

LA PETITE PLAGE

Biarritz

AU DÉJEUNER 19€

LUNDI

BLANQUETTE DE VEAU, LÉGUMES D'AUTOMNE ET CHÂTAIGNES
VEAL BLANQUETTE WITH AUTUMN VEGETABLES & CHESTNUTS

MARDI

RAVIOLE DE RICOTTA AU BEURRE DE SAUGE, TOMATES CONFITES ET OLIVES
RICOTTA RAVIOLI WITH SAGE BUTTER, SUN-DRIED TOMATOES & OLIVES

MERCREDI

ENCORNETS SAUTÉS ET ARROZ BOMBA CUISINÉS COMME UNE PAËLLA
SAUTEED SQUID WITH ARROZ BOMBA, COOKED LIKE A PAELLA

JEUDI

L'ICONIQUE SAUCISSE-PURÉE DE LA PETITE PLAGE
LA PETITE PLAGE ICONIC SAUSAGE & MASHED POTATOES

VENDREDI

BRANDADE DE MORUE GRATINÉE, SALADE MARAÎCHÈRE
GRATINATED SALT COD BRANDADE WITH GARDEN SALAD

GUACAMOLE PILÉ MINUTE, CROUSTILLANT DE MAÏS 14
GUACAMOLE "MINUTE", CRISPY CORN CHIPS

❖ VELOUTÉ DE POTIMARRON, CRÈME MI-MONTÉE À LA CHÂTAIGNE ET GRAINES DE COURGE 16
PUMPKIN VELOUTÉ, SEMI-WHIPPED CHESTNUT CREAM, TOASTED PUMPKIN SEEDS

STRACCIATELLA, BETTERAVES FUMÉES AU BOIS DE HÊTRE, VINAIGRETTE MIEL-CORIANDRE 17
STRACCIATELLA, BEECH-SMOKED BEETS, HONEY-CORIANDER VINAIGRETTE

TARTARE DE THON, AVOCAT ET CORIANDRE, JAUNE D'ŒUF MARINÉ À LA SAUCE SOJA FUMÉE 24
TUNA TARTARE WITH AVOCADO AND CORIANDER MARINATED EGG YOLK IN SMOKED SOY SAUCE

TATAKI DE SAUMON AU PIMENT DOUX, CONCOMBRE ET POIREAU CROUSTILLANT 22
SALMON TATAKI WITH SWEET CHILL, CUCUMBER, & CRISPY LEEK

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, TÉTRAGONE, VINAIGRETTE YUZU-TRUFFE 23
SCALLOP CARPACCIO, NEW ZEALAND SPINACH, YUZU-TRUFFLE VINAIGRETTE

BEIGNETS DE CHIPIRONS CROUSTILLANTS, MAYO GINGEMBRE ET CITRON 18
FRIED SQUID, GINGER & LEMON MAYO

❖ ASSIETTE DE PALETA IBÉRIQUE, PAN CON TOMATE 24
IBERIAN PALETA, PAN CON TOMATE

❖ FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES MI-CUIT, CHUTNEY DE FRUITS SECS, BRIOCHE TOASTÉE 25
DUCK FOIE GRAS SEMI-COOKED FROM LES LANDES, DRIED-FRUIT CHUTNEY, TOASTED BRIOCHE

SALADES

CÉSAR AU POULET FERMIER 22
FREE-RANGE CHICKEN CAESAR SALAD

AVOCAT, GAMBAS ET PAMPLEMOUSSE, VINAIGRETTE MIEL-CORIANDRE 25
AVOCADO, PRAWNS & GRAPEFRUIT, HONEY-CORIANDER VINAIGRETTE

PLATS ENFANT

✓ PENNE CUITES AU JUS DE TOMATE, PARMESAN ET BASILIC 12
PENNE COOKED IN TOMATO SAUCE, PARMESAN CHEESE, & BASIL

FISH&CHIPS, SAUCE TARTARE 14
FISH&CHIPS, TARTARE SAUCE

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI, POMMES FRITES 14
ROAST CHICKEN LEG, FRENCH FRIES

CARTE SIGNÉE PAR ERIC FRECHON

❖ Produits locaux - LOCAL PRODUCTS - ✓ Plats végétariens - VEGETARIAN

PÂTES

- ✓ RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS, JUS DE PERSIL ET PARMESAN 24
MUSHROOM RAVIOLI, PARSLEY JUS & PARMESAN
- ✓ PENNE CUITES AU JUS DE TOMATE, OLIVES, BASILIC ET STRACCIATELLA 22
PENNE COOKED IN TOMATO JUS, OLIVES, BASIL & STRACCIATELLA

