

## PETITES FAIMS

de 18h à 00h

<b>Olives Kalamata</b>	5€
<b>Chips Tchanqué (125 g)</b> au sel de Salies de Béarn au piment d'Espelette	4,5€
<b>Pâté de porc</b> Prince noir de Biscay – Les Conservistes	8€
<b>Planche de Fromage</b> Fromagerie GAMBETTA	18€
<b>Planche de charcuterie</b> Maison MANOUX	19€
<b>Anchois de Getaria</b> Maison MAISOR	12€
<b>Tarama au piment d'Espelette</b> Maison BARTHOUIL	10€
<b>Ventrèche de Thon</b> MARMAR	13€

*Tous nos tapas sont accompagnés du pain de campagne  
au levain naturel de la maison ENNEARTZ.*

## Cocktails Signature

**Dolce Vita** 13€  
*Fruité, désaltérant, légère amertume*  
 Italicus, rose, verjus, pamplemousse, Prosecco

**Pêcher Mignon** 12€  
*Fruité, vineux, légère amertume*  
 Lillet rosé, Amaro Santoni, June infusé à la pêche

**Coco Caline** 12€  
*Gourmand, exotique, complexe*  
 Plantation Three Stars, ananas, noix de coco, épices, citron vert, pandan

**Mise au Vert** 13€  
*Herbacé, acidulé, complexe*  
 Anaïak, Quintinye Extra Dry, Absinthe, eucalyptus, verjus, concombre

**Honey Mood** 12€  
*Fruité, acidulé, gourmand*  
 Odvi Blanche, miel, abricot, verjus

**Legendary** 13€  
*Puissant, aromatique, gourmand*  
 Odvi, grué de cacao, bitters amande

## Cocktails Classiques

**Spritz Veneziano** 10€  
*Fruité, désaltérant, légère amertume*  
 Select Aperitivo, Prosecco, eau gazeuse, olives vertes

**Paloma** 10€  
*Acidulé, frais, désaltérant*  
 Tequila Blanco, pamplemousse, agave, citron vert, eau gazeuse

**Gin Basil Smash** 10€  
*Herbacé, frais, acidulé*  
 Gin, citron, sucre, basilic

**Moscow Mule** 10€  
*Acidulé, frais, légèrement épicé*  
 Vodka, citron vert, ginger beer, Angostura bitters

**Penicillin** 10€  
*Acidulé, épicé, légèrement fumé*  
 Blended Scotch Whisky, Whisky tourbé, citron, miel, gingembre

## Mocktails Signature

**Floral** 7€  
*Vineux, floral, désaltérant*  
 Osco, fleur de sureau, citron, eau gazeuse

**Le Temps des Cerises** 7€  
*Fruité, acidulé, épicé*  
 Osco rouge, cerise, piment d'Espelette, verjus

**Velvet Tiki** 8€  
*Fruité, gourmand, exotique*  
 Sober Rum, ananas, pamplemousse, falernum, citron vert

**Sober & Tonic** 9€  
*Floral, désaltérant, amer*  
 Sober Gin, citron, genièvre, Hysope citron

## Gins & Tonics

**Haize - Biarritz** 13€  
*Notes d'agrumes, miel et fève de tonka*  
 Zeste de citron et Hysope Classique

**Anaïak - Cibourre** 13€  
*Notes de verveine et fraîcheur de l'eucalyptus*  
 Tranche de pamplemousse et Hysope Classique

**Arana - Saint-Pée-sur-Nivelle** 13€  
*Notes d'agrumes, prunelles sauvage et gingembre*  
 Zeste d'orange, baies de prunelles et Hysope Citron

**G'vine Floraison - Charente** 13€  
*Notes de fleurs de vigne et de fruits*  
 Grains de raisin et Hysope Fleur de Sureau

**Nouaison - Charente** 13€  
*Notes de genièvres et puissance*  
 Zeste de pamplemousse, baies de genièvre et Hysope Classique

**Melifera - Ile d'Oléron** 13€  
*Notes florales très singulières*  
 Zeste de pamplemousse, fleurs d'immortelle et Hysope Fleur de Sureau

**Drouin Carmina - Normandie** 13€  
*Notes de fruits rouges et de pomme*  
 Framboise, rondelle de citron et Hysope Classique

## Gins

HAIZE - Biarritz	8€
ANAIK - Cibourre	9€
ARANA - Saint-Pée-sur-Nivelle	8€
G'VINE FLORAISON - Charente	8€
NOUAISON - Charente	8€
MELIFERA - Ile d'Oléron	9€
DROUIN CARMINA - Normandie	9€

