



LES ESCALES DE BRINDOS

EMBARQUEZ POUR UN VOYAGE À
TRAVERS DES COCKTAILS
SAVOUREUX, ÉGALEMENT
DISPONIBLES SANS ALCOOL

LES COCKTAILS CLASSIQUES SONT
RÉALISABLES SUR DEMANDE, SELON
LA DISPONIBILITÉ DES
INGRÉDIENTS.



EL CASTILLO BLANCO

Une escale mexicaine lumineuse,
entre ananas rôti, citron vert et
fraîcheur d'agave.

Tequila Calle 23
Cordial ananas rôti &
coriandre maison
Jus citron vert
Sirop d'agave
Limonade



II CL

I5

Tequila Calle 23
Homemade roasted pineapple &
coriander cordial
Lime juice
Agave syrup
Lemonade



LE KYOTO GARDEN

Une fraîcheur calme, un jardin
précis, et l'élégance discrète
d'un soir d'été.

Gin Français Nuage
Cordial thé vert & yuzu
Saké
Jus citron jaune
Sirop de sucre



II CL

I6

Nuage French Gin
Homemade green tea & yuzu cordial
Sake
Lemon juice
Sugar syrup



ÉCLATS D'OR

Une escale dorée aux parfums de miel,
de fruits secs et d'épices douces,
comme un baklava servi au soleil.

Rhum ambré

Frangelico

Jus d'ananas

Sirop de miel maison

Jus de citron jaune maison



I3 CL

I3

Amber rum
Frangelico
Pineapple Juice
Homemade honey syrup
Homemade lemon juice



PACIFIC BLOOM

Une escale rouge et lumineuse,
entre hibiscus, fruits rouges et
fraîcheur des îles.

Vodka Française Nuage
Italicus
Sirop vanille
Jus de citron vert maison
Thé infusé hibiscus & fruits
rouges maison



I3 CL

I6

Vodka Française Nuage
Italicus
Vanilla syrup
Homemade lime juice
Homemade hibiscus & red fruits
infused tea



BUENOS AIRES

Une tension élégante, entre
amertume noble, fraîcheur vibrante
et caractère sud-américain.

Whisky Ernest
Cordial maté maison
Jus citron jaune
Sirop de sucre

I3 CL

I6

Whisky Ernest
Homemade maté cordial
Lemon juice
Sugar syrup





LES SPRITZ

I4

Une collection fraîche et
ensoleillée, pensée pour prolonger
l'été dans chaque verre

Apérol

Agrumes amers & orange douce

St Germain

Fleur de sureau & finesse florale

Gascon

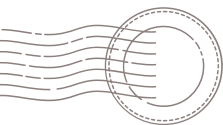
Armagnac, orange & caractère du Sud-Ouest

Limoncello

Citron italien & fraîcheur solaire

Pampelle

Pamplemousse rose & fraîcheur





COCKTAIL SANS ALCOOL LE JARDIN DE LIMA

Un jardin liquide, net et
éclatant, pensé pour l'été sans
rien céder à l'élégance.

Jus de pomme
Jus de cranberry
Cordial concombre maison
Jus citron vert
Eau pétillante

I5 CL

II

Apple juice
Cranberry juice
Homemade cucumber cordial
Lime juice
Sparkling water





COCKTAIL SANS ALCOOL EUSKAL HERRIA

Une escale végétale et solaire aux
notes fraîches de concombre,
d'ananas et de matcha.

Jus de pomme BIO
Jus de concombre BIO
Jus d'ananas BIO
Jus d'aloë vera BIO
Matcha BIO

I5 CL

II €

Apple Juice
Cucumber Juice
Pineapple Juice
Aloe Juice
Matcha



CARTE FOOD

A PARTIR DE 18H

NOS TAPAS
À PARTAGER

INCONTOURNABLES

SUCRÉ



SALÉ



NOS PLANCHES

Dégustation Charcuteries 20

Chorizo et saucisson iberique,
jambon serrano et paté basque.
Gressins & pain de campagne

Nos tartinables 16

Houmous de pois chiche à la truffe
d'été, rillettes de truite à
l'aneth et citron vert. Grissini
et pain pita

Chèvre frais de la ferme 19

Hirrigoinco-Borda et ossau iraty
Croustillants miel et noix

DU PAYS BASQUE

Focaccia 10

Jambon de Bayonne, roquette,
parmesan

Padróns rôtis à la plancha 10

Fleur de sel et romarin



SALTY



OUR BOARDS

Charcuteries Selection 20
chorizo & iberic sausage, and
Basque pâté. Grissini and
framhouse bread

Our Spreads 16
Summer truffle chickpea hummus,
trout rillette with dill and lime,
served with grissini and pita
bread

