

Le Bar & sa Terrasse

vous accueille
tous les jours de 7h00 à 22h30

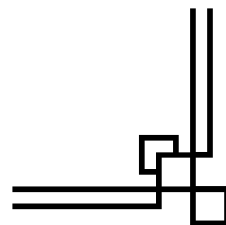
The bar and terrace welcome you every day
from 7:00 am to 10:30 pm

Carte nourriture

en continu de 14h30 à 22h00

Food Menu

*continuous service
from 02:30 pm to 10:00 pm*



RESTAURATION

disponible de 14h30 à 22h00
from 02:30 pm until 10:00 pm

Les Assiettes Apéritives

Saumon fumé Petrossian tranché main 30 €
Hand-cut smoked salmon from Petrossian

Assortiment de fromages affinés 18 €
Cheese plate

Assiette de charcuterie du Sud-Ouest 26 €
Jambon et saucisson de Porc Noir de Bigorre, rillettes de poulet
Basques au Piment d'Espelette
Delicatessen plate

Assiette mixte 24 €
Charcuterie de Bigorre/fromages affinés
Ham and cheese plate

Assortiment de 2 recettes | Choice of 2 recipes: 20 €
Houmous de tomates séchées et fines herbes | Hummus with dried tomatoes and fine herbs
Poicamole, Guacamole de petits-pois | Pea Guacamole
Houmous de poivron & estragon | Sweet pepper & tarragon hummus
Rillettes Basques de poulet au piment d'Espelette | Chicken rillettes with Espelette pepper
Tartinable aux deux saumons | Salmon rillettes

*Merci de consulter la carte des allergènes

**Please consult the allergen card*

Finger Food

Finger club poulet et bacon	18 €
<i>Finger Club with Chicken and bacon</i>	
Finger club au saumon fumé	22 €
<i>Finger club with smoked salmon</i>	
Frites maison	8 €
<i>Homemade French fries</i>	

Salades Salads

César Poulet ou saumon	24 €
<i>Chicken or salmon Caesar salad</i>	
Salade de mâche, pommes de terre grenaille, gésiers de volaille et carotte	24 €
<i>Lamb's lettuce salad with baby potatoes, chicken gizzards and carrot</i>	
Napo Bowl	
<i>Tataki de saumon, betterave, chou-fleur, haricots verts, fregola, mangue et soja</i>	26 €
<i>Salmon tataki, beetroots, cauliflower, green beans, fregola, mango and soybeans</i>	

Côté Sucré Sweet Touch

Café gourmand	16 €
Crème Brûlée maison	12 €
Salade de fruits frais	12 €
Tarte chocolat, caramel, noix de pécan	14 €
Crumble aux fruits de saison	12 €
Glaces ou sorbets 3 boules	12 €

Prix nets en euros, toutes taxes comprises
VAT net prices including taxes and services

LES BOISSONS CHAUDES

Palais des thés : 9 €

Thés Noirs **Black Teas**

BREAKFAST TEA BIO

Thé noir traditionnel anglais

Organic Breakfast tea

EARL GREY QUEEN BLEND BIO

Earl grey, thé noir et bergamote

Earl grey, black tea and bergamot

GOLDEN

Darjeeling des hauts plateaux himalayens avec des notes sombres et fruitées.

Darjeeling from the Himalayan highlands with dark and fruity notes.

Thés Verts **Green Teas**

9 €

SENCHA ARIAKE BIO

Thé vert japonais doux et tonique, très agréable pour le matin

Japanese green tea, soft and tonic, very pleasant for the morning

GRAND JASMIN IMPÉRIAL BIO

Thé vert au jasmin

Organic Jasmin green tea

THÉ VERT À LA MENTHE BIO

Thé vert de Chine parfumé avec des feuilles de menthe douce

Chinese green tea scented with sweet mint leaves

ESCAPADE FRUITÉE BIO

Thé vert bio, fraise et pêche

Organic Green tea, strawberry and peach

Prix nets en euros, toutes taxes comprises

VAT net prices including taxes and services

Infusions Herbal Teas

Palais des thés 9 €

VERVEINE

Infusion de verveine, fraîche et citronnée.

Verbena infusion, fresh and zesty.

CAMOMILLE

Infusion de camomille, très relaxante

Chamomile infusion, very relaxing.

MENTHE POIVRÉE

Infusion de menthe poivrée, d'anis et de mélisse.

