

- Service au comptoir uniquement -

CARTE DES BOISSONS

SAISON 2024



LES PLANCHES

ÉPHÉMÈRES

SOFTS

Abatilles 50 cl Plate / Pétillante	3,50
Abatilles 1 L Plate / Pétillante	5,00
Sirap à l'eau	2,50
Cacolac	3,50
Sodas (Coca / Coca zéro / Orangina / Sprite / Fuztea)	3,50
Jus de fruits Granini (Orange / Tropical / ACE / Fraise / Pomme / Ananas)	3,50
Thé glacé au kiwi (Famille Malfatti)	5,50
Jus de kiwi pressé (Famille Malfatti)	5,50

BOISSONS CHAUDES

Expresso / Allongé	2,00
Décafeiné	2,00
Double Expresso	3,50
Cappuccino	4,00
Chocolat Chaud	4,00
Chocolat Viennois	4,50
Latte	4,00
Thé (Earl Grey / Thé vert)	3,50
Infusion (Tilleul / Verveine / camomille)	3,50

BIÈRES

Bières Pression	25 cl	50 cl
Bud	4,00	8,00
Hoegaarden Blanche	4,50	9,00
Corona	4,50	9,00
Goose Island IPA	5,00	10,00
Pichet de bière Bud 1,5L	24,00€	

Bières Bouteilles 33cl

Belharra Blonde	7,00
Belharra Ambrée	7,00
Corona Cero 0%	7,00

Hard Kombucha 33cl

Ava Citron / Gingembre	7,00
Ava Verveine / Framboise	7,00

COCKTAILS

8 €

The Mule

Lillet / Ginger Beer / Citron vert

Mojito (Virgin 6€)

Lillet / Eau Gazeuse / Sucre / Menthe / Citron Vert

Sunset Spritz (Virgin 6€)

Aperol / Prosecco / Eau Gazeuse / Orange

Tea and Ice

Lillet / Thé Pêche Glacé / Citron Vert

Pink Lillet

Lillet rosé / Citron vert / Schweppes Agrumes / Pamplemousse

Cocktail Des Planches (Virgin 6€)

Lillet rosé / Citron Vert / Purée de Fraise / Menthe

Prix nets en euros. Saison 2024.



CHAMPAGNE & PROSECCO

	Verre	Bouteille
Prosecco	6,00	-
Moët et Chandon Brut	12,00	70,00
Ruinard Blanc de Blanc	-	149,00

LA CAVE

Vins Blancs

	Verre	Bouteille
Terres Basses - Domaine de Laballe (Côtes-de-Gascogne)	4,00	22,00
La Demoiselle Moelleux - Domaine de Laballe (Côtes-de-Gascogne)	5,00	25,00
Les Déeses Muettes Chardonnay (Languedoc)	5,00	25,00
L'Energique - Domaine Bellegarde (Jurançon sec)	-	32,00
Château de Fontaine Audon (Sancerre)	-	45,00

Vins Rosés

Horgelus - Château Horgelus (Côtes-de-Gascogne)	4,00	22,00
Pieds dans le sable - Domaine de La Pointe (Capbreton)	-	25,00
Pur Gris - Famille Sumeire (Méditerranée)	5,50	28,00
M de Minuty (Côtes-de-Provence)	7,00	35,00

Vins Rouges

Terres Basses - Domaine de Laballe (Côtes-de-Gascogne)	5,00	22,00
Pieds dans le sable - Domaine de La Pointe (Capbreton)	-	26,00
El Meson - Rioja (Espagne)	-	28,00
Domaine de Brusset (Côtes-du-Rhône)	6,00	32,00
Château Boyrein (Graves)	7,00	35,00
Abeille de Fieuzal - Château de Fieuzal (Pessac-Leognan)	-	49,00

APÉRITIFS/DIGESTIFS

Sangria	verre 3,50 / pichet 18,00	
Liqueur de menthe 4 cl		5,00
Manzana 4 cl		5,00

LA CARTE

LES TAPAS

Assiette de jambon Serrano Gran Reserva 24 mois	14,00
Assiette de fromage de brebis affiné 6 mois Confiture de cerise noire / brisures de noix	12,00
Le pâté landais de Saint-Sever by Les Conservistes	8,00
Les rillettes de poisson frais maison aux agrumes	8,00
Huîtres fines de claire n°3 par 6 ou 12 Vinaigrette échalotes	12,00 // 24,00
Houmous de pois chiche maison	8,00
Portion de frites fraîches	6,00

