

CARTE ALL DAY

12H00 - 18H00 | 12PM TO 6PM

Planche de charcuteries & fromages, chutney maison, pickles de légumes - 21€
Cheese and charcuterie platter, homemade chutney, pickled vegetables

Salade César, anchois, parmesan, croûtons dorés, œufs de caille, volaille croustillante, pickles d'échalotes - 18€
Caesar salad, anchovies, parmesan, golden croutons, quail eggs, crispy chicken, pickled shallots

Burrata de Bilbao, tomates multicolores et pesto au basilic - 18€
Bilbao burrata, rainbow tomatoes, basil pesto

Carpaccio de bœuf, mayonnaise au piment d'Espelette, câpres, Tomme de brebis, roquette servi avec frites ou salade verte - 17€
Beef carpaccio, Espelette pepper mayonnaise, capers, sheep Tomme cheese, rocket Served with fries or green salad

Tartare de truite de Banka, avocat, grenade, mangue, oignon cébette, vinaigrette au fruit de la passion - 18€
Banka trout tartare, avocado, pomegranate, mango, spring onion, passion fruit vinaigrette

Burger basque, steak de bœuf, Tomme de brebis, oignons caramélisés, tomate, laitue, condiment piquillos, frites maison - 25€
Basque burger, beef steak, sheep Tomme cheese, caramelized onions, tomato, lettuce, condiment piquillos, french fries

" LES BOCAUX DE LA MAISON BARTHOUIL «

Foie gras de canard, mi cuit 90g - 21 €
Duck Foie gras, halfcooked, 90g

Pâté de campagne, porc fermier, oignons, poivre, piment de cayenne, 190g - 14€
Country pâté, pork terrine, onions, pepper, cayenne pepper 190g

Rillettes de saumon, citron et ciboulette, 150g - 14€
Rillettes, salmon, lemon, chive 150g

•

DESSERTS

Assiette de fruits de saison tranchés - 18€
Seasonal fresh fruits platter

Gâteau basque de la maison Loubère, sorbet cerise noire - 12€
Basque cake from Loubère pastry, black cherry sorbet

Cookie chaud au chocolat 80% et noix de pécan, crème crue - 14€
Warm 80% dark chocolate cookie with pecans and fresh cream

GLACES ET SORBETS : une boule - 5€ / deux boules - 9€ / trois boules - 12€
Servi avec crème à la vanille de Madagascar et meringue croustillante
ICE CREAMS & SORBETS : one scoop - 5€ / two scoops - 9€ / three scoops - 12€
Served with Madagascar vanilla whipped cream and crunchy meringue

RESTAURANT

LE GARAGE

BIARRITZ
CÔTE BASQUE

64 — BTZ