



DRINKS MENU



WELCOME TO LE GARAGE RESTAURANT

**We are pleased to welcome you
from Tuesday lunch to Sunday for brunch**

•

Discover

OUR ALL DAY MENU FROM 12PM TO 6PM

•

**Every Sunday, come and enjoy our musical brunch
FROM 12PM TO 1.30PM**

TO SHARE

Cheeses & charcuterie platter	21€
homemade chutney, pickled vegetables	

LOCAL JARS FROM BARTHOUIL HOUSE

Duck Foie gras	21€
halfcooked, 90g	

Country pâté	14€
pork terrine, onions, pepper, cayenne pepper, 190g	

Rillettes	14€
salmon, lemon, chive, 150g	

COCKTAILS

Spritz Apérol Apérol, prosecco, sparkling water	14€
Spritz St Germain St Germain, prosecco, sparkling water	16€
Basil Smash Gin, fresh basil, lemon juice	14€
Margarita Tequila, triple sec, lime	14€
Old Fashioned Whisky, brown sugar, Angostura bitters, orange zest	14€
Paloma Tequila, fresh grapefruit juice, lemon juice, sparkling water	14€
Lynchburg Lemonade Whisky, triple sec, lemon, lemonade	14€
Dark & Stormy Dark Rhum, lemon juice, ginger beer	14€
Expresso Martini Vodka, coffee liquor, cold brew	14€
Caïpirinha Cachaça, lime, brown sugar	14€
Negroni Gin, Campari, red vermouth	14€

OUR HOMEMADE SANGRIAS

Red Sangria / White Sangria	10€ / 11€
------------------------------------	-----------

BASQUES GINS & TONICS

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

MOCKTAILS

Citrus Spritz Fresh grapefruit juice, fresh orange juice, jasmine tea, elderflower cordial, elderflower tonic	10€
--	-----

Green Garden Fresh detox juices, ginger cordial	10€
---	-----

BEERS

Draft beer – Lager Gross Frisbi on tap	6€/11€
Bottled beers and cider, 33cl	
La Superbe IPA / La Superbe Blanche / La Superbe Blonde	7,5€
Kupela Basque Cider – semi-dry	7€
Non-Alcoholic Beer – Gross Sticky	7€

TONICS

Classic	
Elderflower	
Mediterranean herbs	
Pink grapefruit	10€

25 cl / 50 cl

WINE BY THE GLASS

WHITE

12cl

Anjou, Loire, Domaine Le Fief Noir, L'Échappée 2025 • Mineral & Aromatic	9€
VDF, Sud-Ouest, Domaine Etxondoa, Hurrup 2024 • Dry & Light	10€
Macon, Bourgogne, Jean Manciat, Chardonnay 2024 • Buttery & Toasty	12€
Jurançon Moelleux, Domaine Castéra, 2024 • Candied fruit & Honey	10€

ROSÉ

Côtes de Provence, Château Minuty, Prestige 2025 • Clear & Fresh	10€
--	-----

RED

VDF, Rhône, Domaine Curtat, Les Gros 2024 • Velvet tannins & Peppery	9€
Rioja, Bodega Bhilar, Plots 2023 • Oaky & Full-Bodied	10€
Irouléguy, Domaine Apatia 2022 • Black fruit & Fresh	11€
Bourgogne, Domaine Bonnardot, Coup de Foudre 2024 • Red fruit & Light	13€

CHAMPAGNES & BUBBLES

12cl

By the glass

Champagne de Sousa Brut NM • Elegant bubbles, fresh and gourmet	16€
Kir Royal, crème de cassis	16€

By the bottle

Champagne Jean Vesselle Rosé Brut NM	90€
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€

LA CAVE

WHITE

Bourgogne

AOC Macon, Jean Manciat, Chardonnay 2024	51€
Chablis Domaine De La Motte 2024	62€
AOC Auxey-Duresses, Arthur Gras, Les Hautés 2022	98€

Loire

AOC Anjou, Domaine Le Fief Noir, L'Échappée 2025	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€
---------------------------------------	-----

Sud-Ouest

VDF, Irouleguy, Domaine Etxondoa, Hurrup 2024	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€

ROSÉ

Sud-Est

AOC Côtes de Provence, Château Minuty, Prestige 2025	50€
--	-----

RED

Bourgogne

AOC Hautes-Côtes de Nuits, Domaine Bonnardot, Coup de Foudre 2024	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 2024	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 2022	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 from the Basque Country, 33cl	7€
Tonic Archibald, 20cl	6€
Olatu Lemonade from the Basque Country, 33cl	6€
Olatu Peach iced tea from the Basque Country, 33cl	6€
Kombucha Turbulente (Green tea - Verbena or white tea - Elderflower), 30cl	7€

LOCAL FRUITS JUICES

Olatu : Apple, Orange, ACE, Apricot or Tomato with Espelette pepper, 20cl	5€
---	----

WATER

Thonon, still water, 75cl	7€
Vals, sparkling water, 75cl	7€
Ogeu, sparkling water, 33cl	4,5€

COFFEE & CHOCOLATE

Azeria roaster from the Basque Country,	
Coffee Espresso / Decaffeinated / Long black	2,5€
Double espresso	4€
Cappuccino / Coffee with milk	4,5€
Latte Macchiato	6€
Iced coffee	6€
Hot chocolate	5€

TEAS & HERBAL TEAS

Newby Teas	4,5€
Herbal Teas	
Chamomile, Lemon & Ginger, Peppermint,	
Strawberry & Mango, Orange Rooibos	
Green Teas :	
Hunan Green, Jasmin Princess	
Black Teas :	
Earl Grey, Masala Chaï, Kan Junga, Upper Assam, English breakfast	

SPIRITS

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€

Rums, 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

Fair Quinoa Bio	11€
-----------------	-----

Tequila, 4cl

Ocho Silver	10€
-------------	-----

Brandy, 4cl

Brana Clementine	16€
Brana William Pear	12€

Armagnac, 4cl

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

Vermouths, 6cl

Dolin de Chambéry Blanc ou Rouge	8€
----------------------------------	----

Liquors, 6cl

Brana raspberry liquor	13€
Baileys Irish cream	7€
Patxaran Egiazki	9€
Get 27	7€
Cointreau	10€
Green Chartreuse, 4cl	12€

Pastis, 3cl

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

+ Soft drink	2.50€
--------------	-------

HÔTEL LE GARAGE BIARRITZ
RESTAURANT

CÔTE BASQUE
64 - BTZ