Fresh goat from farm 19
Hirrigoingo-Borda and ossau iraty
Honey and nut crisps

FROM BASQUE COUNTRY

Focaccia 10
Bayonne ham, rocket, parmesan

Padróns peppers plancha 10
seared
Fleur de sel and rosemary



SALÉ



Mix de croquettes (6pcs) I4
Jambon ibérique & chipirons,
sauce Xipister

Chipirons en tempura I6
Citron vert et grenade

NOS SIGNATURES

Brochettes de poulet(5pcs) I8
Noisettes, ail et gingembre,
sauce blanche

Chou-fleur caramélisé I6
Sésame et tahina

Maki de thon fumé (6pcs) I9
Mangue, coriandre, citron vert

Ceviche de daurade I9
Condiment thecha, servi avec pain
pita au piment



SALTY



Croquette Mix(6pcs) I4

Iberian ham & baby squid, Xipister
sauce

Tempura Baby Squid I6

Lime and pomegranate

THE SIGNATURES

Chicken Skewers(5pcs) I8

Hazenults, garlic and ginger,
white sauce

Caramelised Cauliflower I6

Sesame and tahini

Smoked Tuna Maki(6pcs) I9

Mango, coriander, lime

Sea bream ceviche I9

Thecha condiment, served with
chili pita bread a



SUCRÉ



Assiette de Fruits Frais I3
Sauce chocolat & Chantilly

Choux à la crème I3
Vanille bourbon,
caramel beurre salé

Les Churros I3
Sucre au piment d'Espelette,
praliné aux noisettes

Prix nets TTC, service compris.

Origine de nos viandes: Union Européenne.

Carte avec les allergènes est disponible sur
demande



SWEET



Fresh Fruits Plate I3

Chocolate sauce & Whipped Cream

Cream Puffs I3

Bourbon vanilla,
salted butter caramel

Churros I3

Espelette pepper sugar,
hazelnut praline

Net prices including VAT, service included.

Origin of our meat: European Union.

Allergen card available on request

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

THÉS

INFUSIONS

BOISSONS CHAUDES



Expresso, Ristretto	5
Allongé	5
Décaféiné	5
Double Expresso	6
Café Crème	5
Cappuccino	7
Cafe Latte	7
Chocolat Chaud	7
Thés Noirs:	7

- . French Breakfast Riche
- . Earl Grey Impérial Bergamote
- . Marco Polo Fruité et Citronné
- . Ceylan Orange Pekoe
- . Empereur Chen Nung Thé de Chine Fumé

Thés Verts: 7

- . Thé Fujiyama Brillant et Tonique
- . Thé sur le Nil Fruité et Citronné
- . Jasmin Mandarin Fleuri et Parfumé
- . Casablanca Menthe et Bergamote
- . Rooibos Rouge Bourbon Notes Vanillés

Infusions: 7

- . Menthe Poivrée
- . Camomille Sauvage
- . Verveine Odorante
- . Tilleul Argenté

BOISSONS

SOFT

BIÈRE & VIN

APÉRITIF

VODKA & GIN

WHISKY

CACHAÇA & RHUM

TEQUILA & MEZCAL

COGNAC & ARMAGNAC

CALVADOS

LIQUEUR & CREME

EAU DE VIE



SOFT



Coca Cola, Zéro	33 cl	6
Orangina	25 cl	6
Thé glacé	33 cl	6
Limonade Ogeu	25 cl	6
Archibald Tonic	20 cl	6

Fever Tree:	20 cl	6
Ginger ale, Ginger beer		

Jus de fruit :	33 cl	8
----------------	-------	---

Ananas, Mangue, Abricot, Fraise,
Framboise, Tomate, Poire, Pomme,
Pêche Blanche, Orange Tardive

Evian plate	33 cl	5
Ogeu Intense	33 cl	5
Perrier	33 cl	5
Ogeu plate	1 L	7
Ogeu fines bulles	1 L	7

BIÈRE VIN



Pression: 33 cl 7

Bière Blonde

Bouteilles: 33 cl

blonde, blanche, ambré, IPA 8
1664 sans alcool 7

Vin au Verre: 12 cl

AOP Champagne blanc 15
AOP Champagne rosé 21

Graves blanc 8
AOP Jurançon sec 8
Vin moelleux 8

Pessac Léognan rouge 10
Languedoc rouge 8

AOP Cotes de Provence rosé 8



APÉRITIF



Anisé:

Absinthe La fée	4 cl	10
Ricard	2.5 cl	9
Pastis Odeia Egiazki	2.5 cl	10

Amer:

Bitter des Basques	6 cl	10
Campari	6 cl	7
Cynar	6 cl	7
Apérol	6 cl	7
Fernet Branca	6 cl	7

Gentiane:

Suze	6 cl	8
------	------	---

Vermouth:

