



CARTE DES BOISSONS



BIENVENUE AU RESTAURANT DU GARAGE

Nous vous accueillons du mardi midi au dimanche pour le brunch

•

Découvrez notre

NOTRE CARTE ALL DAY DE 12H00 À 18H00

•

Tous les dimanches, venez profiter de notre Brunch en musique
DE 12H00 À 13H30

À PARTAGER

Planche de charcuteries & fromages
chutney maison, pickles de légumes

21€

LES BOCAUX DE LA MAISON BARTHOUIL

Foie gras de canard
Mi cuit 90g

21€

Pâté de campagne
Pore fermier, oignons, poivre, piment de cayenne, 190g

14€

Rillettes de saumon
Citron et ciboulette, 150g

14€

COCKTAILS

Spritz Apérol 14€
Apérol, prosecco, eau pétillante

Spritz St Germain 16€
Sureau, prosecco, eau pétillante

Basil Smash 14€
Gin, Basilic frais, jus de citron

Margarita 14€
Tequila, triple sec, citron vert

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

Paloma 14€
Tequila, jus de pamplemousse frais, jus de citron, eau gazeuse

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

Dark & Stormy 14€
Rhum Ambré, jus de citron, ginger beer

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

MOCKTAILS

Citrus Spritz
Jus de pamplemousse frais, jus d'orange frais,
thé jasmin, cordial sureau, tonic fleur de sureau

Green Garden
Jus de fruits frais detox, cordial gingembre

BIÈRES

Bière pression – Lager Gross Frisbi 6€/11€

Bières & cidre en bouteille, 33cl

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 10€

Herbes de méditerranée

Pamplemousse rose 10€

25 cl / 50 cl

VINS AU VERRE

BLANCS

12cl

Anjou, Loire, Domaine Le Fief Noir, L'Échappée 2025 • Mineral & Aromatique	9€
VDF, Sud-Ouest, Domaine Etxondoa, Hurrup 2024 • Sec & Léger	10€
Macon, Bourgogne, Jean Manciai, Chardonnay 2024 • Beurré & Toasté	12€
Jurançon Moelleux, Domaine Castéra, 2024 • Fruits confits & Miel	10€

ROSÉ

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

ROUGES

VDF, Rhône, Domaine Curtat, Les Gros 2024 • Tanins Velours & Poivré	9€
Rioja, Bodega Bhilar, Plots 2023 • Boisé & Puissant	10€
Irouléguy, Domaine Apatia 2022 • Fruits Noirs & Frais	11€
Bourgogne, Domaine Bonnardot, Coup de Foudre 2024 • Fruits Rouges & Léger	13€

CHAMPAGNES & BULLE

12cl

Coupe de Champagne

Champagne de Sousa Brut NM • Bulles élégantes, Frais & Gourmand	16€
Kir Royal, crème de cassis	16€

Champagnes & Bulle

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

BLANCS

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€
--	-----

ROUGES

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 Iroulégué 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 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

Thonon, eau minérale plate, 75cl	7€
Vals, eau minérale gazeuse, 75cl	7€
Ogeu, eau minérale pétillante, 33cl	4,5€

CAFÉS & CHOCOLAT

Azeria, Café de spécialité torréfié au Pays Basque	2,5€
Espresso / Décaféiné / Allongé	4€
Double espresso	4,5€
Cappuccino /Café au lait	6€
Latte Macchiato	6€
Café frappé	6€
Chocolat chaud	5€

INFUSIONS & THÉS

Newby Teas	4,5€
Tisanes:	
Camomille, Citron & Gingembre, Menthe poivrée, Fraise & Mangue	
Rooibos Orange	
Thé vert :	
Hunan Green, Jasmin Princess	
Thé noir :	
Earl Grey, Masala Chai, Kan Junga, Upper Assam, English breakfast	

LES SPIRITUEUX

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

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 Gënëstine	7€
Pastis 51	6€
Ricard	6€

Accompagnement soft	2,50€
---------------------	-------

HÔTEL LE GARAGE BIARRITZ
RESTAURANT

CÔTE BASQUE
64 - BTZ