HÔTEL LE GARAGE BIARRITZ
RESTAURANT
CÔTE BASQUE
64 — BTZ

CARTE ALL DAY

12H00 – 20H30 I 12PM TO 8:30PM

Planche de charcuteries et fromages, chutney de poire et guindillas - 21€
Charcuterie & cheese board, pear chutney and Guindilla peppers

Salade César, anchois, parmesan, croûtons dorés, œuf dur, volaille croustillante et pickles d'oignon - 18€
Caesar Salad, anchovies, Parmesan, golden croutons, hard-boiled egg, crispy chicken and pickled onion

Burrata crémeuse, sauce romesco, amandes, copeaux de parmesan et roquette - 16€
Creamy burrata, romesco sauce, almonds, Parmesan shavings and rocket

Gravlax de truite de Banka, suprême d'agrumes, crème citronnée et aneth - 14€
Banka trout gravlax, citrus segments, lemon cream and dill

Burger basque, steak de bœuf, Ossau Iraty, condiment au piquillos, oignons confits, ketchup maison, frites et salade - 25€
Basque burger, beef patty, Ossau Iraty, piquillo pepper condiment, confit onions, homemade ketchup, french fries and salad

Taloa de cochon de lait mariné aux agrumes et aux épices, coleslaw & frites – 20€
Suckling pig taloa marinated with citrus & spices, coleslaw & 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 - 14€
Seasonal fresh fruits platter

Cookie chaud au chocolat 80% et noix de pécan, crème crue - 11€
Warm 80% dark chocolate cookie with pecans and fresh cream

GLACES ET SORBETS : une boule - 3.50€ / deux boules - 6€ / trois boules - 9€
Servi avec crème à la vanille de Madagascar et meringue croustillante
ICE CREAMS & SORBETS : one scoop - 3.50€ / two scoops - 6€ / three scoops - 9€
Served with Madagascar vanilla whipped cream and crunchy meringue

RESTAURANT

LE GARAGE

BIARRITZ
CÔTE BASQUE

64 — BTZ