

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 PAR ERIC FRECHON

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

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, STRACCIATELLA, OLIVE ET BASILIC <i>PENNE COOKED IN A TOMATO JUICE, STRACCIATELLA, OLIVES AND BASIL</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
	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 FERMIERE CUISINÉES AU CITRON CONFIT, OLIVES ET CORIANDRE <i>FREE-RANGE CHICKEN LEGS WITH PRESERVED LEMON, OLIVES & CORIANDER</i>	29
	FILET DE BŒUF DORÉ AU SAUTOIR, BEURRE AUX HERBES ET ÉPICES, POMMES FRITES <i>BEEF TENDERLOIN, HERBS & SPICES BUTTER, FRENCH FRIES</i>	45
	POTRINE 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

PLAT SIGNATURE :

✧	POULPE SNACKÉ À LA PLANCHA, BASQUAISE RELEVÉE AU CHORIZO, POMMES DE TERRE AU PIMIENTON <i>PLANCHA SEARED OCTOPUS, SPICY BASQUAISE SAUCE WITH CHORIZO AND CHILI POTATOES</i>	31
---	--	----

NOTRE PLAT SIGNATURE PAR LE CHEF ÉRIC FRECHON CÉLÈBRE LA RENCONTRE DE LA MÉDITERRANÉE ET DU SUD-OUEST ET INCARNE L'ESPRIT SOLAIRE DE LA PETITE PLAGE. LE POULPE, GRILLÉ À LA PLANCHA, ÉVOQUE LES SAVEURS IODÉES DE LA CÔTE, RELEVÉ AVEC FINESSE PAR LE CHORIZO ET LE PIMIENTON, DEUX SAVEURS TYPQUES DU PAYS BASQUE.

OUR SIGNATURE DISH BY CHEF ÉRIC FRECHON IS A TRIBUTE TO THE MEETING OF MEDITERRANEAN AND SOUTHWESTERN FLAVORS, CAPTURING THE SUNNY SPIRIT OF LA PETITE PLAGE. THE SEARED OCTOPUS BRINGS OUT THE BRINY ESSENCE OF THE COAST, DELICATELY ENHANCED BY CHORIZO AND PIMIENTON—TWO TYPICAL INGREDIENTS OF THE BASQUE COUNTRY.

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

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 FRAISE <i>FIELD STRAWBERRIES, LIGHTLY WHIPPED CREAM, STRAWBERRY 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 FRUTTS ROUGES ET NOIRS, SORBET FRAMBOISE, ÉMULSION YAOURT <i>RED AND BLACK BERRY PAVLOVA, RASPBERRY SORBET, YOGURT MOUSSE</i>	14
CLAFOUTIS AUX PÊCHES ET AMANDES, GLACE VANILLE <i>PEACH AND ALMOND CLAFOUTIS, VANILLA ICE CREAM</i>	14
COOKIE GÉANT, CARAMEL ET CACAHUËTES, 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