



LES BAIGNEUSES

- de Biarritz -

TAPAS En continu

Les Crevettes 9€
Crevettes Bio

Le Pâté 9€
Pâté basque

Le Petit Jambon 14€
Chiffonnade de jambon ibérique Bellota, 70 g

Le Fromage 9€
Assiette de fromage de Brebis de la maison Onetik

Les Huîtres n°4

**Huîtres de Chez Denis Bellocq,
La Cabane du Mimbeau, Cap Ferret**
Fresh oysters from Denis Bellocq,
La Cabane du Mimbeau, Cap Ferret

Les 3 3 oysters **9€**
Les 6 6 oysters **15€**
Les 9 9 oysters **21€**
Les 12 12 oysters **27€**



ENTRÉES Ou à partager / Or to share

Le Houmous 13€
Houmous de potimarron, Stracciatella & pain de campagne
Pumpkin hummus, Stracciatella cheese, & rustic bread

Le Petit Carpaccio 14€
Carpaccio de bar aux agrumes
Seabass carpaccio & citrus fruits

Les Chipirons 13€
Chipirons en persillade
Garlic & parsley Squid

Le Jambon 20€
Planche de jambon ibérique Bellota, 120 g
Iberian Bellota ham selection, 120 g

PLATS Mains

Le Saint-Pierre 27€
Saint-Pierre en « bouillabaisse », fenouil rôti, rouille & pommes de terre grenailles
Saint-Pierre fish in « bouillabaisse » style, roasted fennel, rouille & roasted potatoes

Le Carpaccio 27€
Carpaccio de bar aux agrumes & Pimientos de Padron
Citrus seabass carpaccio & Padron Peppers

Le Veggie 16€
Orecchiette, tomates fraîches & basilic
Orecchiette, fresh tomatoes & basil

La Pasta 23€
Orecchiette, nage de gambas & tomates cerises
Orecchiette with prawn broth & cherry tomatoes

Le Veau 25€
Noix de veau roulée à la pancetta & scamorza, jus au thym & gnocchi de potimarron
Veal tenderloin rolled with pancetta & scamorza, thyme jus & pumpkin gnocchi

Le Boeuf 28€
Faux-filet à l'os, 350g mûré 23 jours & pommes de terre grenailles
Bone-In Ribeye, 350g, 23-Day aged & roasted potatoes

Accompagnements On the side

Pommes de terre grenailles 6€
Roasted potatoes

Pommes de terre grenailles truffées 10€
Truffled roasted potatoes

Gnocchi de potimarron 6€
Pumpkin gnocchi

DESSERTS

La Panna cotta 9€
Panna cotta exotique

Le Tiramisu 10€
Tiramisu praliné chocolat

Le Basque 10€
Gâteau Basque traditionnel

Le Fromage 9€
Bleu des Basques de la Maison Onetik

LE KIDS 12€

Sirop à l'eau
Steak haché & potatoes
OU
Orecchiette & sauce tomate
Glace

BIÈRES Beers

PRESSIONS	30cl	50cl
Gallia	4,5€	8€
Gallia IPA	5€	10€
Affligem	5€	10€

BOUTEILLES 33cl

Heineken 00 (sans alcool)	7€	
----------------------------------	-----------	--

SPRITZ

Fiero Spritz 20cl	10€
Martini Fiero, eau pétillante, Prosecco Riccadonna	
Campari Spritz 20cl	10€
Campari, eau pétillante, Prosecco Riccadonna	
Hugo Spritz 20cl	10€
Fiorenté, eau pétillante, Prosecco Riccadonna	

COCKTAILS

Baigneuses Ale 20cl	12€
Martini rouge, Citron vert, Vanille, Ginger Ale, Prosecco	
Douceurs D'Automne 20cl	12€
Bourbon, Pomme, Vanille, Citron, Cannelle	
Fresh Gin Basil Smash 20cl	12€
Gin, Miel, Basilic, Citron	
Les cocktails classiques sont à la demande	12€
Classic cocktails available on request	

MOCKTAILS

Martini Spritz 00 Rosso vibrante 20cl	7€
Martini 00 Rosso, Tonic, Orange	
Virgin Mojito 20cl	7€
Menthe, Citron Vert, Sucre, Eau Gazeuse	

SANS ALCOOL Soft Drinks

	33cl	75cl
Eau Abatilles Plate	4,5€	6€
Eau Abatilles Pétillante	4,5€	6€
Sirop à l'eau	3,5€	
Fraise, Grenadine, Pêche, Citron, Menthe, Orgeat		
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fanta	4,5€	
Orangina, Sprite, Fuze Tea pêche 25cl	4€	
Schweppes Tonic 25cl	4€	
Schweppes Ginger Beer 25cl	5€	
Diabolo, Limonade	4€	
Red Bull Energy Drink 25cl	5€	
Jus PAGO 20cl	4,5€	
ACE, orange, pomme, ananas, abricot, pêche, tomate		