Pepper Mint infusion, anise & melissa

Rooibos Bio

9 €

SPICY PASSION

Rooibos bio, cannelle et gingembre

Organic rooibos, cinnamon and ginger

ROOIBOS BOURBON

Un roiboos gourmand aux parfums de vanille

Tea without caffeine, vanilla

N'hésitez pas également à demander notre sélection de thés de saison.

Do not hesitate to ask for our selection of seasonal teas.

Cafés Coffees

Expresso, Café décaféiné, allongé 6

Espresso, decaffeinated coffee, long coffee

Double Expresso, Cappuccino 9

Latte Macchiato 9

Chocolat chaud 9

Hot chocolate

Prix nets en euros, toutes taxes comprises

VAT net prices including taxes and services

LES CHAMPAGNES

Les Champagnes

	Coupe 15 cl	Btle 75 cl
Besserat de Bellefon Brut «Cuvée des Moines»	16	90
Bruno Paillard Extra Brut «Première Cuvée»	50	(37,5cl)
Bruno Paillard Extra Brut «Première Cuvée»	18	100
Bruno Paillard Blanc de blancs		170
EPC Blanc de blancs	18	100
Bruno Paillard rosé	20	140
Laurent Perrier Brut «La Cuvée»		100
Laurent Perrier «Cuvée Grand Siècle»		250
Kir Royal <i>Parfums : Vanille, Cassis, Mûre, Framboise, Violette, Pêche, fraise, pamplemousse</i> <i>Flavours: Vanilla, Blackcurrant, Blackberry, Raspberry, Violet, Strawberry, grapefruit, Peach</i>	18	
Kir Royal Deluxe <i>Chambord Royale, St Germain</i>	20	

Prix nets en euros, toutes taxes comprises
VAT net prices including taxes and services

Vins au verre
Wines by the glass
12 cl

Vins Blancs White wines

Loire - Pouilly Fumé Vieilles Vignes 2025 <i>Régis Minet</i>	11
Bourgogne - Chablis 2025 <i>Domaine Laroche</i>	12
Vallée du Rhône- Saint Joseph AOP Lyceras 2025 <i>Yves Cuilleron</i>	12
Loire Sancerre 2025 <i>Chateau de Sancerre</i>	11
Coteaux du Layon 2023 <i>Domaine Saint Pierre</i>	9

Vin Rosé Rose wine

Côtes-de-Provence - Grand Rosé Emotion 2025 <i>AOP Pierrefeu</i>	9
---	---

Vins Rouges Red Wines

Loire Menetou Salon 2023 <i>Domaine Pellé</i>	9
Bourgogne - Mercurey 2020 <i>Les vignes blanches Domaine Voarick</i>	13
Vallée du Rhône Crozes-Hermitage AOP 2023 <i>Domaine Philippe & Vincent Jaboulet</i>	10
Bordeaux Saint-Emilion Grand Cru 2022 <i>Etoile de Mondorion</i>	11
Bordeaux - Haut-Médoc 2019 <i>La closerie de Camensac</i>	13

LES ALCOOLS & LIQUEURS

5 cl

Whiskies

Blended

Johnnie Walker Black	18
Chivas Regal 18 ans	25
Johnnie Walker Blue	50

Single Malt

Oban 14 ans	20
Bowmore 12 ans	20
Macallan 12 ans Double cask	25
Lagavulin 16 ans	25

Bourbons

Maker's Mark	20
Angel's Envy	25
Blanton's Original	40

Whiskey Tennessee

Jack Daniel's	18
---------------	----

Irish

Jameson	18
---------	----

Japonais

Nikka	20
Hibiki Japanese Harmony	35

Rhums & Cachacas

Bacardi Anejo 4	18
Cachaça Leblon	18
Santa Teresa 1796	20
Gun's Bell Spiced Rum	18
Rhum Agricole Père Labat Blanc	18
Rhum Agricole Clément	25
Single Cask Canne Bleue	

Gins

Bombay Sapphire	18
Bombay Sapphire 1er cru	22
Hendrik's	20
Monkey 47	22
Generous	20
Bel air	20

Tequilas

Don Julio Reposado	20
Patròn Silver	22
Jose Cuervo Reserva	50
Clase azul reposado	50

Vodkas

Grey Goose	20
Belvédère	20
Grey Goose Altius	50

Prix nets en euros, toutes taxes comprises
VAT net prices including taxes and services

LES ALCOOLS & LIQUEURS

Eaux de vie de fruits

Williamine - Morand	20
Vieille Prune - Louis Roque	20
Grappa Capovilla - Bassano	20

