



SAINT-JULIEN
Biarritz
Côte des Basques



Hôtel & Bar
SAINT-JULIEN
BIARRITZ
Côte des Basques

hotel-saint-julien-biarritz.fr

BIENVENUE

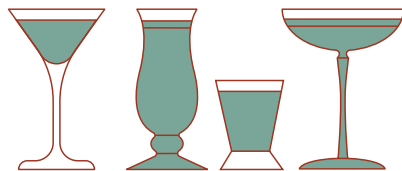
Au Saint-Julien

En fin de journée, après un après-midi à explorer la Côte des Basques, la terrasse du Bar du Saint-Julien vous accueille pour un moment de convivialité.

Au programme : une exploration gustative grâce à des recettes uniques pour l'apéritif. Laissez-vous tenter par une coupe de champagne ou goûtez à une des bières artisanales de la région pour une pause rafraîchissante.

Quand les lumières se tamisent, succombez à l'un de nos cocktails signatures : les mixologues du Saint-Julien vous concoctent des élixirs parfumés et équilibrés à savourer tout au long de la soirée. Chaque création vous promet un grand moment de découverte. Des accords audacieux, équilibrés et easy-to-drink : parce que les grands cocktails sont toujours les plus simples.

Nos cocktails sont des pures créations, vous ne les trouverez nulle part ailleurs. Mais ils sont également un voyage visuel qui vous invite à la détente et l'appréciation du moment, avec un design authentique et soigné.



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération*

Tarifs incluant la TVA

Sommaire

SAINT-JULIEN

05. COCKTAILS SIGNATURES

12. MOCKTAILS SIGNATURES

17. COCKTAILS CLASSIQUES

18. GINS & TONICS

20. CHAMPAGNES & BIÈRES

21. APÉRITIFS & VODKAS

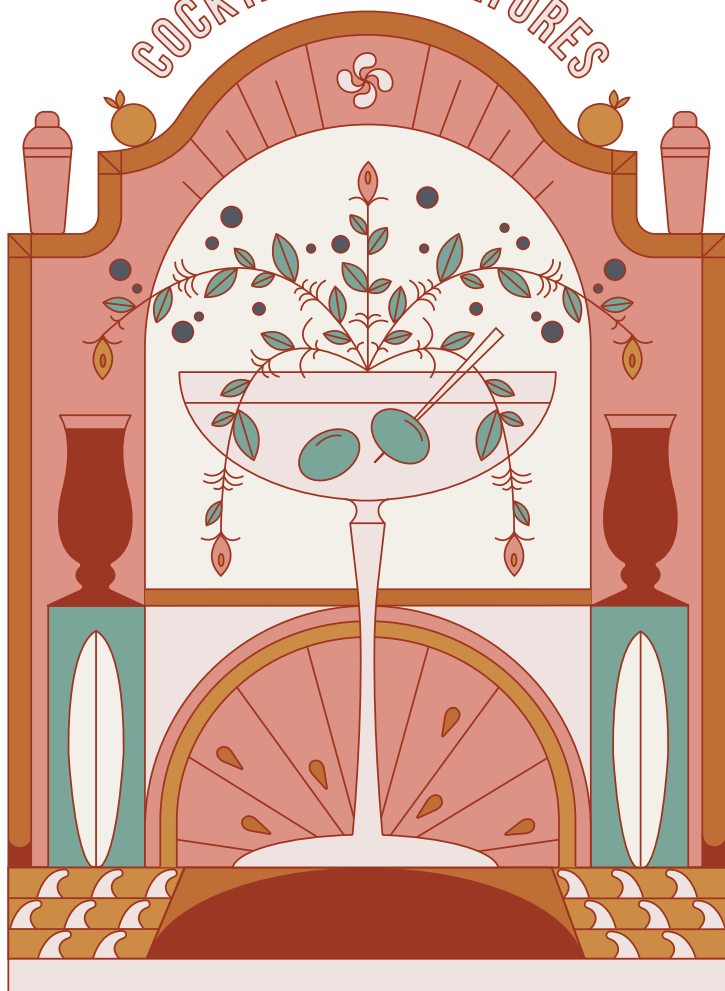
22. GINS, RHUMS & WHISKIES

25. ARMAGNACS

26. EAUX-DE-VIE & LIQUEURS

27. SANS ALCOOL

COCKTAILS SIGNATURES



Cocktails

SIGNATURES

BLOSSOM SPRITZ

Fruité, floral, désaltérant

17 CL

L'Aperitivo à l'italienne.

Ce cocktail est réalisé à base d'Italicus, un rosolio à la bergamote auquel nous avons associé du jasmin pour la gourmandise et de l'orange pour la fraîcheur.

