



EXPERIMENTAL
BIARRITZ

ATRIUM MENU
DAY

COCKTAILS

GREEN SUMMER

Frais et Herbacé

Gin Plymouth infusé au poivre blanc Kampot, Skinos Masthia, mélisse, coriandre, jus de concombre, citron vert, bitter coriandre, petit lait

16

EGARRI NAIZ

Fruité et Rafraîchissant

Clémentine de Corse Brana, Patxaran Egiazki, vermouth
Cocchi blanc, jasmin, eau gazeuse

16

LE JARDIN DE MACOUBA

Acidulé et Puissant

Rhum JM Jardin Fruité infusé au tamarin, Schrubb coco – mangue, bitter JM cacao
Forastero

17

MERCI JAQUELINE

Léger et Désaltérant

Rosé de Provence, gin Plymouth, hibiscus, romarin, citron, soda

15

SPRITZ

Aperol,(ou St Germain + 2€) Prosecco, eau gazeuse

14

GIN TONIC PLYMOUTH

15

COCKTAILS SANS ALCOOL

SUREAU SAUVAGE

Eucalyptus, miel, Kombucha Turbulente thé blanc - sureau

10

L'IMPERATRICE

Pomelo, thym, yuzu, poivre de Timut, tonic mediterranean

10



VINS AU VERRE

12CL



CHAMPAGNE

DE SOUSA, Cuvée Régina, Brut NM 19

CIDRE

HEROUT, Normandie NM 9

BLANCS

CLOS UROULAT, Petite Hours, Jurançon sec 2022 8

SYLVAIN PATAILLE, Aligoté, Bourgogne 2023 12

DOMAINE PELLE, Sancerre, Loire 2023 13

ROUGES

DOMAINE APATIA, Iroulegy, Sud Ouest 2023 10

CHÂTEAU CAZENEUVE, Calcaire, Pic-St-Loup 2023 12

DEMOISELLE DE SOCIANDO MALLET, Bordeaux 2021 14

ROSÉ

CHATEAU MINUTY, Prestige, Côtes de Provence 2024 12

MOELLEUX

DOMAINE TRAPET, Demi-Sec, Gewurstraminer, Alsace 2023 11

La carte des vins Frenchie est disponible sur demande, n'hésitez pas à la demander directement à votre chef de rang.



MENU

A PARTAGER

Crevettes croustillantes, sweet chili sauce	9
Pica-pica Frenchie: bacon scones, gougères à la Tome de brebis, croquettes de jambon	21
Charcuteries de chez Eric Ospital	22
Fromages basques & chutney	22
Fromages basques & charcuteries de chez Eric Ospital	22

PLATS

La salade César Romaine, anchois, parmesan, croûtons, œufs de caille, <i>supplément</i> : volaille (+4€) ou gambas croustillantes (+6€)	19
Gaspacho de courgettes vertes, breuil de brebis, crumble de pain & huile de piment d'Espelette	16
Tartare de truite de Banka, granny smith, chou-rave, sabayon à la ciboulette	18
Burrata, tomates, roquette & pesto au basilic	21
Poêlée de chipirons & émulsion de poivrons	24
Sandwich BLT, bacon, laitue, tomate	19
Sandwich ALT, avocat, laitue, tomate	15
Smash burger & frites	28
Gnuddi à la ricotta, beurre noisette à la sauge	22

ACCOMPAGNEMENTS

Frites / Salade verte / Légumes de saison / Linguine	9
--	---

DESSERTS

Frenchie Banoffee	12
Cheesecake Basque, compotée de rhubarbe & fraise	12
Mousse au chocolat, gavotte croustillante	12
Glaces & sorbets maison	6/9/12

SANGRIAS	BLANCHE / ROUGE/ CHAMPAGNE	14/14/18
22 CL		

BIÈRES	SANTA CLARA PRESSION (33cl/50cl)	7/10
	BASQUELAND IPA PRESSION (33cl/50cl)	9/12
	SUPERBE BLANCHE BOUTEILLE (33cl)	7

JUS	CITRONNADE MAISON	9
	THÉ GLACÉ MAISON	9
	JUS DE FRUIT – OLATU BIO	6
	Pomme, orange, red euskadi (fraise, pomme, grenade, açai), ananas, tomate, raisin	

SODAS	Coca Cola – Coca Cola Zero (33cl)	6
	Sprite (33cl)	6
	Orangina (25cl)	6
	Ginger Ale (20cl)	6
	Ginger Beer (33cl)	6
	Perrier (33cl)	6
	Archibald Original Tonic (20cl)	8
	Kombucha Turbulente Thé vert – verveine (33cl)	8
	Kombucha Turbulente Thé blanc – Fleur de sureau (33cl)	8

