



EXPERIMENTAL
BIARRITZ

MENU ATRIUM
NUIT

COCKTAILS



TEA TIME

Vodka Fair infusée au romarin, Apérol, lavande, thé earl grey, citron jaune, blanc d'oeuf

16



EGARRI NAIZ

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

16



YOU MEZ CALM DOWN

Mezcal Vida Del Maguey, fraise, cerise Amarena, vinaigre balsamique, Bitters fleur d'Atoumo, citron jaune, poivre de Sichuan, petit lait

17



TEKI TOI

Téquila Ocho blanco, saumur de câpres, Italicus, piment d'Espelette, citron vert

16



EXPERIENCE NO. 3

Pisco Waqar, fleur de sureau, citron jaune, citronnelle, basilic

17



CITRUS TIME

Gin Gardener, pomelo, thym, yuzu, poivre de Timut, citron vert, tonic méditerranéen

16



OLD CUBAN

Rhum Havana Club 3 ans, citron vert, menthe fraîche, cordial gingembre, Angostura bitter, Champagne Archibald

17



OPERA BUFFA

Gin Plymouth infusé à la vanille, Campari infusé aux figues, vermouth Cocchi Rouge

18



LE JARDIN DE MACOUBA

Rhum JM jardin fruité infusé au tamarin, Schrubb mangue-coco, bitter JM cacao

17



UDARE

Poire Brana, Noilly Prat, Saké, vinaigre de riz, bitter shiso

17

COCKTAILS



PINK FLOYD

Blanche d'Armagnac Anthema, hibiscus, cordial gingembre, pomme granny smith, citron vert, eau gazeuse

16



NIGHTCAP

Bourbon Buffalo Trace, Fair café, vermouth Cocchi rouge, Bitters chocolat

16

COCKTAILS SANS ALCOOL



L'IMPERATRICE

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

10



AFTER TEA

Lavande, thé Earl Grey, citron vert

10



SANGRIAS

22 CL

BLANCHE / ROUGE / CHAMPAGNE

14/14/18

BIÈRES

GROSS FRISBY PRESSION (33cl/50cl)

7/10

GROSS IPA PRESSION (33cl/50cl)

9/12

SUPERBE BLANCHE BOUTEILLE (33cl)

7

GROSS SANS ALCOOL (44cl)

8

VINS	CHAMPAGNE	
	Pol Roger Brut NM	19
	BLANCS	
	Irouléguy Domaine Etxondoa Xut 2024	13
	Côtes-Du-Roussillon Domaine Bruno Cazes La Juliette 2025	10
	Chablis 1er Cru Vau-Ligneau Domaine De La Motte 2024	16
	ROUGES	
	Irouléguy Domaine Arretxea Tradition Rouge 2024	10
	Hautes-Côtes De Nuits Domaine Murat 2022	14
	Crozes-Hermitage Maison Les Alexandrins 2023	13
JUS	ROSÉ	
	Côtes De Provence Minuty Prestige 2024	13
	CITRONNADE MAISON (33cl)	9
	THÉ GLACÉ MAISON (33cl)	9
	JUS DE FRUIT - OLATU BIO (25cl)	6
	Pomme, Orange, Ananas, Tomate, Raisin	
	Red euskadi (<i>fraise, pomme, grenade, açai</i>)	
	Coca Cola - Zéro (33cl) Sprite (33cl) / Orangina (25cl)	6
	Ginger Ale (20cl) / Ginger Beer (33cl)	6
	Perrier (33cl) / Fuze Tea (25cl)	6
SOFTS DRINKS	Archibald Original Tonic	8
	Kombucha Turbulente Thé vert - verveine (33cl)	8
	Kombucha Turbulente Thé blanc – fleur de sureau (33cl)	8
	Eau minérale Thonon (75cl) / Eau gazeuse Vals (75cl)	8
	Espresso	4
	Double espresso / Cappuccino	6
	Thés et Infusions Dammann	6



FRENCHIE

Biarritz

MENU ATRIUM
NUIT

ENTRÉES

Toast de crevette, graines de sésame et sauce pimentée aigre douce	15
Pica Pica Frenchie bacon scones, gougères à la Tomme de brebis, croquettes de jambon	22
Charcuterie de chez Eric Ospital Jambon Ibaïama, lomo, coppa et saucisson	22
Fromages basques et chutney (v)	22
Fromages basques et charcuteries de chez Eric Ospital	26
Flatbread, émulsion d'herbes au yaourt, légumes grillés	16

PLATS

La salade César (<i>Supplément volaille +4</i>) Romaine, anchois de Getaria, parmesan, croûtons, œufs de caille	19
Burrata di Buffala (v) Sauce Romesco, roquette et parmesan	18
Tarte fine à l'avocat (v) Ricotta, vinaigrette citron à l'huile de basilic	24

Tostadas de thon rouge de Saint-Jean-de-Luz Taloa, adobo, mangue et citron vert	24
Gaspacho de tomates et pêche (v) Pignons de pin et huile de basilic thaï	17
Ribs de cochon IGP de Peyrehorade confits Feuilles de laitue, cacahuètes, condiments et frites	28
Frenchie club sandwich et frites Volaille, œufs, bacon, tomate et laitue	26
Smash burger et frites Double steack de boeuf, cheddar, pickles de concombre	26
Chipirons Poêlés en persillade, émulsion de poivrons	24
Linguine alla norma (v) Aubergine, tomate, ricotta et basilic	19

ACCOMPAGNEMENTS

Frites	9
Salade verte	9
Légumes de saison	10
Linguine	11

DESSERTS

Frenchie Banoffee, dulce de leche, sorbet banane et noix de pécan	12
Cookie XL au chocolat cuit minute, noix de pécan et glace vanille	14
Tarte amandine à l'abricot et romarin	15
Mousse au chocolat et fleur de sel de chez Mr Txokola	12
Assiette de fruits tranchés	14

GLACES

Coupe pêche melba, pêches pochées à la verveine, crème glacée vanille et coulis de fruits rouges	12
La boule de glace maison Vanille, chocolat, pistache, noisette, fraise, cerise, citron, pêche	5

