

LA PETITE PLAGE

Biarritz

COCKTAILS

SÉLECTION DE NOTRE CHEF BARMAN

FLORENA 14CL	14
<i>RHUM BACARDI CARTA BLANCA INFUSÉ AU PIMENT D'ESPELETTE, MIEL, PATXARAN, CITRON</i>	
<i>BACARDI CARTA BLANCA RUM INFUSED WITH ESPELETTE CHILL, HONEY, PATXARAN & LEMON</i>	
PINK FIZZ 17CL	15
<i>GIN MARE, CORDIAL DE CITRON, RHUBARBE, SODA PÊCHE JASMIN</i>	
<i>MARE GIN, LEMON CORDIAL, RHUBARB, JASMINE & PEACH SODA</i>	
BERRIES MULE 17CL	13
<i>VODKA GREY GOOSE, JUS DE CRANBERRY, CHAMBORD, GINGER BEER</i>	
<i>GREY GOOSE VODKA, CRANBERRY JUICE, CHAMBORD, GINGER BEER</i>	
MINT SPRITZ 17CL	13
<i>APEROL, INFUSION MENTHE, PROSECCO</i>	
<i>APEROL, MINT INFUSION, PROSECCO</i>	

MOCKTAILS

BRUME 10CL	8
<i>LYRE'S, CORDIAL MAISON, COCO TORRÉFIÉ</i>	
<i>LYRE'S, HOMEMADE CORDIAL, ROASTED COCONUT</i>	
BUISSON ROUGE 14CL	9
<i>INFUSION ROOIBOS, CORDIAL MAISON, SIROP DE GRENADINE</i>	
<i>ROOIBOS HERBAL TEA, HOMEMADE CORDIAL, GRENADINE SYRUP</i>	

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

SIGNATURE

PALETA IBÉRIQUE, PAN CON TOMATE <i>IBERIAN PALETA, PAN CON TOMATE</i>	25
BEIGNETS DE CHIPIRONS CROUSTILLANTS, MAYO GINGEMBRE ET CITRON <i>FRIED SQUID, GINGER & LEMON MAYO</i>	18
GALETTE CROUSTILLANTE D'AVOCAT ET CRABE RELEVÉ AU CURRY <i>CRISPY AVOCADO AND CRAB CURRY GALETTE</i>	25
CREVETTES CUITES « MINUTE » PIL-PIL, AIL, PIMENT ET HUILE D'OLIVE <i>FRESHLY COOKED PIL-PIL PRAWNS WITH GARLIC, CHILI & OLIVE OIL</i>	19
FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES MI-CUIT, CHUTNEY DE FRUITS D'ÉTÉ, BRIOCHE TOASTÉE <i>SEMI-COOKED DUCK FOIE GRAS, SUMMER FRUIT CHUTNEY, TOASTED BRIOCHE</i>	26

CRUDOS

TARTARE DE THON, JAUNE D'ŒUF MARINÉ À LA SAUCE SOJA FUMÉE <i>TUNA TARTARE, MARINATED EGG YOLK IN SMOKED SOY SAUCE</i>	24
DAURADE ROYALE EN CEVICHE, AIL, PIMENT VERT <i>SEA BREAM CEVICHE WITH GARLIC AND GREEN CHILI</i>	22
CARPACCIO DE BAR MARINÉ À L'EAU DE TOMATE, POUDRÉ D'ÉPICES ANISÉES <i>SEA BASS CARPACCIO MARINATED IN TOMATO WATER, POWDERED WITH ANISE SPICES</i>	23

VÉGÉTAL

GUACAMOLE PILÉ AU MORTIER RELEVÉ AU PIMENT D'ESPELETTE, CROUSTILLANT DE MAÏS <i>MORTAR-CRUSHED GUACAMOLE, ESPELETTE CHILI, CRISPY CORN CHIPS</i>	15
CAVIAR D'AUBERGINES GRILLÉES AU FEU DE BOIS, YAOURT GREC ET CORIANDRE, PAIN PITA <i>FIRE-ROASTED EGGPLANT CAVIAR, GREEK YOGURT & CORIANDER, PITA BREAD</i>	17
GASPACHO DE TOMATE, PASTÈQUE ET FRAMBOISES À L'HUILE DE MENTHE <i>TOMATO & WATERMELON GAZPACHO, ALMONDS, RASPBERRY AND MINT OIL</i>	19
TOMATES CERISES ET STRACCIATELLA, OLIVES TAGGIASCHE, PIGNONS DE PIN ET BASILIC <i>CHERRIES TOMATOES & STRACCIATELLA, OLIVES TAGGIASCHE, PINE NUTS & BASIL</i>	19