Le verjus du domaine du Siorac apporte une belle acidité au mélange et le Prosecco effervescent idéal pour un premier verre.

COMPOSITION

Cocktail

 Italicus  Jasmin  Verjus
 Orange  Prosecco



14€

Cocktails

SIGNATURES

ROSA

Fruité, vineux, acidulé

17 CL

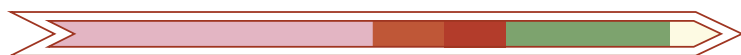
C'est notre cocktail Low ABV.

Sur une base de vin rosé, nous avons associé de la liqueur de framboise pour de belles notes fruitées et Amaro Santi, un amer italien très parfumé. Le verjus du Siorac apporte une belle acidité et hisbiscus blanc délicates notes florales. Le résultat, un cocktail, vineux et fruité avec une délicate amertume.

COMPOSITION

Cocktail

 Vin rosé  Framboise  Amaro Santi
 Verjus  Hibiscus blanc



14€

Cocktails

SIGNATURES

SWEET SUMMER

Gourmand, fruité, addictif

10 CL

Une vraie douceur addictive.

Un cocktail clarifié au lait entier, complètement translucide. Sur une base de rhum blanc Plantation des Caraïbes, nous avons associé le fruité de la fraise et l'exotisme de l'ananas de coco. Le citron vert amène une belle acidité et la fève de tonka complexifie le mélange.

COMPOSITION

Cocktail

 Plantation Three Stars  Fraise
 Noix de coco  Citron vert  Tonka



14€

Cocktails

SIGNATURES

ELIXIR VÉGÉTAL

Végétal, acidulé, frais

10 CL

Ce cocktail est réalisé à base de gin Anaïak distillé au pied du phare de Cibourre que l'on infuse au concombre. Nous lui avons associé La Quintinye, un vermouth blanc de Charente, un sirop de fenouil et du verjus pour l'équilibre. Un spray d'absinthe apporte au mélange une fraîcheur anisée.

COMPOSITION

Cocktail

 *Anaïak infusé concombre*  *Quintinye blanc*
 *Fenouil*  *Verjus*  *La Muse Verte*



14€

Cocktails

SIGNATURES

HABIBI

Acidulé, complexe, gourmand

14 CL

Ce cocktail est réalisé à base de Strato un distillat de pistache auquel on associe une blanche Armagnac florale et puissante. Le miel apporte rondeur et gourmandise tandis que le verjus du domaine du Siorac apporte l'acidité nécessaire au bon équilibre du mélange, la fleur d'oranger apporte des senteur méditerranéennes.

COMPOSITION

Cocktail

 Strato  Cdv blanche  Miel
 Verjus  Fleur d'oranger



14€

Cocktails

SIGNATURES

POUSSE CAFÉ

Puissant, aromatique, gourmand

9 CL

*L'élégance de la plus vieille eau-de-vie de France.
Ce cocktail est réalisé sur une base d'armagnac Odvi,
pour la puissance. Le sirop de café torréfié amène de la
profondeur, tandis que l'Amaretto et les bitters chocolat
apportent gourmandise et une légère amertume.*