LES PLATS

Merlu à la plancha Sauce aux agrumes / mousseline de carottes cumin / sablé au parmesan	18,00
Poitrine de cochon Manex confite 8h Jus maison réduit / écrasé et chips de patate douce violette	18,00
Chirashi de saumon Saumon cru frais / riz à sushi / marinade asiatique / concombre et tomates confites / pickles d'oignons rouges	18,00
Ceviche de thon cru à la mexicaine Marinade mangue & passion / guacamole / coriandre / citron vert / cébette / pickles d'oignons rouges / chips de tortilla	17,00
La côte de bœuf grillée à la plancha (pour 2 pers) Frites fraîches / sauce poivre maison	68,00
Tartare de boeuf préparé coopérative Axuria du Pays Basque Frites fraîches / salade	18,00
Salade des planches Coeur de burrata / nectarine / tomate séchée / amande torréfiées / réduction balsamique	16,00
Croque truffé des planches Jambon Cotto truffé / pain bruschetta / béchamel truffée / parmigiano / salade / réduction balsamique	17,00
Burger de boeuf du Pays Basque Brebis affiné / bacon de jambon / salade / sauce burger maison / compotée d'oignons / frites fraîches	17,00
Burger veggie Steack végétal aux petits pois / brebis affiné / salade / sauce burger maison / compotée d'oignons / frites fraîches	16,00



LES PLANCHES

ÉPHÉMÈRES

PLAT ENFANT

8,00

Escalope Poulet marinée
ou Merlu
+ Frites

LA TOUCHE SUCRÉE

8,00

Le croustillant praliné
Croustillant praliné maison / ganache
chocolat / gelée de passion

8,00

Le citron basilic & framboise
Crèmeux citron & citron vert / biscuit sablé
/ framboise fraîche / meringue maison
citron vert / coulis de basilic

Glace

Vanille / Chocolat / Fraise /
Yaourt / Citron vert
1 boule = 2,50
2 boules = 4,50
3 boules = 6,00

- Counter Service Only -

DRINK MENU

SEASON 2024



LES PLANCHES
ÉPHÉMÈRES

SOFTS DRINK

Abatilles 50 cl Still / Sparkling Water	3.50
Abatilles 1L Still / Sparkling Water	5,00
Flavored Water	2.50
Cacolac	3,50
Sodas	3.50
(Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Orangina / Sprite / Fuztea)	
Granini Fruit Juices	3.50
(Orange / Tropical / ACE / Strawberry / Apple / Pineapple)	
Kiwi Iced Tea (Malfatti Family)	5.50
Freshly Pressed Kiwi Juice (Malfatti Family)	5.50

HOT DRINK

Espresso / Americano	2.00
Decaf Espresso	2.00
Double Espresso	3.50
Cappuccino	4.00
Hot Chocolate	4.00
Viennese Hot Chocolate	4.50
Latte	4.00
Tea	3.50
(Earl Grey / Green Tea)	
Herbal Infusion	3.50
(Linden / Verbena)	

BEERS

Draught beers	25 cl	50 cl
Budweiser	4,00	8,00
Hoegarden Blanche	4,00	8,00
Corona	4,50	9,00
Goose Island IPA	5,00	10,00
Pichet de bière 1,5L	24,00€	

Bottle beers 33cl

Belharra Blonde	7,00
Belharra Amber	7,00
Corona Cero 0%	7,00

Hard Kombucha 33cl

Ava Citron / Gingembre	7,00
Ava Verveine / Framboise	7,00

COCKTAILS

8 €

The Mule

(Lillet / Ginger Beer / Lime)

Mojito (Virgin 6€)

(Lillet / Sparkling water / Sugar / Mint / Lime)

Sunset Spritz (Virgin 6€)

(Aperol / Prosecco / Sparkling water / Orange)

Tea and Ice

(Lillet / Iced Peach Tea / Lime)

Pink Lillet

(Rosé Lillet / Schweppes Agrumes / Grapefruit)

Cocktail Des Planches (Virgin 6€)

(Rosé Lillet / Lime / Strawberry Puree / Mint)

Please note that the prices provided below are in euros and inclusive of service charge. These prices are applicable for the 2024 season.



CHAMPAGNES & PROSECCO

	Glass	Bottle
Prosecco	6,00	-
Moët et chandon	12,00	70,00
Ruinard Blanc de Blanc	-	149,00

THE CELLAR

White Wines

	Glass	Bottle
Terres Basses - Domaine de Laballe (Côtes-de-Gascogne)	4,00	22,00
La Demoiselle Moelleux - Domaine de Laballe (Côtes-de-Gascogne)	5,00	25,00
Déeses muettes Chardonnay (Languedoc)	5,00	25,00
L'énergique (Jurançon sec)	-	32,00
Château de Fontaine Audon (Sancerre)	-	45,00

Rosés Wines

Horgelus - Château Horgelus (Côtes-de-Gascogne)	4,00	22,00
Pieds dans le sable - Domaine de La Pointe (Capbreton)	-	25,00
Pur Gris - Famille Sumeire (Méditerranée)	5,50	28,00
M de Minuty (Côtes-de-Provence)	7,00	35,00

