

HÔTEL LE GARAGE BIARRITZ
RESTAURANT
CÔTE BASQUE
64 - BTZ



CARTE DES BOISSONS

LES SPIRITUEUX

COCKTAILS

Spritz Apérol 14€
Apérol, prosecco, eau pétillante

Spritz St Germain 16€
Sureau, prosecco, eau pétillante

Fall Detox 14€
Gin, liqueur de sève grecque, jus de concombre frais, coriandre, mélisse, citron vert, clear milk

Margarita 14€
Tequila, triple sec, citron vert

Old Fashioned 14€
Whisky, sucre roux, angostura bitter, zeste d'orange

Egarri Naiz 14€
Clémentine de Corse Brana, Patxaran, vermouth blanc, jasmin, soda

Lynchburg Lemonade 14€
Whisky, triple sec, citron, limonade

Tout Shuss 14€
Rhum Planteray Original Dark infusé au beurre noisette, Mezcal Vida Del Maguey, schrub à la poire, cordial pain d'épices, clear milk

Expresso Martini 14€
Vodka, liqueur de café, café, sirop de canne

Caïpirinha 14€
Cachaça, citron vert, sucre roux

Negroni 14€
Gin, Campari, vermouth rouge

NOS SANGRIAS MAISON

Sangria rouge / Sangria blanche 10€ / 11€

GINS BASQUE & TONICS

Gin Haize, Biarritz, 4cl / Gin, Modjo, Biarritz, 4cl 15€ / 16€

MOCKTAILS

Virgin Tonic 12€
JNPR n°1, L'authentique : Frais et herbacé
JNPR n°3, Le botanique : Verveine et baies de genièvre

Citrus Time 10€
Cordial pomelo, thym, yuzu, poivre de Timut, eau gazeuse

BIÈRES

Bière pression – Lager Gross Frisbi 25 cl / 50 cl
Bières & cidre en bouteille, 33cl 6€ / 11€
La Superbe IPA / La Superbe Blanche / La Superbe Blonde 7,5€
Kupela Cidre Basque demi-sec 7€
Bière sans alcool Gross Sticky 7€

TONICS

Classique
Fleur de sureau 15€ / 16€
Herbes de méditerranée
Pamplemousse rose 12€

Whiskys, 4cl

Jura Seven Wood, Single Malt, Highlands / Jura 14€
Bikkun Vatted Malt, Pays basque 13€
Brana, Laminak Batch, Pays basque 12€
Michter's bourbon, U.S 13€
Jack Daniel's, Tennessee 9€
Nikka From The Barrel, Japon 12€

Rhums, 4cl

Planteray Barbade XO 20ème anniversaire 14€
Hampden 8 ans Jamaïque 14€
Ron Zacapa 23 Solera Grande réserve 16€
Planteray Original Dark 12€
Havana 3 ans 9€
Abelha Silver (Cachaça) 12€

Vodka, 4cl

Haize, Biarritz 12€
Fair Quinoa Bio 11€

Tequila, 4cl

Ocho Silver 10€

Eaux-de-vie, 4cl

Brana Clémentine 16€
Brana Poire William 12€

Armagnac, 4cl

Anthema - Blanche d'Armagnac 12€
Anthema - VSOP 15€

Vermouths, 6cl

Dolin de Chambéry Blanc ou Rouge 8€

Liqueurs, 6cl

Brana liqueur de framboise 13€
Baileys Irish cream 7€
Patxaran Egiazki 9€
Get 27 7€
Cointreau 10€
Chartreuse verte, 4cl 12€