COMPOSITION

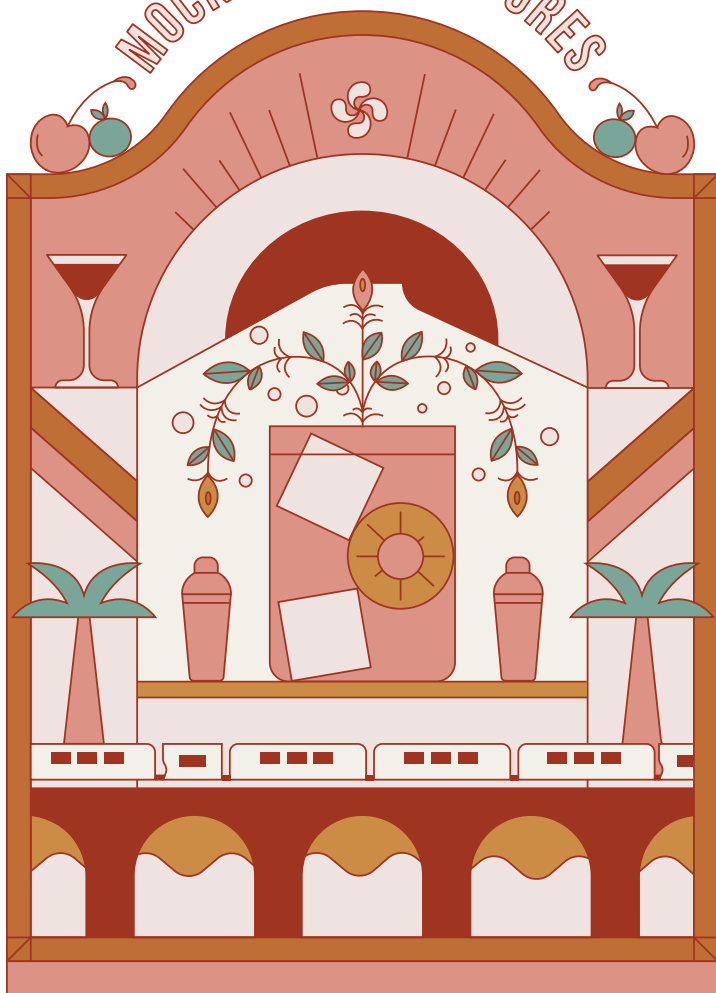
Cocktail

 Odvi  Café torréfié
 Amaretto  Bitters chocolat



14€

MOCKTAILS SIGNATURES



Mocktails

SIGNATURES

BOMBAY TRIP

Vineux, fruité, végétal

14 CL

Un mocktail fruité et végétal. Sur une base d'Osco blanc, un apéritif sans alcool du midi réalisé à partir de soleil et de parfum, nous avons associé les notes végétales du basilic et celles fruitées de l'ananas. Le citron apporte de l'acidité au mélange et le sichuan une belle complexité.

COMPOSITION

Cocktail



Osco blanc



Basilic



Ananas



Poivre Sichuan



Citron



12€

Mocktails

SIGNATURES

VELVET TIKI

Fruité, gourmand, exotique

18 CL

*Un tiki sans alcool, bien sûr que c'est possible.
Ce mocktail est réalisé à base de Sober Rum, un rhum
sans alcool, boisé et gourmand. Nous lui avons associé
de l'ananas et du pamplemousse pour le côté fruité et un
sirop falernum à base d'amande, de citron, de gingembre
et clous de girofle. L'acidité du citron vert équilibre
parfaitement le mélange.*

COMPOSITION

Cocktail

 Sober Rum  Ananas  Pamplemousse
 Citron vert  Falernum



12€

Mocktails

SIGNATURES

SACRÉ SPICY

Floral, désaltérant et amer

17 CL

Une gourmandise épicée. Ce mocktail est réalisé à base de Sober Amaretto, un Amaretto désalcoolisé aux notes gourmandes d'amande. Nous ajoutons un sirop de vanille et du citron pour la rondeur et l'acidité. Le cordial au palo santo apporte de la complexité et le gingembre une effervescence épicée.

COMPOSITION

Cocktail

 Sober Amaretto  Vanille  Citron
 Palo Santo  Ginger beer



12€

Mocktails

SIGNATURES

RED HIGHBALL

Fruité, acidulé, légèrement épicé

17 CL

Un bouquet floral et une amertume élégante. Ce mocktail est réalisé à base d'Osco rouge, un apéritif sans alcool fruité et épicé accompagné d'une infusion grenade et hibiscus. Nous lui avons associé la fleur de sureau pour la gourmandise et le verjus pour l'acidité.

COMPOSITION

Cocktail

 Lober rhum  Ananas  Pamplemousse
 Falernum  Citron vert



12€

Cocktails

CLASSIQUES

SPRITZ VENEZIANO

Fruité, désaltérant, légère amertume

Select Aperitivo, Prosecco,
Eau gazeuse, Olive verte

GIN BASIL SMASH

Herbacé, frais, acidulé

Gin, Citron, Sucre, Basilic

PALOMA

Acidulé, frais, désaltérant

Tequila Blanco, Pamplemousse, Agave,
Citron vert, Eau gazeuse

CLOVER CLUB

Fruité, acidulé, gourmand

Gin, Framboise, Citron

ESPRESSO MARTINI

Torréfié, rond, gourmand

Vodka, Sucre, Café

12€

Gins & Tonics

5 CL & 20 CL

HAIZE – BIARRITZ

Notes d'agrumes, miel et fève de tonka
ACCORD TONIC : Hysope et zeste de citron

ANAIK – CIBOURRE

Notes de verveine citronnée et fraîcheur de l'eucalyptus
ACCORD TONIC : Hysope, pamplemousse et verveine

ANAIK N°2 – CIBOURRE

Notes d'agrumes, et de thé vert
*ACCORD TONIC : Hysope citron,
zeste d'orange et prunelles*

13€

Gins & Tonics

5 CL & 20 CL

MELIFERA – ILE D'OLÉRON

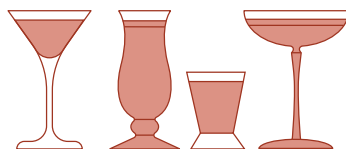
Notes florales très singulières

*ACCORD TONIC : Hysope fleur
de sureau, zeste de
pamplemousse et fleurs d'immortelle*

