

MENU

THE WINE BAR
LE BOUTIQUE HOTEL & SPA

LE SALÉ

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 18.

Assortiment de charcuterie ibérique de la maison Bodega des Pyrénées

ASSIETTE DE FROMAGES 20.

Assortiment de fromages affinés de la Fromagerie Beillevaire

ASSIETTE MIXTE 24.

Charcuteries Bodega des Pyrénées et fromages affinés Beillevaire

HOUMOUS FAIT MAISON 12.

Accompagnée de légumes frais

TZATZIKI FAIT MAISON 12.

Accompagnée d'une sélection de pains

CROQUE-MONSIEUR 20. *SIGNATURE BOUTIQUE HÔTEL*

Pain de campagne pur levain, jambon cru, Ossau-Iraty, tomate séchée, basilic et béchamel fait maison.

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ 15.

D'Ecosse, brioche toastée et ricotta fouettée

HOUMOUS & PITA 16.

Houmous fait maison, feta, olives confites, pistaches, zaatar & pain pita

SALADE DE SAISON 12.

Tomates cerise, figues, oignons rouges marinés, feta et crème de vinaigre balsamique

PAUSE SUCRÉE

Jusqu'à 18h

Une part de gâteau

+

Une boisson chaude ou froide

12.

LE SUCRÉ

Cannelé de Bordeaux chaud 6.

Accompagné de glace au parfum vanille

Fondant à l'orange 8. *Fait maison*

Accompagnée de sorbet au parfum citron & basilic

Café gourmand 9.

Accompagnée du gâteau création du jour



MENU IN
ENGLISH



SUIVEZ
NOUS !

NOTRE SÉLECTION DE VINS *au verre*

Pétillant

Louis Vallon Brut , <i>Crémant de Bordeaux AOC</i>	11.
Bulles fines, fruits blancs et agrumes	
Champagne Bruno Roulot , <i>Cuvée Zéro Dosage</i>	17.
Fruits jaunes, notes de fleurs sucrées et belle minéralité	
Champagne Chartogne-Taillet , <i>Le Rosé</i>	21.
Fruits rouges, agrumes et robe orange pastel	

Blanc

L'Abeille de Fieuzal 2020 , <i>Pessac-Léognan AOC</i>	14.
Arômes de fleurs blanches, notes épicées et belle fraîcheur	
Sancerre Blanc 2024 , <i>Terre de Maimbray, Domaine Reverdy, Sancerre AOC, 100% Sauvignon</i>	15.
Citrons, pêche blanche et notes intenses de fleurs	
Chablis 2023 - Domaine Alain Mathias , <i>Bourgogne, BIO, 100% Chardonnay</i>	16.
Agrumes, pomme verte et finale saline	
Château des Coulinats 2026 , <i>Sainte-Croix-du-Mont AOC</i>	13.
Fruits confits, miel et fraîcheur équilibrée	

Rosé

Symphonie 2024 – Château Sainte Marguerite , <i>Côtes de Provence AOC</i>	11.
Délicat et élégant, aux notes de pêche et de fruits rouges frais	

Rouge

Château Cantemerle 2023 , <i>Haut-Médoc AOC</i>	16.
Cassis, épices douces et tanins soyeux	
Croix Canon 2019 , <i>Canon, Saint-Émilion Grand Cru AOC</i>	20.
Fruits noirs, notes boisées et belle profondeur	
David Trousselle , <i>Hautes Côtes de Beaune 2023, Cuvée Olympe, Bourgogne, 100% Pinot Noir</i>	16.
Cerise, 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

THE WINE BAR
LE BOUTIQUE HOTEL & SPA

OUR DISHES

CHARCUTERIE BOARD 18.

Selection of cured meats from La Bodega des Pyrénées

CHEESE BOARD 20.

Curated assortment of fine cheeses by Maison Beillevaire

MIXED BOARD 24.

Gourmet pairing of Maison Beillevaire cheeses and La Bodega des Pyrénées charcuterie

HOMEMADE HUMMUS 12.

Accompanied by a colorful selection of crisp garden crudités

HOMEMADE TZATSIKI 12.

Served with a selection of breads

BOUTIQUE HOTEL'S SIGNATURE CROQUE-MONSIEUR 20.

Sourdough bread, dry-cured ham, Ossau-Iraty cheese, sun-dried tomatoes, basil & house béchamel.

PLATE OF SMOKED SALMON 15.

Scottish smoked salmon on a bed of brioche toast with whipped ricotta.

HUMMUS & PITA 16.

Homemade Hummus with feta, confit olives, pistachios, za'atar, warm pita.

SEASONAL HARVEST SALAD 12.

Harvest Salad: cherry tomatoes, figs, pickled red onions, feta, balsamic glaze.

SWEET BREAK

Until 6 pm

One slice of cake

+

One hot or cold drink

12.

SWEETS

Warm Bordeaux Cannelé 6.

With vanilla ice-cream

Homemade Gluten-free orange cake 8.

With lemon & basil sorbet

Café gourmand 9.

Served with the chef's daily cake creation



MENU EN
FRANÇAIS



SUIVEZ
NOUS !

Net prices in €, including VAT and service. The establishment does not accept cheques or meal vouchers. Please inform us of any food allergies or intolerances.

OUR SELECTION OF WINES *by the glass*

Sparkling

Louis Vallon Brut , <i>Crémant de Bordeaux AOC</i>	11.
Fine bubbles, white fruits and citrus	
Champagne Bruno Roulot , <i>Cuvée Zéro Dosage</i>	17.
Yellow fruits, floral notes and beautiful minerality	
Champagne Chartogne-Taillet , <i>Le Rosé</i>	21.
Red fruits, citrus and pastel orange colour	

White

L'Abeille de Fieuzal 2020 , <i>Pessac-Léognan AOC</i>	14.
White flower aromas, citrus notes and lovely freshness	
Sancerre Blanc 2024 , <i>Terre de Maimbray, Domaine Reverdy, Sancerre AOC, 100% Sauvignon</i>	15.
Lemon, white peach and intense floral notes	
Chablis 2023 - Domaine Alain Mathias , <i>Bourgogne, BIO, 100% Chardonnay</i>	16.
Citrus, green apple and a saline finish	
Château des Coulinats 2026 , <i>Sainte-Croix-du-Mont AOC</i>	13.
Candied fruits, honey and a balanced freshness	

Rosé

Symphonie 2024 – Château Sainte Marguerite , <i>Côtes de Provence AOC</i>	11.
Delicate and elegant, with notes of peach and fresh red berries	

Red

Château Cantemerle 2023 , <i>Haut-Médoc AOC</i>	16.
Blackcurrant, soft spices and silky tannins	
Croix Canon 2019 , <i>Canon, Saint-Émilion Grand Cru AOC</i>	20.
Black fruits, woody notes and beautiful depth	
David Trousselle , <i>Hautes Côtes de Beaune 2023, Cuvée Olympe, Bourgogne, 100% Pinot Noir</i>	16.
Cherry, floral notes and lovely freshness	

Cold Drinks

Perrier , 33cl / Limonade , Mira, 25cl	7.
Fruit juices , Alain Millat, 20cl	7.
Sodas , Coca-cola, Coca-cola zéro, Orangina, 33cl	7.

Hot Drinks

Espresso	4,5.
Double espresso	5,5.
Tea / Herbal tea	6.

Mira Beer , brewed with spring water from the Bassin d'Arcachon, 33cl, White, Blonde or Amber	8.
---	----