CIDRE Cider

Cidre brut artisanal - Topa	6€
------------------------------------	-----------

APÉRITIFS

Suze, Martini Bianco, Martini Rosso, Porto, Campari, Ricard 4cl	5€
Kir	5€
Kir Royal	10€
WHISKIES 6cl	
Dewar's 12 ans	9€
Jack Daniel's	9€
Woodford Reserve	12€
Craigellachie 13 ans	12€
Aberfeldy 12 ans	16€
Angels Envy Kentucky	16€
GIN TONIC 25cl	
Bombay Sapphire	10€
Gin Balea	12€
Gin Mare	14€
RHUMS 6cl	
Bacardi 4 ans	8€
Bacardi 8 ans	10€
Bumbu	10€
Pyrat reserve xo	12€
VODKAS 6cl	
Grey Goose	10€
TEQUILAS 6cl	
Patron Anejo	9€

BOISSONS CHAUDES Hot Drinks

Café, Noisette	2€
Café allongé	2,5€
Café Latte	4€
Double Espresso, Cappucino, Café Frappé	4€
Chocolat Chaud	4,5€
Café viennois, Chocolat viennois	5€
Thé, Infusion - Comptoir Richard	5€
Irish Coffee	10€

SPIRITEUX & DIGESTIFS Spirits

Armagnac Laballe 12 ans	12€
Cognac Hennessy VS	14€
Cognac Hennessy XO	20€
Poire William, Vieille Prune	10€
Manzana, Patxaran	7€
Izarra Jaune ou Verte	7€
Get 27	7€
Baileys, Amaretto	7€

VINS Wines

VINS AU VERRE

BLANC

AOC Entre-deux-Mers Château Landereau	12cl	6€
AOC Touraine Chenonceaux Maison Michaud, Éclat de Silex		8€

ROSÉ

AOC Bordeaux Petit Gris		6€
AOC Côtes de Provence Minuty Prestige		8€

ROUGE

Vins de France ^{Bio} Château de Nages, Cuvée Liberty		6€
AOC Bourgogne Côte d'or Domaine Jean Fournier - Pinot Noir		8€

VINS ROSÉS Rosé wines

AOC Bordeaux Petit Gris	75cl	150cl	22€
AOC Côtes de Provence Minuty Prestige			39€ 77€

VINS BLANCS White wines

AOC Entre-deux-Mers Château Landereau	75cl	22€
AOC Côtes du Rhône Famille Perrin		24€
AOC Côtes du Rhône Maison Jaboulet, Secret de Famille, Viognier		28€
IGP Côtes de Gascogne Domaine Laballe, La Demoiselle Doux		30€
AOC Touraine Chenonceaux Maison Michaud, Éclat de Silex		32€
DOC Rias Baixas Castro Valdes, Albariño		34€
AOC Côtes de Provence Minuty Prestige		39€
AOC Vouvray Domaine des Aubuisieres, Cuvée de Silex		41€
AOC Crozes-Hermitage Domaine des Entrefaux		59€
AOC Pessac Léognan L'Abeille de Fieuzal		66€

BULLES

AOC Champagne Charles Heidsieck	12cl	75cl	150cl	12€	75€
AOC Champagne Ruinart Brut				120€	190€
AOC Champagne Ruinart Blanc de Blancs				230€	390€

VINS ROUGES Red wines

Vins de France ^{Bio} Château de Nages, Cuvée Liberty	75cl	150cl	22€
AOC Côtes du Rhône Maison Jaboulet, Parallèle 45			24€
IGP Landes La Pointe Capbreton			25€
DOC Bierzo El Castro del Valtuille, Mencía Joven			29€
DOC Toro Bodega Iturria, 2019			30€
AOP Brouilly Château Lapierre			32€
AOC Haut-Médoc Château Romefort			33€
AOC Pic Saint-Loup La Danse du Loup			36€
AOC Moulin-à-Vent Manoir du Carra			39€
AOC Sancerre Pascal Jolivet			39€
AOC Saint-Georges Saint-Émilion Château Macquin			39€ 75€
Vin d'Autriche Claus Preisinger, Kalkstein Blaufränkisch			40€
AOC Bourgogne Château de Buxy			47€
AOC Saint-Estèphe L'Enclos de Petit Bocq, 2019			49€
DOC Rioja Remelluri, Reserva, 2016			60€
AOC Côtes de Provence Minuty, Cuvée Gabriel			61€
AOC Pauillac Fleur de Pédesclaux, 2016			74€
AOC Aloxe Corton Maison Dominique Laurent			80€
AOC Côte-Rôtie Patrick Jasmin, La Giroflarie			85€
AOC Châteauneuf-du-Pape Domaine Saint Aymé			88€
AOC Pessac-Léognan L'Angelot de Seguin			96€