Red Wines

Terres Basses - Domaine de Laballe (Côtes-de-Gascogne)	5,00	22,00
Pieds dans le sable - Domaine de La Pointe (Capbreton)	-	26,00
El Meson - Rioja (Espagne)	-	28,00
Domaine de Brusset (Côtes-du-Rhône)	6,00	32,00
Château Boyrein (Graves)	7,00	34,00
Abeille de Fieuzal - Château de Fieuzal (Pessac-Leognan)	-	49,00

APRITIFS/DIGESTIFS

Sangria	glass 3,50 / pitcher 18,00
Liquor of mint 4 cl	5,00
Manzanna 4 cl	5,00

THE MENU

TAPAS

Plate of 24-month aged Serrano Gran Reserva ham	14.00
Plate of 6-month aged sheep cheese	12.00
Black cherry jam	
Saint-Sever Landes pâté by Les Conservistes	8.00
Homemade fresh fish rillettes with citrus fruits	8.00
Fine claire oysters No. 3 by 6 or 12	12.00 // 24.00
Shallot vinaigrette	
Home made Houmous	8.00
Portion of homemade fries	6.00

MAIN PLATES

Grilled Line-Caught Hake	€ 18.00
Clementine creamy sauce / cumin carrot mousse / parmesan shortbread	
8-Hour Slow-Cooked Manex Pork Belly	€ 18.00
House-made reduced jus / mashed and purple sweet potato chips	
Salmon Chirashi	€ 18.00
Fresh raw salmon / sushi rice / Asian marinade / cucumber and confit tomatoes / pickled red onions	
Mexican-Style Tuna Ceviche	€ 17.00
Mango & passion fruit marinade / guacamole / cilantro / lime / scallions / pickled red onions / tortilla chips	
Grilled Ribeye Steak (for 2)	€ 68.00
Fresh fries / house-made pepper sauce	
Axuria Cooperative Basque Country Beef Tartare	€ 18.00
Fresh fries / salad	
Stracciatella Salad	€ 16.00
Nectarine / sun-dried tomato / roasted almond / balsamic reduction	
Truffled Croque Monsieur	€ 17.00
Truffled Cotto ham / bruschetta bread / truffled béchamel / parmigiano / salad / balsamic reduction	
Basque Country Beef Burger	€ 17.00
Aged ewe's milk cheese / ham bacon / salad / house-made burger sauce / onion compote / fresh fries	
Veggie Burger	€ 16.00
Pea-based veggie patty / aged ewe's milk cheese / salad / house-made burger sauce / onion compote / fresh fries	



LES PLANCHES

ÉPHÉMÈRES

KIDS MENU

8,00

Marinated chicken or Merlu (white fish)
+ French fries

THE SWEET TOUCH

8,00

The praline crisp

Homemade praline crisp / chocolate ganache / passion fruit jelly

8,00

Lemon & Basil & raspberry

Lemon & Lime Creaminess / Almond & Hazelnut Amaretti Biscuit / raspberry / Basil Coulis

Ice Cream

Vanilla or Chocolate or Strawberry or

Yogurt

1 scoop = 2,50

2 scoop = 4,50

3 scoop = 6,00

- Servicio solo en mostrador -

CARTA DE BEBIDAS

SAISON 2024



LES PLANCHES
ÉPHÉMÈRES

SOFTS

Abatilles 50 cl Natural / Gasificada	3,50
Abatilles 1 L Natural / Gasificada	5,00
Cacolat	3,50
Jarabe con agua	2,50
Refrescos (Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Orangina / Sprite / Fuztea)	3,50
Zumos de frutas Pago (Naranja / Tropical / ACE / Fresa / Manzana / Piña)	3,50
Té helado de kiwi (Familie Malfatti)	5,50
Zumo de kiwi exprimido (Familie Malfatti)	5,50

BOISSONS CHAUDES

Expresso / Café largo	2,00
Descafeinado	2,00
Doble Expresso	3,50
Cappuccino	4,00
Chocolate caliente	4,00
Chocolate vienés	4,50
Latte	4,00
Té (Earl Grey / Té verde)	3,50
Infusión (Tila / Verbena)	3,50

CERVEZA

Cerveza de barril	25 cl	50 cl
Budweiser	4,00	8,00
Hoegarden Blanche	4,00	8,00
Corona	4,50	9,00
Goose Island IPA	5,00	10,00

Cervezas en botella 33cl

Belharra Rubia	7,00
Belharre Ambar	7,00
Corona Cero 0%	7,00
Hard Kombucha 33cl	
Ava Citron / Gingembre	7,00
Ava Verveine / Framboise	7,00

COCKTAILS

8 €

The Mule

(Lillet / Ginger Beer / Limón verde)

Mojito (Virgin 6€)

(Lillet / Agua con gas / Azúcar / Hierbabuena / Limón verde)

Sunset Spritz (Virgin 6€)

(Aperol / Prosecco / Agua con gas / Naranja)

Tea and Ice

(Lillet / Té de Melocotón Helado / Limón verde)

Pink Lillet

(Lillet rosado / Schweppes Agrumes / Pomelo)

Cocktail Des Planches (Virgin 6€)

(Lillet rosado / Limón verde / Puré de Fresa / Hierbabuena)

Precios netos en euros. Servicio incluido. Temporada 2024.



