelles "De Cecco" au saumon frais
Pissaladière de rougets et compotée d'oignons aux épices
Pavé de morue demi-sel et légumes du marché
Le poisson de la criée à découvrir sur l'ardoise

Troisième assiette, les Fromages ou Desserts

Mœlleux chocolat cœur framboise et coulis de fruits rouges
Fromage de Brebis et confiture de piments d'Espelette
Tarte fine aux pommes et glace au pain d'épices
Café des gourmands
Carpaccio d'ananas caramélisé et sorbet au citron vert
Les desserts du moment à l'ardoise

Prix nets en euros - Taxe et service compris

Les formules

Menu 2 assiettes à 17€

Entrée au choix + Plat au choix
Ou
Plat au choix + Dessert au choix

Menu 3 assiettes à 23€

Entrée au choix + Plat au choix
+ Dessert au choix

Menu Express à 13,50€

En semaine uniquement le midi

Buffet des hors d'œuvre ou Dessert du jour
+ Plat du jour

Menu des Petits Chefs à 7€

Enfant de moins 12 ans

Buffet des hors d'œuvre + Steak haché
+ Dessert du jour + Boisson au choix

A la carte

Buffet des hors d'œuvre à volonté : 11€
Entrées : 8 € - Plat chaud : 15€ - Plat du jour : 13€ - Dessert 7€

CARTE DES VINS

LES CURIOSITÉS RÉGIONALES

Irouléguy Gorri d'Ansa aoc	rouge	21.50 €
Rioja Sonsierre Crianza	rouge	22.00 €
Navarra Castillo	rouge	25.60 €
Irouléguy Gorri d'Ansa aoc	rosé	19.00 €
Navarra Castillo	rosé	14.50 €

LES CLASSIQUES

Tursan Impératrice aoc	rouge	14.60 €
Bordeaux Château Cadillac aoc	rouge	20.50 €
Graves Haut Selves aoc	rouge	34.00 €
Tursan Impératrice aoc	rosé	14.60 €
Jurançon Bi Dou Rey sec aoc	blanc	16.00 €
Jurançon Bi Dou Rey fruité aoc	blanc	19.00 €
Tursan Impératrice aoc	blanc	14.60 €
Dourthe n°1 AOC Bordeaux élevé en fût de chêne	rouge, rosé, blanc	19,50 €

CHAMPAGNE

Champagne Veuve Renard de Beaumont	48.00 €	Coupe 8.00 €
Champagne Pommery	68.00 €	Coupe 10.00 €

LES VINS EN CARAFE ET AU VERRE

		50 cl	25 cl	verre
Comte de Tolosan, vin de pays	rouge	7.50 €	3.90 €	2.00 €
Rioja	rouge	14.70 €	7.50 €	3.90 €
Bordeaux Château Cadillac aoc	rouge	14.00 €	7.00 €	3.60 €
Côtes de Saint-Mont, vdcqs	rosé	7.50 €	3.90 €	2.00 €
Navarre	rosé	9.50 €	4.90 €	2.90 €
Tursan Impératrice	blanc	9.50 €	4.90 €	3.00 €
Jurançon Bi Dou Rey	blanc	12.00 €	6.00 €	3.50 €

Aucune boisson alcoolisée ne peut être servie en dehors des repas.
Carafe d'eau à la disposition de la clientèle.

APÉRITIFS

Sangria	10 cl	3.00 €
Kir	10 cl	3.00 €
Martini blanc ou rouge	4 cl	3.00 €
Porto blanc ou rouge	4 cl	3.00 €
Suze	4 cl	3.00 €
Ricard, Pastis	2 cl	3.00 €
Whisky	4 cl	4.00 €
Gin, Vodka, Tequila	4 cl	4.00 €

SOFTS

Jus de fruit	25 cl	3.50 €
Coca Cola	33 cl	3.60 €
Orangina	25 cl	3.50 €
Perrier	33 cl	3.50 €
Schweppes	20 cl	3.30 €
Limonade	25 cl	2.65 €
Sirop à l'eau	25 cl	1.00 €

EAUX

San Pellegrino	100 cl	4.40 €
San Pellegrino	50 cl	3.30 €
Vittel	100 cl	3.85 €
Vittel	50 cl	3.30 €

BIÈRES

Bière pression	25 cl	3.20 €
	50 cl	6.40 €
Bière Heineken	25 cl	3.70 €
Bière Pelfort	33 cl	3.80 €

DIGESTIFS

Alcool blanc	4 cl	4.50 €
Calvados	4 cl	4.50 €
Armagnac	4 cl	4.50 €
Cognac	4 cl	4.50 €
Izarra	4 cl	4.50 €
Manzana	4 cl	4.50 €
Patxaran	4 cl	4.50 €
Cointreau	4 cl	4.50 €

CAFES, BOISSONS CHAUDES

Café	1.55 €
Double café	2.65 €
Chocolat	2.20 €
Thé, infusion	1.90 €