POISSONS

- RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE, ENCORNETS, MOULES ET CREVETTES 29
SQUID INK RISOTTO WITH BABY SQUID, MUSSELS & PRAWN
- GAMBAS SAUTÉES, BOUILLON COCO-CITRONNELLE, RIZ PARFUMÉ JASMIN 28
SAUTEED PRAWNS, COCONUT & LEMONGRASS BROTH, FRAGRANT RICE WITH THAI SPRING ONIONS
- ❖ POULPE SNACKÉ, BASQUAISE AU CHORIZO, POMMES DE TERRE AU PIMIENTON 31
SEARED OCTOPUS, SPICY BASQUAISE SAUCE WITH CHORIZO & CHILI POTATOES
- NOIX DE SAINT-JACQUES DORÉES, TOPINAMBOURS ET NOISETTES TORRÉFIÉES, HUILE DE PERSIL 34
SEARED SCALLOPS, ROASTED JERUSALEM ARTICHOKES, TOASTED HAZELNUTS, PARSLEY OIL
- PLAT SIGNATURE
- ❖ MERLU DE LIGNE, CONFIT DE TOMATE AU GINGEMBRE, BEURRE CITRONNÉ, RIZ BASMATI 29
LINE-CAUGHT HAKE, GINGER TOMATO CONFIT, WHIPPED LEMON BUTTER & BASMATI RICE

VIANDES

- ❖ CHEESEBURGER « LA PETITE PLAGE » À L'OSSAU-IRATY ET POITRINE DE PORC BASQUE 26
"LA PETITE PLAGE" CHEESEBURGER WITH OSSAU-IRATY CHEESE & BASQUE PORK BELLY
- ❖ TARTARE DE BŒUF, OSSAU-IRATY ET NOIX, SALADE MARAÎCHÈRE, POMMES FRITES 28
BEEF TARTARE, OSSAU-IRATY & WALNUTS, GARDEN SALAD, FRENCH FRIES
- ❖ SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI AU VIN JAUNE, CRÈME DE MORILLES, GNOCCHIS 29
ROASTED CHICKEN SUPREME WITH VIN JAUNE, MOREL CREAM & GNOCCHI
- ONGLET DE BŒUF À LA PLANCHA, BEURRE AUX HERBES ET ÉPICES, POMMES FRITES 28
GRILLED BEEF HANGER STEAK, HERBS & SPICES BUTTER, FRENCH FRIES

GARNITURES

ÉPINARDS TOMBÉS À L'AIL 6 <i>GARLIC-WILTED SPINACH</i>	POMMES ALLUMETTES 6 <i>SHOESTRING FRIES</i>
PURÉE DE POMMES DE TERRE 6 <i>MASHED POTATOES</i>	MESCLUN 6 <i>MESCLUN SALAD</i>
	RIZ BASMATI 6 <i>BASMATI RICE</i>

DESSERTS

❖	TOMME DE BREBIS DU PAYS BASQUE, CONFITURE DE CERISES NOIRES <i>BASQUE COUNTRY CHEESE, BLACK CHERRY JAM</i>	12
	ÎLE FLOTTANTE À L'EAU DE ROSE, PÉTALES DE ROSES SÉCHÉES ET PISTACHES <i>ROSEWATER FLOATING ISLAND, DRIED ROSE PETALS & PISTACHIOS</i>	9
	POMME "REINE DES REINETTES" RÔTIE AU CARAMEL, GLACE VANILLE, ARLETTE CARAMÉLISÉE <i>CARAMEL-ROASTED "REINE DES REINETTES" APPLE, VANILLA ICE CREAM, CARAMELIZED ARLETTE</i>	10
	PAVLOVA AUX FRUITS ET SORBET EXOTIQUE, ÉMULSION YAOURT <i>PAVLOVA WITH EXOTIC FRUITS & SORBET, YOGURT EMULSION</i>	12
	PROFITEROLE, GLACE ET PRALINÉ À LA NOISETTE, CHANTILLY ET SAUCE CHOCOLAT <i>PROFITEROLE WITH HAZELNUT PRALINE AND ICE CREAM, WHIPPED CREAM & CHOCOLATE SAUCE</i>	14
	ESPUMA AU CHOCOLAT GRAND CRU, NOISETTES CARAMÉLISÉES, GLACE AU CAFÉ TORRÉFIÉ <i>SINGLE-ORIGIN CHOCOLATE ESPUMA, CARAMELIZED HAZELNUTS, ROASTED COFFEE ICE CREAM</i>	14
	SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER <i>GRAND MARNIER SOUFFLÉ</i>	16
	COOKIE GÉANT, CARAMEL ET CACAHUÈTES, GLACE VANILLE ET CHOCOLAT - POUR 2 <i>GIANT COOKIE WITH CARAMEL & PEANUTS, VANILLA & CHOCOLATE ICE CREAM - For 2</i>	22
	GLACES ET SORBETS <i>ICE CREAMS & SORBETS</i>	3/BOULE

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	3
DÉCAFÉINÉ	3
NOISETTE <i>ESPRESSO WITH A DASH OF MILK</i>	3
CAFÉ ALLONGÉ	3
DOUBLE ESPRESSO	5
CAPPUCCINO	5
GRAND CRÈME <i>LARGE COFFEE WITH CREAM</i>	5
CHOCOLAT CHAUD <i>HOT CHOCOLATE</i>	5
THÉS & INFUSIONS DU PALAIS DES THÉS <i>TEAS & HERBAL TEAS</i>	5

Prix nets en euros - Service compris - La liste des allergènes est disponible sur demande

NET PRICES IN EUROS - SERVICE INCLUDED - THE LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE ON REQUEST