Martini Ambrato/Rubino	6 cl	7
Dolin rouge/dry	6 cl	8

Quinquina:

Lillet Blanc/Rouge/Rosé	6 cl	9
-------------------------	------	---

Vin de Liqueur:

Porto Blanc / rouge	8 cl	8
Porto 10 Graham's	8 cl	13
Porto 20 Graham's	8 cl	27
Pinneau Bourgoin	8 cl	12



VODKA

GIN

Vodka: 5 cl

Romanov	11
Squadron 303	14
Nadé	20

Gin: 5 cl

Citadelle	10
Agrumes, floral, épices - FRANCE	
Citadelle Rouge	10
Fruits rouge, rhubarbe - FRANCE	
Hendrick's	11
Végétal, floral - ECOSSE	
Roku Sakura Bloom	11
Floral, herbacé - JAPON	
C.Drouin - Le Gin	11
Fruité, herbacé - FRANCE	
C. Drouin Carmina	12
Végétal, fruits rouges - FRANCE	
Malfy	12
Frais, citronné - ITALY	
Brana Piment d'Espelette	13
Frais, épicé, fruité - FRANCE	
Gvine Nouaison	13
Végétal, épicé, doux - FRANCE	
Parcelle	14
Rond, Floral, délicat - FRANCE	
Ki No Bi	16
Yuzu, épices, thé - JAPON	

WHISKY



Whisky Écossais: 5 cl

Port Askraig 8 ans	13
Dalmore 12 ans	18
Lagavulin 16 ans	22
Caol ila 12 ans	22

Whisky Irlandais: 5 cl

Teeling Small Batch	13
Bushmills 10 ans	14
Teeling single grain	16

Whisky Français: 5 cl

Armorik classic Bio	11
Laminak Brana	19
Alfred Giraud Héritage	28
Alfred Giraud Horizon	30

Whisky Japonais: 5 cl

Nikka From The Barrel	15
Yamazaki 12ans	30

Whisky Taïwanais: 5 cl

Kavalan Olorosso	22
------------------	----

Bourbon & Rye: 5 cl

Bourbon Bulleit	10
Rye Bulleit	10

CACHAÇA



RHUM

Cachaça: 5 cl

Fazenda Soledad	12
-----------------	----

Rhum: 5 cl

Longueteau blanc	10
------------------	----

Gouverneur XO	15
---------------	----

Depaz VSOP	17
------------	----

J.Bally 7 ans	19
---------------	----

Rum: 5 cl

Mount Gay XO	14
--------------	----

Appleton 12 ans	14
-----------------	----

L'esprit Travellers 2007	32
--------------------------	----

L'esprit Foursquare 2002	40
--------------------------	----

L'esprit Ten Cane 2008	45
------------------------	----

Ron: 5 cl

Santiago de Cuba 12 ans	11
-------------------------	----

La Progresiva 13 ans	13
----------------------	----

Eminente 7 ans	15
----------------	----

Zacapa 23	18
-----------	----

Mezcal: 5 cl

Nuestra Soledad matatlan	14
--------------------------	----

Tequila: 5 cl

Herradura Silver	13
------------------	----

Patron Silver	20
---------------	----

Amor Mio Reposado	30
-------------------	----

COGNAC ARMAGNAC CALVADOS EAU DE VIE



Cognac: 5 cl

Bourgouin XO micro-barrique	22
L'Yeuse l'Intemporel XO	25
Remy Martin XO	32
Hennessy XO	48
Leopold Gourmel XO 20 ans	51

Armagnac: 5 cl

Laballe Exode XIV	11
Laballe Résistance	13
Laberdolive 1984	40
Alabat 1992	42
Laberdolive 1976	59

Calvados: 5 cl

Christian Drouin XO	16
Christian Drouin 1986	45
Christian Drouin 1984	55

Eau de vie: 5 cl

Grappa Nardini Bianca	10
Pisco Quatro Gallos	11
Brana Vieille Prune	14
Aquavit Aptekarsky	13
Brana Poire Wiliam	18
Brana Framboise	19
Brana Cédrat Corse	22
Brana Clémentine Corse	30



LIQUEUR CRÈME



Liqueur: 6 cl

Get 27 / Get 31	8
Pimm's n°1	8
Kahlua	8
Chambord	8
Egiazki Menta	8
Egiazki Manzana	9
Egiazki Patxaka	9
Egiazki Patxaran	9
Bailey's	9
Amaretto Disaronno	9
Grand Marnier	9
Menthe pastille Giffard	10
Limoncello Mamma Mia	11
Izarra verte ou jaune	13
Chartreuse verte ou jaune	14
Liqueur de poire & cacao Brana	16
Liqueur de poire Brana	16
Liqueur vervaine Brana	16
Liqueur de framboise Brana	16