CHAMPAN & PROSECCO

	Copa	Botella
Prosecco	6,00	-
Ayala Brut	12,00	70,00
Ruinard Blanc de Blanc	-	149,00

LA CAVA

Vinos Blancos

	Copa	Botella
Terres Basses - Domaine de Laballe (Côtes-de-Gascogne)	4,00	22,00
La Demoiselle Moelleux - Domaine de Laballe (Côtes-de-Gascogne)	5,00	25,00
Déesses muettes Chardonnay (Languedoc)	5,00	25,00
L'énergique (Jurançon sec)	-	32,00
Château de Fontaine Audon (Sancerre)	-	45,00

Vinos Rosado

Horgelus - Château Horgelus (Côtes-de-Gascogne)	4,00	22,00
Pieds dans le sable - Domaine de La Pointe (Capbreton)	-	25,00
Pur Gris - Famille Sumeire (Méditerranée)	5,50	28,00
M de Minuty (Côtes-de-Provence)	7,00	35,00

Vinos Tintos

Terres Basses - Domaine de Laballe (Côtes-de-Gascogne)	5,00	22,00
Pieds dans le sable - Domaine de La Pointe (Capbreton)	-	26,00
El Meson - Rioja (España)	-	28,00
Domaine de Brusset (Côtes-du-Rhône)	6,00	32,00
Château Boyrein (Graves)	7,00	35,00
Abeille de Fieuzal - Château de Fieuzal (Pessac-Leognan)	-	49,00

APERITIVOS / DIGESTIVOS

Sangria	Copa 3,50 / Jarra 18,00
Licor de menta 4 cl	5,00
Manzanna 4 cl	5,00

EL MENÚ

- Servicio solo en mostrador -



LES PLANCHES

É P H É M È R E S

LAS TAPAS

Plato de jamón Serrano Gran Reserva de 24 meses	14,00
Plato de queso de oveja madurado durante 6 meses	12,00
Mermelada de cereza negra	
Pate Landes de Saint-Sever por Les Conservistes	8,00
Rillettes de pescado fresco caseras con cítricos	8,00
Ostras finas de claire n°3 por 6 o 12	12,00 // 24,00
Vinagreta de chalotas	
Houmous	8,00
Porción de papas fritas caseras	6,00

LOS PLATOS

Merluza de línea a la plancha	18,00
Salsa cremosa de clementina / muselina de zanahorias con comino / sable de parmesano	
Panceta de cerdo Manex confitada 8h	18,00
Jugo casero reducido / puré y chips de batata violeta	
Chirashi de salmón	18,00
Salmón crudo fresco / arroz para sushi / marinada asiática / pepino y tomates confitados / encurtidos de cebolla roja	
Ceviche de atún crudo a la mexicana	17,00
Marinada de mango y maracuyá / guacamole / cilantro / lima / cebollino / encurtidos de cebolla roja / chips de tortilla	
Costilla de res a la plancha (para 2 pers)	68,00
Papas fritas frescas / salsa de pimienta casera	
Tartar de res preparado cooperativa Axuria del País Vasco	18,00
Papas fritas frescas / ensalada	
Ensalada Stracciatella	16,00
Nectarina / tomate seco / almendra tostada / reducción de balsámico	
Croque trufado de las planchas	17,00
Jamón Cotto trufado / pan bruschetta / bechamel trufada / parmigiano / ensalada / reducción de balsámico	
Hamburguesa de res del País Vasco	17,00
Queso de oveja madurado / tocino de jamón / ensalada / salsa de hamburguesa casera / compota de cebolla / papas fritas frescas	
Hamburguesa veggie	16,00
Hamburguesa vegetal de guisantes / queso de oveja madurado / ensalada / salsa de hamburguesa casera / compota de cebolla / papas fritas frescas	

PLATO INFANTIL

8,00

Pollo o Merluza

+ Patatas fritas

EL TOQUE DULCE

8€

Limón al albahaca

Crema de limón y lima / galleta sablé / frambuesa fresca / merengue casero de lima / coulis de albahaca

8€

El crujiente praliné

Crujiente de praliné casero / ganache de chocolate / gelatina de maracuyá

Helado

Vainilla o Chocolate o Fresa o Yogur

1 bola = 2,50

2 bola = 4,5

3 bola = 6,00