Calvados

Boulard XO	18
------------	----

Cognacs

Remy Martin VSOP	20
Hennessy XO	50

Armagnacs

Bas Armagnac Laubade VSOP	20
Bas Armagnac Laubade XO	30

Liqueurs

Hedonist	14
<i>Cognac et liqueur de gingembre</i>	
Cointreau	14
Grand Marnier	14
Mandarine impériale	14
Get 27, Get 31	14
Bailey's	14
Amaretto Disaronno	14
St Germain	14
Fleur & Baie de Sureau	14
Chambord Royale	14
<i>Framboise noire</i>	
Limoncello Kypris	14
Chartreuse verte	14

Contenance : 4cl

Tout accompagnement est facturé de 3€ à 4€

Prix nets en euros, toutes taxes comprises

VAT net prices including taxes and services

LES APÉRITIFS ET BOISSONS FRAÎCHES

Apéritifs

Martini sans Alcool Floreale, Vibrante	10
Martini Ambrato, Rubino, Fiero	12
Ricard	12
Pastis Bardouin	14
Porto Graham's Fine White	12
Porto Graham's Tawny 10 ans	18
Suze, Campari	12

Contenances : apéritifs 7 cl - anis 4 cl

Bières & Cidres **Beers**

Cidre Sassy « L'Inimitable »	33cl	10
Heineken	33cl	10
Heineken sans alcool	33cl	10
Brasserie La Française, IPA	33cl	10
Brasserie La Française, Abbaye	33cl	10
Bière pression 1664	33cl	10
Bière pression 1664	50cl	14

Prix nets en euros, toutes taxes comprises
VAT net prices including taxes and services

Boissons fraîches Cold drinks

Jus de fruits Fruits juices

Pomme, tomate, mangue, pêche, abricot Patrick Font	25cl	8
<i>Apple, tomato, mango, peach, apricot</i>		
Citron, orange, pamplemousse pressé	25cl	8
<i>Lemon, orange, grapefruit</i>		
Red detox	25cl	10
<i>Carotte, betterave, banane, citron, pomme, grenade</i>		
<i>Carrot, beet, banana, lemon, apple, pomegranate</i>		
Green detox	25cl	10
<i>Poire, pomme, épinard, menthe</i>		
<i>Pear, apple, spinach, mint</i>		

Sodas

Coca-cola, Coca-cola Zéro	33cl	8
Limonade Artisanale Lorina	33cl	8
Orangina, thé vert bio pêche Meneau	25cl	8
Fever Tree tonic, ginger beer, ginger ale	25cl	8

Eaux minérales Mineral waters

Abatilles Eau plate ou gazeuse	33cl	6
Perrier	33cl	6
Eau microfiltrée Aquachiarà	75cl	6
<i>Plate ou gazeuse</i>		
Abatilles Eau plate ou gazeuse	75cl	8

Supplément sirop : 2€

Prix nets en euros, toutes taxes comprises
VAT net prices including taxes and services

LES COCKTAILS

Cocktails Signature

24 €

PARIS MULE

Gin Bombay Sapphire, liqueur Saint Germain, citron vert frais, ginger beer, sirop de yuzu
Gin, Saint Germain liquor, fresh lime, ginger beer, yuzu syrup

HYSTERIC LOVE

Vodka Grey Goose, liqueur Electric Velvet, citron vert frais, jus de cranberry
Grey Goose, Electric velvet liquor, fresh lime, cranberry juice

EL PATRON

Tequila Patron Silver, liqueur Electric Velvet, citron vert frais, blanc d'œuf, tabasco, Cointreau
Patron Silver, Electric velvet liqueur, fresh lime, egg white, tabasco, Cointreau

CORSICA BAY

Gin Bombay Sapphire 1er cru, Limoncello, Martini Bitter, Tonic
Bombay gin, Limoncello, Martini Bitter, Tonic

PALOMA 1807

Tequila Patron silver, Cointreau, jus de pamplemousse, eau pétillante et sirop d'agave
Patron Silver tequila, Cointreau, grapefruit juice, soda water, gave syrup

LONGWOOD

Whisky Maker's mark, liqueur Amaretto, Mandarine Napoléon, Martini bitter
Maker's Mark whiskey, Amaretto liquor, Mandarin Napoléon liquor, Martini Bitter

PORNSSTAR MARTINI

Vodka Grey Goose, liqueur de passion, jus de passion Maracuja, citron vert frais, sirop de vanille et champagne
Grey Goose Vodka, Passion fruit liquor, Passion fruit juice, lime juice, vanilla syrup and Champagne