PLATS ENFANT

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

CUISINE D'ÉTÉ PAR ERIC FRECHON

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

PLATS

ŒUFS CHAKCHOUKA ÉPICÉS À LA MERGUEZ, FÊTA ET CUMIN <i>SPICY SHAKSHUKA EGG WITH MERGUEZ SAUSAGE, FETA CHEESE AND CUMIN</i>	23
RAVIOLES RICOTTA-CITRON, TOMATES CERISES, BASILIC ET PIGNONS DE PIN <i>RICOTTA & LEMON RAVIOLI, CHERRY TOMATOES, BASIL & PINE NUTS</i>	25
PENNE CUITES AU JUS DE TOMATE, CHORIZO ET PARMESAN <i>PENNE COOKED IN A TOMATO JUICE, CHORIZO & PARMESAN CHEESE</i>	23
RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE, ENCORNETS, MOULES ET CREVETTES <i>SQUID INK ARROZ BOMBA WITH BABY SQUID, MUSSELS & PRAWNS</i>	29
GAMBAS SAUTÉES, BOUILLON COCO-CITRONNELLE, RIZ À LA CÉBETTE THAI <i>SAUTEED PRAWNS, COCONUT & LEMONGRASS BROTH, FRAGRANT RICE WITH THAI SPRING ONIONS</i>	28
TRUITE MI-FUMÉE, JUS DE CRESSON BEURRE NOISETTE & SARRASIN, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE <i>LIGHTLY SMOKED TROUT, WATERCRESS BROWN BUTTER JUICE, BUCKWHEAT & MASHED POTATOES</i>	31
MERLU DE LIGNE, CONFIT DE TOMATE AU GINGEMBRE, BEURRE BATTU AU CITRON, RIZ BASMATI <i>LINE-CAUGHT HAKE, GINGER TOMATO CONFIT, WHIPPED LEMON BUTTER & BASMATI RICE</i>	29
POULPE SNACKÉ À LA PLANCHÀ, BASQUAISE RELEVÉE AU CHORIZO, POMMES DE TERRE AU PIMIENTON <i>PLANCHÀ SEARED OCTOPUS, SPICY BASQUAISE SAUCE WITH CHORIZO AND CHILI POTATOES</i>	31
DAURADE ROYALE À LA FLAMME, VIERGE DE TOMATE ET COURGETTE VIOLON <i>FLAME-GRILLED SEA BREAM, TOMATO VIERGE SAUCE, AND RIBBONED ZUCCHINI</i>	32
CARPACCIO DE BŒUF AU PESTO ROSSO, OSSAU-IRATY ET POMMES FRITES <i>BEEF CARPACCIO WITH RED PESTO, MARINATED RED PEPPER, OSSAU-IRATY CHEESE & FRENCH FRIES</i>	24
CUISSES DE VOLAILLE FERMIÈRE CUISINÉES AU CITRON CONFIT, OLIVES ET CORIANDRE <i>FREE-RANGE CHICKEN LEGS WITH PRESERVED LEMON, OLIVES & CORIANDER</i>	29
ONGLET DE BŒUF À LA PLANCHÀ, BEURRE AUX HERBES ET ÉPICES, POMMES FRITES <i>GRILLED BEEF HANGER STEAK, HERBS & SPICES BUTTER, FRENCH FRIES</i>	28
POITRINE DE COCHON LAQUÉE AU MIEL ÉPICÉ, RATTES ÉCRASÉES À LA GRAINE DE MOUTARDE <i>SPICED HONEY-GLAZED PORK BELLY, CRUSHED POTATOES WITH MUSTARD SEEDS</i>	29
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE OLIVES ET CITRON, BOULGOUR AUX HERBES FRAÎCHES (POUR 2) <i>SLOW-COOKED LAMB SHOULDER WITH OLIVES & LEMON, BULGUR WITH FRESH HERBS (FOR 2)</i>	45/PERS

GARNITURES

HARICOTS VERTS <i>GREEN BEANS</i>	8	POMMES FRITES <i>FRENCH FRIES</i>	6
PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>MASHED POTATOES</i>	8	MESCLUN <i>MESCLUN SALAD</i>	6
		RIZ BASMATI <i>BASMATI RICE</i>	6

CUISINE D'ÉTÉ PAR ERIC FRECHON

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

DESSERTS

TOMME DE BREBIS DU PAYS BASQUE, CONFITURE DE CERISES NOIRES <i>BASQUE COUNTRY CHEESE, BLACK CHERRY JAM</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
FRAISES DE PLEIN CHAMP, CRÈME MI-MONTÉE, SORBET AU CITRON ET BASILIC <i>FIELD STRAWBERRIES, LIGHTLY WHIPPED CREAM, LEMON & BASIL SORBET</i>	14
ESPUMA AU CHOCOLAT GRAND CRU, NOISETTES CARAMÉLISÉES, GLACE AU CAFÉ TORRÉFIÉ <i>GRAND CRU CHOCOLATE ESPUMA, CARAMELIZED HAZELNUTS & ROASTED COFFEE ICE CREAM</i>	14
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES ET NOIRS, SORBET AGASTACHE, ÉMULSION YAOURT <i>RED AND BLACK BERRY PAVLOVA, AGASTACHE SORBET, YOGURT MOUSSE</i>	14
FRUITS FRAIS MARINÉS AU SIROP ÉPICÉ, SERVIS SUR GLACE PILÉE <i>FRESH FRUITS MARINATED IN A SPICED SYRUP, SERVED ON CRUSHED ICE</i>	14
CLAFOUTIS AUX PÊCHES ET AMANDES, GLACE AU MIEL DE THYM <i>PEACH AND ALMOND CLAFOUTIS, THYME HONEY ICE CREAM</i>	14
COOKIE GÉANT, CARAMEL ET CACAHUÈTES, GLACE VANILLE ET CHOCOLAT - POUR 2 <i>GIANT COOKIE WITH CARAMEL AND PEANUTS, VANILLA AND CHOCOLATE ICE CREAM - For 2</i>	22
GLACES ET SORBETS <i>ICE CREAMS & SORBETS</i>	3/BOULE

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	3
NOISETTE <i>ESPRESSO WITH A DASH OF MILK</i>	3
DOUBLE <i>DOUBLE ESPRESSO</i>	5
CAPPUCCINO	5
GRAND CRÈME <i>LARGE COFFEE WITH CREAM</i>	5
LATTE	5
CHOCOLAT CHAUD <i>HOT CHOCOLATE</i>	5
CAFÉ FRAPPÉ <i>ICED COFFEE</i>	6
LATTE FRAPPÉ <i>ICED LATTE</i>	6
THÉS & INFUSIONS <i>TEAS & HERBAL TEAS</i>	5

NOS PLATS SONT FAITS MAISON

ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE.

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