

LA PETITE PLAGE

Biarritz

LE SEMAINIER 19

LUNDI

ÉPEAUTRE COMME UN RISOTTO À LA PURÉE D'HERBES, PETIT POIS ET CHAMPIGNONS
SPELT COOKED LIKE A RISOTTO WITH HERB PURÉE, GREEN PEAS & MUSHROOMS

MARDI

SMASH BURGER « LA PETITE PLAGE » À L'OSSAU-IRATY
"LA PETITE PLAGE" SMASH BURGER WITH OSSAU-IRATY CHEESE

MERCREDI

ENCORNETS SAUTÉS ET ARROZ BOMBA CUISINÉS COMME UNE PAËLLA
SAUTEED SQUID WITH ARROZ BOMBA, COOKED LIKE A PAELLA

JEUDI

MOULES CUISINÉES AU CURRY, POMMES FRITES
MUSSELS COOKED WITH CURRY, FRENCH FRIES

VENDREDI

TRUITE MI-FUMÉE, JUS DE CRESSON AU BEURRE NOISETTE, PURÉE DE POMMES DE TERRE
SLIGHTLY SMOKED TROUT, WATERCRESS, BROWN BUTTER AND BUCKWHEAT JUS, POTATO MOUSSELINE

LES SALADES

SALADE CÉSAR AU POULET FERMIER ET COPEAUX DE PARMESAN 23
CAESAR SALAD WITH FREE-RANGE CHICKEN & PARMESAN SHAVINGS

SALADE DE LÉGUMES DU SUD, VENTRÈCHE DE THON CONFITE, ŒUF MOLLET 22
SOUTHERN VEGETABLE SALAD, CONFIT TUNA BELLY & SOFT-BOILED EGG

VÉGÉTAL

- GUACAMOLE PILÉ MINUTE, CROUSTILLANT DE MAÏS 14
GUACAMOLE "MINUTE", CRISPY CORN CHIPS
- ❖ ASPERGES BLANCHES DES LANDES TIÈDES, VINAIGRETTE MIEL ET CORIANDRE 22
WARM WHITE ASPARAGUS FROM LANDES, HONEY & CORIANDER VINAIGRETTE
- ARTICHAUTS POIVRADE FRITS, RICOTTA CRÉMEUSE, VINAIGRETTE CÂPRES ET MENTHE FRAÎCHE 17
FRIED BABY ARTICHOKES, CREAMY RICOTTA, CAPER & FRESH MINT VINAIGRETTE

CRUDOS

- TARTARE DE THON, AVOCAT ET CORIANDRE, JAUNE D'ŒUF MARINÉ À LA SAUCE SOJA FUMÉE 24
TUNA TARTARE WITH AVOCADO & CORIANDER, MARINATED EGG YOLK IN SMOKED SOY SAUCE
- TATAKI DE SAUMON AU PIMENT DOUX, CONCOMBRE ET POIREAU CROUSTILLANT 22
SALMON TATAKI WITH MILD CHILI, CUCUMBER & CRISPY LEEK
- CARPACCIO DE DAURADE, TOUT SIMPLEMENT À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT 19
SEA BREAM CARPACCIO, SIMPLY WITH OLIVE OIL & LIME

SIGNATURE

- BEIGNETS DE CHIPIRONS CROUSTILLANTS, MAYO GINGEMBRE ET CITRON 18
FRIED BABY SQUID, GINGER & LEMON MAYO
- ❖ ASSIETTE DE PALETA IBÉRIQUE, PAN CON TOMATE 24
IBERIAN PALETA HAM, PAN CON TOMATE
- ❖ FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES MI-CUIT, CHUTNEY DE FRUITS SECS, BRIOCHE TOASTÉE 25
SEMI-COOKED LANDES DUCK FOIE GRAS, DRIED-FRUIT CHUTNEY, TOASTED BRIOCHE