TULUM SUNSET

Rhum Bacardi 4 anejos, Liqueur Chambord, Grand Marnier, Jus de passion
Ron Bacardi 4 anejos, Chambord liquor, Grand Marnier, Passion fruit juice

BONAPARTE

Cognac Rémy Martin VSOP, Martini Rubino, Martini Bitter, sirop de caramel
Cognac, Martini Rubino, Martini Bitter, Toffee syrup

ELIXIR FLORAL

Gin Bombay Sapphire, Chartreuse verte, citron vert, sirop de yuzu, tonic
Gin, Green Chartreuse, lime juice, yuzu syrup, tonic water

Prix nets en euros, toutes taxes comprises
VAT net prices including taxes and services

Cocktails Classiques

20 €

PISCO SOUR

Pisco Demonio de los Andes, Jus de citron, blanc d'œuf, sucre de canne

Pisco Demonio de los Andes, lemon juice, egg white, brown sugar

ESPRESSO MARTINI

Vodka Grey Goose, Kalhual, espresso glacé, sucre de canne

Grey Goose, Kalhual liquor, ice espresso, brown sugar

MARGARITA

Tequila Patron Silver, Cointreau, citron vert

Patron Silver, Cointreau, fresh lime

NEGRONI

Gin Bombay Sapphire, Martini Rubino, Campari

Bombay gin, Martini Rubino, Campari

MOJITO

Rhum Bacardi 4 ans, menthe, citron vert, sucre de canne

Bacardi 4 years Ron, mint, lime, brown sugar

BOURBON OLD FASHIONED

Whisky Maker's Mark, Angostura bitter, sucre

Maker's Mark whiskey, Angostura bitter, sugar

CAIPIRINHA

Cachaca Leblon, citron vert, sucre de canne

Leblon Cachaca, lime, brown sugar

VODKA MARTINI

Vodka Grey Goose, Noilly Prat

Vodka Grey Goose, Noilly Prat

CHAMPS-ÉLYSÉES

Cognac Rémy Martin VSOP, Chartreuse verte, citron vert, sucre

Cognac, green Chartreuse, lime, sugar

Prix nets en euros, toutes taxes comprises

VAT net prices including taxes and services

Cocktails Champagne

20 €

HUGO

*Liqueur Saint Germain, Champagne Besserat de Bellefon brut,
Perrier, tranche de citron vert, menthe fraîche
Saint Germain liquor, Besserat de Bellefon Champagne, Perrier,
lime slice, fresh mint*

FRENCH 75

*Gin Bombay Saphirre, citron, sucre, champagne Besserat de Bellefon
Bombay Saphirre gin, sugar, lemon, champagne*

JOSÉPHINE

*Liqueur Chambord, Champagne Besserat de Bellefon brut,
citron vert frais, coulis de fruit rouges
Chambord liquor, Besserat de Bellefon Champagne, lime, red fruits coulis*

APEROL SPRITZ

*Aperol, perrier, Besserat de Bellefon brut
Aperol, Besserat de Bellefon Champagne, soda water*

L'HÉDONISTE

*Liqueur Hedonist, Champagne Besserat de Bellefon brut, citron vert frais
Hedonist liquor, Besserat de Bellefon Champagne, fresh lime*

Cocktails sans alcool Non-Alcoholic Cocktails

16 €

MARTINI SUNSET SPRITZ

*Martini Floréale sans alcool, citron vert frais, tonic et jus d'ananas
Virgin Martini Floreale, lime juice, tonic water and pineapple juice*

MARTINI ORANGE SPRITZ

*Martini Vibrante sans alcool, jus d'orange et tonic
Virgin Martini Vibrante, orange juice and tonic water*

VIRGIN MOJITO

*Menthe fraîche, cassonade, citron vert frais, ginger ale
Fresh mint, brown sugar, fresh lime, Ginger ale*

BORA BORA

*Jus d'ananas, jus de passion, jus de mangue, sirop de grenadine
Pineapple juice, passion fruit juice, mango fruit juice, grenadine syrup*

EDEN GARDEN

*Jus de pomme, citron vert frais, menthe fraîche, ginger ale, sirop de vanille
Apple juice, fresh lime, fresh mint, Ginger ale, vanilla syrup*

CAMPS BAY

*Infusion de thé rooibos, jus de fraise, jus de cranberry, citron vert frais
Rooibos tea, strawberry juice, cranberry juice, fresh lime*

Prix nets en euros, toutes taxes comprises
VAT net prices including taxes and services