

MENU

VERSION FRANÇAISE

THE WINE BAR

LE BOUTIQUE HOTEL & SPA

LE SALÉ

PLANCHE DE CHARCUTERIE 18.

Assortiment de charcuterie ibérique de la maison Bodega des Pyrénées

PLANCHE DE FROMAGES 20.

Assortiment de fromages affinés de la Fromagerie Beillevaire

PLANCHE MIXTE 24.

Charcuteries Bodega des Pyrénées et fromages affinés Beillevaire

CROQUE-MONSIEUR 17.

Pain croustillant, jambon blanc, fromage fondant et sa salade verte

CROQUE-MONSIEUR TRUFFE 21.

Pain croustillant, jambon blanc, fromage fondant et truffe et sa salade verte

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ 19.

Saumon fumé d'Écosse, blinis et cream cheese

HOUMOUS 12.

Graines de sésame, pain pita

BURRATA CRÉMEUSE 16.

Tomates anciennes, salade et pesto

BURRATA TRUFFÉE 18.

Huile de truffe, pain aux céréales

PAUSE GOURMANDE

Jusqu'à 18h

Une part de gâteau

+

Une boisson chaude

9.

LE SUCRÉ

BOULES DE GLACE (3 BOULES) 8.

Vanille, chocolat, pêche de vigne, citron basilic, framboise

GÂTEAU DU JOUR 5.



ENGLISH
MENU



CARTE
COMPLÈTE

DRINKS

menu

NOTRE SÉLECTION DE VINS *au verre*

Pétillant

- Louis Vallon Brut, Crémant de Bordeaux AOC** 9.
Bulles fines, fruits blancs et agrumes
- Champagne Joseph Perrier, Cuvée Royale,** 16.
Agrumes, fruits blancs et délicates notes briochées.

Blanc

- Vignoble Moreux, Corty Intro 2023, Sancerre AOC, 100% Sauvignon** 12.
Notes de citron, pêche blanche et belle minéralité
- L'Abeille de Fieuzal 2020, Pessac Léognan AOC** 14.
Arômes de fleurs blanches, notes épicées et belle fraîcheur
- Rully Les Annières, Famille Roux, Rully AOC, Bourgogne, 100% Chardonnay** 16.
Arômes de pêche blanche, pomme verte et une finale légèrement beurrée

Rosé

- Symphonie 2024 – Château Sainte Marguerite, Côtes de Provence AOC** 11.
Délicat et élégant, aux notes de pêche et de fruits rouges frais

Rouge

- Saint Emilion Grand Cru, Château Chauvin 2015, Saint-Émilion Grand Cru AOC** 14.
Fruits noirs, notes épicées et tanins soyeux
- Domaine des Monts Luisant, Bourgogne, 100% Pinot Noir** 15.
Fruits rouges, notes florales et belle fraîcheur

Boissons fraîches

- Perrier, 33cl / Limonade, Mira, 25cl** 7.
- Jus de fruits, Alain Millat, 20cl** 7.
- Sodas, Coca-cola, Coca-cola zéro, Orangina, 33cl** 7.

Boissons chaudes

- Expresso** 4.5.
- Double expresso** 5.5.
- Thé/Infusion** 6.

- Mira, Bière à l'eau de source du Bassin d'Arcachon, 33 cl Blanche, Blonde, Ambrée** 8.

MENU

ENGLISH VERSION

THE WINE BAR
LE BOUTIQUE HOTEL & SPA

SAVORY

CHARCUTERIE BOARD 18.

Selection of premium iberian charcuterie from Bodega des Pyrénées

CHEESE BOARD 20.

Selection of aged cheeses from Fromagerie Beillevaire

MIXED BOARD 24.

Charcuterie Bodega des Pyrénées and cheeses from Beillevaire.

CROQUE-MONSIEUR 17.

Toasted bread, ham, melted cheese and green salad

TRUFFLE CROQUE-MONSIEUR 21.

Toasted bread, ham, truffle-flavoured cheese and his green salad

SMOKED SALMON PLATTER 19.

Scottish smoked salmon, blinis and cream cheese

HOUMOUS 12.

Sesame seeds, pita bread

CREAMY BURRATA 16.

Heirloom tomatoes, salad, pesto

TRUFFLE BURRATA 18.

Truffle oil, multigrain bread

GOURMET BREAK

Until 6 PM

A slice of cake

+

One hot drink

9.

SWEET

ICE CREAM SCOOPS (3 SCOOPS) 8.

Vanilla, chocolate, peach vine, lemon basil, raspeberry

CAKE OF THE DAY 5.



CARTE
FRANÇAISE



FULL
MENU

Net prices in euros, taxes and service included. This establishment does not accept cheques or restaurant vouchers. Our meats are of French origin. Please inform us of any allergies or food intolerances.

DRINKS

menu

OUR SELECTION OF WINES *by the glass*

Sparkling

- Louis Vallon Brut**, *Crémant de Bordeaux AOC* 9.
Fine bubbles, white fruit and citrus notes
- Champagne Joseph Perrier**, *Cuvée Royale*, 16.
Citrus, white fruit and delicate brioche notes

White

- Vignoble Moreux, Corty Intro 2023**, *Sancerre AOC, 100% Sauvignon* 12.
Notes of lemon, white peach and beautiful minerality
- L'Abeille de Fieuzal 2020**, *Pessac Léognan AOC* 14.
White flowers, spicy notes and vibrant freshness
- Rully Les Annières, Famille Roux**, *Rully AOC, Burgundy, 100% Chardonnay* 16.
White peach, green apple and a lightly buttery finish

Rosé

- Symphonie 2024 – Château Sainte Marguerite**, *Côtes de Provence AOC* 11.
Elegant and delicate, with notes of peach and fresh red berries

Red

- Saint Emilion Grand Cru, Château Chauvin 2015**, *Saint-Émilion Grand Cru AOC* 14.
Black fruit, subtle spice and silky tannins
- Domaine des Monts Luisant**, *Burgundy, 100% Pinot Noir* 15.
Red fruit, floral notes and lovely freshness

Cold Drinks

- Perrier**, 33cl / **Lemonade**, Mira, 25cl 7.
Fruit Juice, Alain Millat, 20cl 7.
Soft, Coca-cola, Coca-cola zéro, Orangina, 33cl 7.

Hot drinks

- Espresso** 4.5.
Double espresso 5.5.
Tea/Herbal Infusion 6.

Mira, Beer brewed with spring water from the Arcachon Bay area, 33cl White, Blonde, Amber 8.