PLATS ENFANT 14

FISH&CHIPS, SAUCE TARTARE
FISH&CHIPS, TARTARE SAUCE

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI, POMMES FRITES
ROAST CHICKEN LEG, FRENCH FRIES

CARTE SIGNÉE PAR ERIC FRECHON

❖ Produits locaux - LOCAL PRODUCTS - ♡ Plats végétariens - VEGETARIAN

✓	RAVIOLES DE RICOTTA AU BEURRE DE SAUGE, TOMATES CERISES ET PIGNON DE PIN <i>RICOTTA RAVIOLI WITH SAGE BUTTER, CHERRY TOMATOES & PINE NUTS</i>	24
	RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE, ENCORNETS, MOULES ET CREVETTES <i>SQUID INK RISOTTO WITH BABY SQUID, MUSSELS & PRAWN</i>	29
	GAMBAS SAUTÉES, BOUILLON COCO-CITRONNELLE, RIZ PARFUMÉ JASMIN <i>SAUTEED PRAWNS, COCONUT & LEMONGRASS BROTH, FRAGRANT RICE WITH THAI SPRING ONIONS</i>	28
	PLAT SIGNATURE	
❖	MERLU DE LIGNE, CONFIT DE TOMATE AU GINGEMBRE, BEURRE CITRONNÉ, RIZ BASMATI <i>LINE-CAUGHT HAKE, GINGER TOMATO CONFIT, WHIPPED LEMON BUTTER & BASMATI RICE</i>	29
	POULPE SNACKÉ À LA PLANCHA, STRACCIATELLA ET RICOTTA, VIERGE DE TOMATE ET BASILIC <i>GRILLED OCTOPUS, STRACCIATELLA & RICOTTA, TOMATO & BASIL VINAIGRETTE</i>	32
❖	TARTARE DE BŒUF TAILLÉ AU COUTEAU, TOMATES, PARMESAN, GRAINES DE MOUTARDE, FRITES <i>HAND-CUT BEEF TARTARE, TOMATOES, PARMESAN, MUSTARD SEEDS, SERVED WITH FRENCH FRIES</i>	25
❖	SUPRÊME DE POULET FERMIER DES LANDES, COCOTTE DE LÉGUMES PRINTANIER AU JUS <i>FREE-RANGE LANDES CHICKEN SUPREME, SPRING VEGETABLE CASSEROLE WITH JUS</i>	28
	ONGLET DE BŒUF À LA PLANCHA, BEURRE AUX HERBES ET ÉPICES, POMMES FRITES <i>GRILLED BEEF HANGER STEAK, HERBS & SPICES BUTTER, FRENCH FRIES</i>	29
	PLUMA DE COCHON RÔTIE, POMMES DE TERRE À LA GRAINE DE MOUTARDE, JUS À LA DIABLE <i>ROASTED PORK PLUMA, MASHED POTATOES WITH MUSTARD SEEDS, "JUS À LA DIABLE"</i>	30

GARNITURES 6

ÉPINARDS TOMBÉS À L'AIL
GARLIC-WILTED SPINACH

PURÉE DE POMMES DE TERRE
MASHED POTATOES

COCOTTE DE LÉGUMES PRINTANIER
SPRING VEGETABLE CASSEROLE

POMMES ALLUMETTES
FRENCH FRIES

MESCLUN
MESCLUN SALAD

RIZ BASMATI
BASMATI RICE

DESSERTS

❖ TOMME DE BREBIS DU PAYS BASQUE, CONFITURE DE CERISES NOIRES <i>BASQUE COUNTRY CHEESE, BLACK CHERRY JAM</i>	12
CARPACCIO D'ANANAS, GRAINES DE CORIANDRE, ZESTES DE CITRON VERT, SORBET MOJITO <i>PINEAPPLE CARPACCIO WITH CORIANDER SEEDS, LIME ZEST & MOJITO SORBET</i>	10
PROFITEROLE, GLACE VANILLE, PRALINÉ CACAHUÈTE, CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT <i>PROFITEROLE WITH VANILLA ICE CREAM, PEANUT PRALINE, WHIPPED CREAM & CHOCOLATE SAUCE</i>	14
ESPUMA AU CHOCOLAT GRAND CRU, NOISETTES CARAMÉLISÉES, GLACE AU CAFÉ TORRÉFIÉ <i>SINGLE-ORIGIN CHOCOLATE ESPUMA, CARAMELIZED HAZELNUTS, ROASTED COFFEE ICE CREAM</i>	14
SOUFFLÉ AU PRALINÉ NOISETTE <i>HAZELNUT PRALINE SOUFFLÉ</i>	16
COOKIE GÉANT, CARAMEL ET CACAHUÈTES, GLACE VANILLE ET CHOCOLAT (POUR 2) <i>GIANT COOKIE WITH CARAMEL & PEANUTS, SERVED WITH VANILLA & CHOCOLATE ICE CREAM (FOR 2)</i>	22
GLACES ET SORBETS <i>ICE CREAMS & SORBETS</i>	3/BOULE

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	3
DÉCAFÉINÉ	3
NOISETTE <i>ESPRESSO WITH A DASH OF MILK</i>	3
CAFÉ ALLONGÉ	3
DOUBLE ESPRESSO	5
CAPPUCCINO	5
GRAND CRÈME <i>LARGE COFFEE WITH CREAM</i>	5
CHOCOLAT CHAUD <i>HOT CHOCOLATE</i>	5
THÉS & INFUSIONS DU PALAIS DES THÉS <i>TEAS & HERBAL TEAS</i>	5

LA PETITE
PLAGE
Biarritz