DROUIN CARMINA – NORMANDIE

Notes de fruits rouges et de pomme

*ACCORD TONIC : Hysope,
rondelle de citron et framboise*



13€

Champagne

MAISON AYALA

Ayala Brut Majeur

Coupe · 15cl 12€

Bouteille · 75cl 70€

Ayala Brut Rosé

Disponible en bouteille uniquement 95€

Ayala Blanc de Blanc 2016

Disponible en bouteille uniquement 120€

Les Bières

PRESSION LOCALE

25 CL

50 CL

Eguski Blonde

Une bière blonde Pils 4€ 7€

BOUTEILLES

33 CL

**Brasseries indépendante "La Superbe" à Biarritz*

Summer Ale

Une bière légère aux notes de fruits frais 6€

IPA

Une bière quasi tropicale, des arômes d'agrumes
et d'aiguilles de pin et une franche amertume 6€

Bière du moment

Demander aux équipes , €

Apéritifs & Vodkas

NOS SPIRITUEUX

APÉRITIFS

7 CL

La Quintinye

Extra dry, Blanc, Rouge 6€

Martini Riserva Speciale

Bitters, Ambrato, Rubino 7€

ANISÉS

4 CL

Odeia

Pastis Artisanal du Pays Basque 4€

Ricard 4€

VODKAS

5 CL

Haize

Biarritz 7€

Le Philtre

Charente 10€



Gins

NOS SPIRITUEUX

GINS

5 CL

Haize

Biarritz 8€

Anaiak

Ciboure 9€

Melifera

Ile d'Oléron 9€

Drouin Carmina

Normandie 9€

GIN DU MOMENT
Demandez à notre équipe

Rhums

NOS SPIRITUEUX

RHUMS

5 CL

Plantation Three Stars

Caraïbes 6€

Plantation Original Dark

Caraïbes 8€

Plantation Pineapple

Caraïbes 9€

URA Spirits Martinique 10€

URA Spirits Jamaïque 11€

URA Spirits République Dominicaine 12€

URA Spirits Guyana 13€

RHUM DU MOMENT

Demandez à notre équipe



Whiskies

NOS SPIRITUEUX

WHISKIES

5 CL

Ouisi Single Malt Hepp

Alsace 7€

Ouisi Expression Tourbee Hepp

Alsace 8€

Spicy Noubu Benjamin Kuentz

France 15€

(D'un) Verre printanier Benjamin Kuentz

France 20€

Monkey Shoulder

Speyside 8€

Monkey Shoulder Smokey

Speyside 9€

Bulleit Bourbon

Kentucky 7€

WHISKIE DU MOMENT

Demandez à notre équipe

Armagnacs

NOS SPIRITUEUX

ARMAGNACS

5 CL

<i>Odvi Blanche Armagnac</i>	8€
<i>Odvi</i>	9€
<i>Laubade XO</i>	11€
<i>Laubade 1984</i>	18€
<i>Laubade 1980</i>	20€



Eaux-de-vie & Liqueurs

NOS SPIRITUEUX

EAUX-DE-VIE

5 CL

Maison Brana

Eau-de-vie Poire 14€

Maison Brana

Eau-de-vie Framboise 14€

LIQUEURS

5 CL

Menthe de Biarritz Ura Spirits

Biarritz 6€

Manzana Egiazki

Saint-Pée-sur-Nivelle 6€

Patxaran Egiazki

Saint-Pée-sur-Nivelle 7€

Jinkoa Egiazki

Saint-Pée-sur-Nivelle 7€

Amaretto Disaronno

Amande 7€

Italicus

Bergamote 8€

Saint-Germain

Fleur de sureau 8€

Sans Alcool

MAISON OLATU

JUS & NECTARS DE FRUITS BIO

25 CL

Pomme, Orange, Pamplemousse 4€

Tomate 6€

MAISON DATXA KOMBUCHA

30 CL

Référence du moment 7€

SODA

33 CL

Limonade artisanale 6€

The glacé bio 6€

Coca Cola Original / Zéro 6€

EAU FILTRÉE CASTALIE

50 CL

Plate 2€

Gazeuse 3€



CETTE CARTE A ÉTÉ RÉALISÉE EN COLLABORATION AVEC BONBUVANT

20 Av. Carnot, 64200 Biarritz
+33 5 59 24 20 39 / hotel-saint-julien-biarritz.fr
 [@hotelsaintjulienbiarritz](https://www.instagram.com/hotelsaintjulienbiarritz)