

ROOM SERVICE 12H - 23H

À PARTAGER

Planche d'Ossau-Iraty 15€

Planche mixte Ossau-Iraty / Bayonne 18€

Jambon blanc truffé/ burrata 19€

Le foie gras mi-cuit 20€

ENTRÉES

La petite salade César 11€

✓ Tartelette végan 14€

Compotée d'oignons, moutarde à l'ancienne, pickles et tomates

Carpaccio de saumon gravlax 15€

Crème wasabi, pickels de légumes

Les 6 huîtres Girondines 18€

N°3 du Bassin

PLATS

✓ La balade de légumes de saison 23€

Le risotto Basque 26€

Chipirons poêlées

✦ Les ribs de bœuf, origine Scotland IGP 28€

Accompagné d'un croustillant de pommes de terre, courgette tournée, oignon nouveau et tomate rôtie

Le filet de Daurade 28€

Tian de légumes et caviar d'aubergines

La noix d'entrecôte 28€

Accompagné d'un croustillant de pommes de terre, courgette tournée, oignon nouveau et tomate rôtie

SNACKING

Les pâtes du moment 16€

Le grand tartare de saumon gravlax 24€

La grande salade César 18€

Le burger du chef 20€

DESSERTS

La crème brûlée au piment d'Espelette 12€

✓ Carpaccio d'ananas aux baies roses 12€

Pavlova, crème légère à la verveine, meringue croustillante aux éclats de pistache 12€

L'assiette d'Ossau-Iraty 13€

LE PLATEAU TV 25€

Plat snacking au choix

Dessert au choix

Heineken pression 25cl ou verre de vin rouge de la Réserve du Médoc 12cl

LE PLATEAU GOURMAND 38€

Plat au choix

Dessert au choix

Verre de vin Cru Bourgeois 12 cl (rouge | blanc | rosé)

✦ LE PLATEAU BIEN-ÊTRE 45€

Tartelette végan

La balade de légumes de saison

Carpaccio d'ananas aux baies roses

MENU ENFANT PLAT - DESSERT - BOISSON 17€ (jusqu'au 10ans)

Un plat au choix : steak haché ou poisson pané maison

Un accompagnement au choix : frites, purée de pommes de terre, pâtes ou légumes

Un dessert au choix : yaourt, ou salade de fruits

SÉLECTION DE VINS AU VERRE 12CL

Du fait de la richesse de nos terroirs, nos vins au verre sont susceptibles de changer régulièrement mais nous serons toujours de bon conseil pour trouver votre bonheur.

CHAMPAGNES

Thiénot Brut

13€

Pommery Rosé

14€

LES ROUGES

Initial de Desmirail (Margaux – 2014)

8€

Fiefs de Lagrange (Saint-Julien – 2017)

9€

LES ROSÉS

Cadet de la Bégude (IGP Méditerranée - 2022)

6€

Minuty (Côte de Provence – 2022)

8€

LES BLANCS

Respide (Bordeaux – 2020)

6€

Arums de Lagrange (Bordeaux – 2017)

8€

LIQUREUX

Château Guiraud (Sauternes – 2010)

11€

LA CARTE DES VINS ET LA CARTE DES BOISSONS SONT DISPONIBLES SUR LE QR CODE CI-DESSOUS.



Tous nos plats sont préparés à partir de produits bruts et transformés sur place.
Nos Saint-Jacques proviennent des côtes Bretonnes, nos gambas et nos langoustines de l'Atlantique Sud-Ouest,
et notre Saint-Pierre provient du Pacifique Nord-Ouest.
Prix nets et service compris.

✦ Notre plat signature: découpe atypique située au milieu de la poitrine, les Ribs de bœuf sont un vrai plat réconfortant aux notes prononcées de barbecue. Cuit en Low and Slow, qui consiste à fumer doucement les travers à une température basse et constante pendant plusieurs heures, rendant la viande fondante en bouche.

✓ Vegan

ROOM SERVICE FROM 12P.M. TO 11P.M.

TO SHARE

- Ossau Iraty cheese plate €15
- Mixed platter Ossau-Iraty cheese / Bayonne ham €18
- Truffled ham, burrata €19
- Duck foie gras terrine €20

STARTERS

- The small Caesar salad €11
- ✓ Vegan tartlet €14
Onion compote, old-fashioned mustard, pickles and tomatoes
- Gravlax salmon carpaccio €15
Wasabi cream, vegetables pickled
- « Girondines » style oysters €18
N°3 from Arcachon bay, pork dumplings and condiments

MAIN

- ✓ Seasonal vegetables €23
- The Basque risotto €26
Fried squid
- 🍷 Scotland PGI beef ribs €28
Served with crispy potatoes, zucchini, spring onion and roasted tomato
- Sea bream fillet €28
Tian of vegetables and eggplant caviar
- Rib steak €28
Served with crispy potatoes, zucchini, spring onion and roasted tomato

SNACKING

- Pasta of the day €16
- The big gravlax salmon tartare €24
- The big Caesar salad €18
- Chef's burger €20

DESSERTS

- Crème brûlée with Espelette pepper €12
- ✓ Pineapple carpaccio with pink berries €12
- Pavlova, light verbena cream, crispy meringue with shard of pistachio €12
- Ossau-Iraty cheese plate €13

TV DINNER €25

- Snacking of your choice
- Dessert of your choice
- Heineken beer 25cl or a glass of red wine from the Réserve du Médoc 12cl

GOURMAND DINNER €38

- Main of your choice
- Dessert of your choice
- A glass of wine Cru Bourgeois 12cl (rosé | white | red)

✿ WELL-BEING DINNER €45

- Vegan tartlet
- Seasonal vegetables
- Pineapple carpaccio with pink berries

KIDS MENU MAIN - DESSERT - DRINK €17 (up to 10 years old)

- One main of your choice : ground beef or homemade breaded fish
- One side of your choice : French fries, mashed potatoes, pasta, or vegetables
- One dessert of your choice : yogurt or fruits salad

GLASS OF WINES SELECTION 12CL

As we are in the middle of a wine region, our wine by glass can change everyday but don't worry, our team will be please to consil you the wine of your dreams.

CHAMPAGNES

- Thiénot Brut €13
- Pommery Rosé €14

REDS

- Initial de Desmirail (Margaux – 2014) €8
- Fiefs de Lagrange (Saint-Julien – 2017) €9

ROSÉS

- Cadet de la Bégude (Méditerranée - 2022) €6
- Minuty (Côte de Provence – 2022) €8

WHITES

- Respide (Bordeaux – 2020) €6
- Arums de Lagrange (Bordeaux – 2017) €8

SWEET

- Château Guiraud (Sauternes – 2010) €11

THE WINE MENU AND THE BEVERAGE MENU ARE AVAILABLE ON THE FOLLOWING QR CODE.



All our dishes are prepared with brut products and are transformed in our kitchen.
Our scallops come from Brittany coast. Our John Dory come from Pacific North-West.
Our king shrimp and langoustines come from Atlantic South-West.
Net prices and service included.

🍷 Our signature dish : atypical cut located in the middle of the breast, Ribs of beef is a real comforting dish with pronounced notes of barbecue.
Cooked in Low and Slow, which consists of gently smoking the ribs at a low and constant temperature for several hours, making the meat melt in the mouth.

✓ Vegan