GIN DU MOMENT  
 Demandez à notre équipe

## Vodkas

HAIZE Biarritz	7€
LE PHILTRE Charente	10€

## 5 cl

## Bière pression

LA LOCALE	25 CL	50 CL
Une bière blonde Pils	4€	7€

## Bière bouteilles

BRASSERIE INDÉPENDANTE LA SUPERBE À BIARRITZ	6€
---	----

SUMMER ALE  
 Une bière légère aux saveurs de blé malté avec des notes de fruits frais

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

## Apéritifs 7cl

LA QUINTINYE EXTRA DRY, BLANC, ROUGE	6€
MARTINI RISERVA SPECIALE BITTER, AMBRATO, RUBINO	7€
ODEIA 4cl Pastis artisanal du Pays-Basque	4€
SANGRIA 10cl	6€

## Vins Blancs

### IGP Landes Domaine de la Pointe Les Pieds dans le Sable

Verre 12 cl	5€
Bouteille 75 cl	26€

### Vin de France Chenin Les Athlètes du Vin

Verre 12 cl	6€
Bouteille 75 cl	34€

## Champagnes

### Ayala Brut Majeur

12 cl	12€
75 cl	70€
150 cl	130€

### Ayala Rosé Majeur

12 cl	12€
75 cl	70€
150 cl	130€

## Vins Rouges

### VDF Tannat, Domaine Labranche- Laffont

Verre 12 cl	5€
Bouteille 75 cl	28€

### IGP Pays d'Hérault XB La Terrasse d'Elise

Verre 12 cl	6€
Bouteille 75 cl	32€

### Ayala Blanc de Blancs

12 cl	12€
75 cl	70€
150 cl	130€

### Ayala La Perle

12 cl	12€
75 cl	70€
150 cl	130€

## Whiskies

5 cl

OUISKI SINGLE MALT HEPP Alsace	7€
OUISKI EXPRESSION TOURBEE HEPP Alsace	8€
SPICY NOUBA BENJAMIN KUENTZ France	15€
D'UN VERRE PRINTANIER BENJAMIN KUENTZ France	20€
MONKEY SHOULDER Speyside	8€
MONKEY SHOULDER SMOKEY Speyside	9€
BULLEIT BOURBON Kentucky	8€
WHISKY DU MOMENT Demandez à notre équipe	

## Rhums

5 cl

PLANTATION THREE STARS Caraïbes	7€
PLANTATION ORIGINAL DARK Caraïbes	8€
PLANTATION PINEAPPLE Caraïbes	9€
URA SPIRITS MARTINIQUE	11€
URA SPIRITS JAMAÏQUE	11€
URA SPIRITS REPUBLIQUE DOMINICAINE	11€
URA SPIRITS GUYANA	14€
RHUM DU MOMENT Demandez à notre équipe	

## Armagnacs

5 cl

ODVI BLANCHE	8€
ODVI	9€
LAUBADE XO	14€
LAUBADE 1984	19€
LAUBADE 1980	22€

## Eaux-de-vie

5 cl

Maison Brana :	
EAUX-DE-VIE POIRE	14€
EAUX-DE-VIE FRAMBOISE	14€

SAINT-JULIEN

Biarritz

Côte des Basques

## Liqueurs

5 cl

Menta Egiaski

Saint-Pée-sur-Nivelle

6€

Manzana Egiaski

Saint-Pée-sur-Nivelle

6€

Patxaran Egiaski

Saint-Pée-sur-Nivelle

7€

Jinkoa Egiaski

Saint-Pée-sur-Nivelle

7€

Amaretto Disaronno - Amande

7€

Italicus - Bergamotte

8€

Saint-Germain - Fleur de sureau

9€

## Jus Bio

25 cl

Pomme - Abricot - Tomate

6€

Bidaia:

Passion, ananas, pomme, spiruline

6€

Red Euskadi :

Grenade, fraise, pomme, açaï

6€

Detox :

Ananas, concombre, matcha

6€

Thé Glacé bio

Retour de pêche, 33 cl

6€

## Soda Bio

33 cl

Limonade artisanale

6€

Tepache

6€

Ananas, gingembre, poivre de Sichuan

Gingeur

6€

Agrumade maison

5€

Eaux-filtrée Castalie

Plate, 50 cl

2€

Gazeuse, 50 cl

3€