

COCKTAILS

MOCKTAILS

LA PETITE PLAGE

Biarritz

LILIKA 16CL 14

COCKTAIL SIGNATURE

Gin Tanqueray, bitter à la rhubarbe, sirop framboise et jasmin, jus de cranberry, champagne

Gin Tanqueray, rhubarb bitter, raspberry & jasmine syrup, cranberry juice, champagne

KAFEARON 15CL 14

COMPLEXE & INTENSE

Rhum Bacardi Ocho, Rhum Bacardi Carta Blanca, café, cardamome

Rum Bacardi Ocho, rum Bacardi Carta Blanca, coffee, cardamom

MAVERICK 10CL 15

EXOTIQUE & ÉQUILIBRÉ

Vodka Grey Goose, liqueur de goyave Egiazki, coco, pamplemousse, vanille

Vodka Grey Goose, guava liqueur Egiazki, coconut, grapefruit, vanilla

LA PETITE MULE 17CL 16

FRUITÉ & POIVRÉ

Gin Bombay Sapphire, Clémentine Corse Brana, verjus, vanille, sarrasin, ginger beer

Gin Bombay Sapphire, Brana Corsican Clémentine, verjuice, vanilla, buckwheat, ginger beer

FLEUR D'HIVER 14CL 10

ACIDULÉ & FLORAL

Martini floreale o.o, verjus, cranberry, jasmin, menthe

Martini Floreale o.o, verjuice, cranberry, jasmine, mint

COLOMBE 17CL 9

LÉGER & ACIDULÉ

Pamplemousse, citron, agave

Grapefruit, lemon, agave

L'ENSEMBLE DE NOTRE OFFRE DE COCKTAILS EST DISPONIBLE
SUR LA CARTE DU BAR.

Prix nets en euros - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

NET PRICES IN EUROS - SERVICE INCLUDED - ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH

VÉGÉTAL

	GUACAMOLE PILÉ MINUTE, CROUSTILLANT DE MAÏS	14
	<i>GUACAMOLE "MINUTE", CRISPY CORN CHIPS</i>	
	CAVIAR D'AUBERGINES GRILLÉES AU FEU DE BOIS, YAOURT GREC ET CORIANDRE, PAIN PITA	14
	<i>FIRE-ROASTED EGGPLANT CAVIAR, GREEK YOGURT & CORIANDER, PITA BREAD</i>	
❖	VELOUTÉ DE POTIMARRON, CRÈME MI MONTÉE À LA CHÂTAIGNE ET GRAINES DE COURGE	16
	<i>PUMPKIN VELOUTÉ, SEMI-WHIPPED CHESTNUT CREAM, TOASTED PUMPKIN SEEDS</i>	
	STRACCIATELLA, BETTERAVES FUMÉES AU BOIS DE HÊTRE, VINAIGRETTE MIEL-CORIANDRE	17
	<i>STRACCIATELLA, BEECH-SMOKED BEETS, HONEY-CORIANDER VINAIGRETTE</i>	

CRUDOS

	TARTARE DE THON, AVOCAT, CORIANDRE, JAUNE D'ŒUF MARINÉ À LA SAUCE SOJA FUMÉE	24
	<i>TUNA TARTARE WITH AVOCADO, CORIANDER, MARINATED EGG YOLK IN SMOKED SOY SAUCE</i>	
	TATAKI DE SAUMON AU PIMENT DOUX, CONCOMBRE ET POIREAU CROUSTILLANT	22
	<i>SALMON TATAKI WITH SWEET CHILI, CUCUMBER, & CRISPY LEEK</i>	
	CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, TÉTRAGONE, VINAIGRETTE YUZU-TRUFFE	23
	<i>SCALLOP CARPACCIO, NEW ZEALAND SPINACH, YUZU-TRUFFLE VINAIGRETTE</i>	

SIGNATURE

	BEIGNETS DE CHIPIRONS CROUSTILLANTS, MAYO GINGEMBRE ET CITRON	18
	<i>FRIED SQUID, GINGER & LEMON MAYO</i>	
	GALETTE CROUSTILLANTE D'AVOCAT ET CRABE RELEVÉ AU CURRY	25
	<i>CRISPY AVOCADO & CRAB CURRY GALETTE</i>	
❖	ASSIETTE DE PALETA IBÉRIQUE, PAN CON TOMATE	24
	<i>IBERIAN PALETA, PAN CON TOMATE</i>	
❖	FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES MI-CUIT, CHUTNEY DE FRUITS SECS, BRIOCHE TOASTÉE	25
	<i>DUCK FOIE GRAS SEMI-COOKED FROM LES LANDES, DRIED-FRUIT CHUTNEY, TOASTED BRIOCHE</i>	

PLATS ENFANT

✓	PENNE CUITES AU JUS DE TOMATE, PARMESAN ET BASILIC	12
	<i>PENNE COOKED IN TOMATO SAUCE, PARMESAN CHEESE, AND BASIL</i>	
	FISH&CHIPS, SAUCE TARTARE	14
	<i>FISH&CHIPS, TARTARE SAUCE</i>	
	SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI, POMMES FRITES	14
	<i>ROAST CHICKEN LEG, FRENCH FRIES</i>	

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

- ❖ 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
- FILET DE BŒUF DORÉ AU SAUTOIR, BEURRE AUX HERBES ET ÉPICES, POMMES FRITES 42
PAN-SEARED BEEF TENDERLOIN, HERB-AND-SPICE BUTTER, FRENCH FRIES
- POITRINE DE COCHON LAQUÉE AU MIEL ÉPICÉ, RATTES ÉCRASÉES À LA GRAINE DE MOUTARDE 29
SPICED HONEY-GLAZED PORK BELLY, CRUSHED POTATOES WITH MUSTARD SEEDS
- ❖ ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE OLIVES ET CITRON, CAROTTES AU CUMIN - POUR 2 45/PERS
SLOW-COOKED LAMB SHOULDER WITH OLIVES & LEMON, CUMIN-SPICED CARROTS - For 2

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

BOISSONS CHAUDES

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

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