CAFES & THES	Espresso	4
	Double espresso	6
	Cappuccino	6
	Thés et Infusions Dammann	6



EXPERIMENTAL
BIARRITZ

ATRIUM MENU
DAY

COCKTAILS

GREEN SUMMER

Fresh & Herbal

Plymouth gin infused with Kampot white pepper, Skinos Masthia, lemon juice, coriander, cucumber juice, lime & coriander bitter

16

EGARRI NAIZ

Fruity & Refreshing

Corsican Brana clementine, Patxaran Egiazki, White Cocchi Vermouth, jasmine & soda water

16

LE JARDIN DE MACOUBA

Sour & Powerful

Rhum JM Jardin Fruité infused with tamarind, Schrubb coconut - mango & JM cacao Forastero bitter

17

MERCI JAQUELINE

Light & Refreshing

Rosé de Provence, Plymouth gin, hibiscus, rosemary, lemon, soda water

15

SPRITZ

Aperol (or St Germain + 2€) Prosecco & Sparkling water

14

GIN TONIC PLYMOUTH

15

MOCKTAILS

SUREAU SAUVAGE

Eucalyptus, honey, Kombucha Turbulente white tea - elderflower

10

L'IMPERATRICE

Pomelo, thym, yuzu, Timut pepper, Mediterranean Tonic

10



WINE BY GLASS

12CL

CHAMPAGNE

DE SOUSA, Cuvée Régina, Brut NM 19

CIDER

HEROUT, Normandie NM 9

WHITE

CLOS UROULAT, Petite Hours, Jurançon sec 2022 8

SYLVAIN PATAILLE, Aligoté, Bourgogne 2023 12

DOMAINE PELLE, Sancerre, Loire 2023 13

RED

DOMAINE APATIA, Iroulegy, Sud Ouest 2023 10

CHÂTEAU CAZENEUVE, Calcaire, Pic-St-Loup 2023 12

DEMOISELLE DE SOCIANDO MALLET, Bordeaux 2021 14

ROSÉ

CHATEAU MINUTY, Prestige, Côtes de Provence 2024 12

SWEET

DOMAINE TRAPET, Demi-Sec, Gewurstraminer, Alsace 2023 11



*The Frenchie wine list is available upon request,
please feel free to ask your head waiter.*



MENU

TO SHARE

Crispy prawns, sweet chili sauce	9
Pica-pica Frenchie: bacon scones, gougères, ham croquettes	21
Charcuterie board from Eric Ospital	22
Basque cheese selection & chutney	22
Cheese and charcuterie from Eric Ospital	22

MAINS COURSES

Caesar Salad	19
Romaine salad, anchovies, parmesan cheese, croutons, quail eggs extra : crispy chicken (+4€) or crispy prawns (+6€)	19
Green zucchini gazpacho, Basque cheese, bread crumbs & Espelette oil	16
Banka trout tartare, granny smith apple, Kohlrabi & chive sabayon	18
Burrata, tomatoes, rocket & basil pesto	21
Pan-fried squids & bell pepper emulsion	24
BLT sandwich, bacon, lettuce, tomato	19
ALT sandwich, avocado, lettuce, tomato	15
Smash burger & french fries	28
Ricotta Gnudi & sage brown butter	22

SIDES

French fries / Green salad / Spring vegetables / Linguine	9
---	---

DESSERTS

Frenchie Banoffee	12
Basque cheesecake with rhubarb & strawberry compote	12
Chocolate mousse & crispy gavotte	12
Housemade icecream & sorbets	6/9/12

SANGRIAS

WHITE / RED / CHAMPAGNE	14 /14/18
22 CL	

BEERS

SANTA CLARA DRAFT (33cl/50cl)	7/10
BASQUELAND IPA DRAFT (33cl/50cl)	9/12
SUPERBE BLANCHE BOTTLE (33cl)	7

JUICES

HOMEMADE LEMONADE	9
HOMEMADE ICED TEA	9
LOCAL FRUIT JUICES	6
Apple, Orange, Red euskadi (Strawberry, apple, grenade & açai), Pineapple, Tomato, Grape	

SOFT DRINKS

Coca Cola - Coca Cola Zero (33cl)	6
Sprite (33cl)	6
Orangina (25cl)	6
Ginger Ale (20cl)	6
Ginger Beer (33cl)	6
Perrier (33cl)	6
Archibald Original Tonic	8
Kombucha Turbulente Green tea verbena (33cl)	8
Kombucha Turbulente White tea - elderflower (33cl)	8

COFFEES & TEAS

Espresso	4
Double espresso	6
Cappuccino	6
Tea and Infusions Dammann	6