Pastis, 3cl

Pastis Sauvage, Maison Généstine 7€
Pastis 51 6€
Ricard 6€

Accompagnement soft 2,50€

LA CAVE

BLANCS

Bourgogne

AOC Macon, Jean Manciai, Chardonnay 2023 51€

AOC Macon-Verzé, Domaines Leflaive 2021 78€

AOC Auxey-Duresses, Arthur Gras, Les Hautés 2022 98€

Alsace

AOP Alsace, Sébastien Mann, Happy Lemon 2023 55€

Loire

AOC Anjou, Domaine Le Fief Noir, L'Échappée 2024 39€

AOC Sancerre, François Cotat, Le Monts des Damnés 2022 125€

AOC Saumur, Domaine du Collier 2018 95€

Rhône

AOC Saint-Joseph, Domaine Durand 2024 72€

Languedoc-Roussillon

AOC Roussillon, Cave Apicole "Zumo" BIO 2023 35€

Sud-Ouest

VDF, Irouleguy, Domaine Etxondoia, Hurrup 2023 45€

AOC Irouleguy, Hegaldaka 2023 70€

AOC Irouleguy, Domaine Goienetxea, Malda 2023 87€

AOC Jurançon Sec, Clos Uroulat, Petite Hours 2023 36€

AOC Jurançon Moelleux - Domaine Castéra 2024 45€

ROSÉS

Sud-Est

AOC Côtes de Provence, Château Minuty, Prestige 2024 50€

ROUGES

Bourgogne

AOC Hautes-Côtes de Nuits, Domaine Bonnardot, Coup de Foudre 2023 49€

Loire

AOC Saumur-Champigny, Domaine des Closiers, Les Closiers 2023 55€

VDF, Henri Chauvet, Contre-Nature 2022 87€

Bordeaux

AOC Francs Côtes de Bordeaux, Château Le Puy, Emilien 2022 75€

Rhône

VDF, Domaine Curtat, Les Gros 2023 37€

AOC Châteauneuf-du-Pape, Clos du Caillou, Tradition 2023 81€

Languedoc-Roussillon

AOC Terrasse du Larzac, Domaine de Montcalmès 2020 95€

AOC Pays d'Herault, Grange des Pères 2021 310€

Sud-Ouest

AOC Irouléguy Domaine Apatia 2020 46€

AOC Irouleguy, Domaine Goienetxea, Xingolei 2022 69€

Alsace

AOC Vins d'Alsace, Domaine Weinbach, Altenbourg Pinot Noir 2020 161€

Espagne

DOC Rioja, Bodega Bhilar, Plots 2023 39€

SODAS, KOMBUCHAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, 33cl 5€

Ginger Beer du pays basque, 33cl 7€

Tonic Archibald, 20cl 6€

Olatu Limonade du Pays Basque, 33cl 6€

Olatu Thé glacé du Pays Basque à la pêche, 33cl 6€

Kombucha Turbulente (Thé vert - Verveine ou Thé blanc - Fleur de sureau), 30cl 7€

JUS DE FRUITS LOCAUX

Olatu : Pomme, Orange, ACE, Abricot ou Tomate Piment d'Espelette, 20cl 5€

EAUX

Abatille plate ou gazeuse, 75cl 7€

Ogeu, eau minérale pétillante, 33cl 4,5€

CAFÉS & CHOCOLAT

Azeria, Café de spécialité torréfié au Pays Basque

Espresso / Décaféiné / Allongé 2,5€

Double espresso 4€

Cappuccino /Café au lait 4,5€

Latte Macchiato 6€

Café frappé 6€

Chocolat chaud 5€

INFUSIONS & THÉS

Palais des thés 4,5€

Fleurs de camomille

Herboriste bio (verveine, orange et menthe)

Détox scandinave bio (cranberry, myrtille, argousier)

Big Ben - Breakfast tea

Blue of London - Earl Grey

Thé vert à la menthe bio

Sencha Ariake - thé vert japonais

Rooibos des vahinés

A TOUTE HEURE

Charcuteries basques 16€

Jambon de cochon des montagnes et chorizo de bellota ibérique

Fromages régionaux 14€

Brebis nature, brebis au piment d'Espelette, bleu des basques, confiture de cerises noires

Fromages & charcuteries basques 16€

Croque basque 21€

Jambon de Bayonne, tome de brebis, compotée d'oignons, salade

LES BOCAUX LOCAUX DE LA MAISON BARTHOUIL

Foie gras de canard 21€

Mi-cuit, 90g

Pâté de campagne 14€

Porc fermier, oignons, poivre, piment de cayenne, 190g

Rillettes 14€

Saumon, citron ciboulette, 150g

LES DESSERTS

Gâteau Basque de la Maison Loubère, sorbet cerise noire 12€

Cookie pécan et caramel beurre salé, glace vanille 12€

Glaces et sorbets 6€ (1 boule)

Vanille, chocolat, framboise, citron, caramel beurre salé 10€ (2 boules)

VINS AU VERRE

BLANCS 12cl

Anjou, Loire, Domaine Le Fief Noir, L'Échappée 2024 • Mineral & Aromatique 9€

VDF, Sud-Ouest, Domaine Etxondoa, Hurrup 2023 • Sec & Léger 10€

Macon, Bourgogne, Jean Manciai, Chardonnay 2023 • Beurré & Toasté 12€

Jurançon Moelleux, Domaine Castéra, 2024 • Fruits confits & Miel 10€

ROSÉ

Côtes de Provence, Château Minuty, Prestige 2024 • Claire & Fruité 10€

ROUGES

VDF, Rhône, Domaine Curtat, Les Gros 2023 • Tanins Velours & Poivré 9€

Rioja, Bodega B hilar, Plots 2023 • Boisé & Puissant 10€

Irouléguay, Domaine Apatia 2020 • Fruits Noirs & Frais 11€

Bourgogne, Domaine Bonnardot, Coup de Foudre 2023 • Fruits Rouges & Léger 13€

CHAMPAGNES & BULLE

Coupe de Champagne 12cl

Champagne de Sousa Brut NM • Bulles élégantes, Frais & Gourmand 16€

Kir Royal, crème de cassis 16€

Champagnes & Bulle

Champagne Berthelot-Piot Rosé NM 90€

Champagne Ruinart Brut Rosé NM 130€

Champagne de Sousa Brut NM 90€

Champagne Pierre Gerbais, Champ Viole NM 140€

Champagne Jacquesson, 747 NM 170€

VDF, Domaine Bobinet, Le Temps est Bon, Pétillant Naturel 2023 48€