

Bar Château

BRINDOS

PLANCHES

Les Tartinables	19 €
Mousse de petit pois à la menthe, fromage de chèvre fraise, terrine du moment Accompagné de gressins et pain de campagne	
L'Ibérique	22 €
Pata Negra Bellota maison El Regalao, pan con tomate	
La truite de Baigorry fumée maison	24 €
Crème miso au citron vert	

LES INCONTOURNABLES

Croque jambon truffe	22 €
Brebis basque, crème de truffe, jeunes pousses	
Burger de Galice	24 €
à l'Ossau Iraty, frites	
Rabas sauce tomate épicée	16 €
Croustillant de blanc de seiches	
Salade de Brindos	22 €
Volaille grillée au piment d'Espelette, laitue romaine, brebis basque, sauce César, œuf mollet, croûtons	
Salade fraîcheur	19 €
Laitue romaine, petit pois, fèves, carotte, céleri, concombre, chèvre frais, vinaigre de pin	
Linguine fraîches	20 €
au pesto et légumes primeurs	

Bar Château

BRINDOS

Taloa de poulet fermier confit au citron et oignon nouveau, frites	24 €
Poulpe mariné au citron confit et graines de coriandre	19 €
Terrine du moment Pain de campagne et gressins	16 €
Huîtres d'exception L'Impératrice n°2 de Joel Dupuch - 6 pièces	19 €

DESSERTS

Notre tatin révisitée	12 €
Pavlova aux agrumes	12 €
Sphère au chocolat au cacao Grand Cru	12 €
Notre cookie	9 €
Gauffre chocolat et chantilly	9 €
Glaces et sorbets maison Vanille Bourbon, Chocolat Grand Cru, Citron bergamote, Granny Smith et thym, Piña Colada	
1 boule	5 €
2 boules	9 €
3 boules	13 €

Bar Château

- Cocktails Signatures
- Cocktails Classiques
- Cocktails Sur Mesure

N'oubliez pas de nous spécifier l'ensembles de vos allergies et / ou intolérances alimentaires

Tous nos prix sont TTC et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



Ô CANNADA

Gourmand & Floral

16 cl



Ô CANNADA

Gourmand & Floral



13 €

Whisky Naked Malt

Crème de marrons

Sirop d'érable

Jus de citron

Réduction de pommes au
miel d'acacia

Cidre



15 cl



MON BEAU SAPIN

12 cl

Acidulé & Herbacé

MON BEAU SAPIN

Acidulé & Herbacé

13 €

Vodka Tito's
Jus de kiwi
Liqueur de sapin
Bitter de bourgeons de pins
Blanc d'œuf
Jus de citron vert

12 cl



D'ICI ET D'AILLEURS

14 cl

Acidulé & Fruité

D'ICI ET D'AILLEURS

Acidulé & Fruité

17 €

Gin citadelle
Izarra Jaune
Sirop d'ananas rôti &
cacahuètes torréfiées
Champagne

14 cl



SOUS LES SUNLIGHT

16 cl

Fruité & Acidulé

SOUS LES SUNLIGHT

Fruité & Acidulé

15 €

Mezcal Mahani
Liqueur de châtaignes
Purée de fruits de la passion
Jus de citron vert
Soda à la rhubarbe & poivre
de timut

16 cl



SANTA TELL ME

12 cl

Epicé & Fumé

SANTA TELLE ME

Epicé & Fumé

16 €

Bourbon Duke
Calvados
Liqueur de fleurs de sureau
Jus de poire
Sirop d'épices

Ce cocktail est fumé
aux épices d'hiver

10 cl



UN POCO COCO

10 cl

Amer & Gourmand



UN POCO COCO

Amer & Gourmand



14 €

Rhum Santiago de Cuba 8 ans
& rhum agricole infusé à
l'huile de coco

Campari

Sirop d'orange épicé

Meringue de cacao amer



10 cl



ALLUMER LE

7 cl

Puissant & Fumé

ALLUMER LE

Puissant & fumé

16 €

Cognac Rémy Martin VSOP

Vermouth rouge

Porto rouge

Frangelico

Ce cocktail est vieilli et
fumé au cigare en
micro-barrique

7 cl



POMME D'API

12 cl

Fruité & herbacé

POMME D'API



14 €

Fruité & herbacé

Calvados
Jus de pomme & réduction de
vin blanc à la camomille
Sirop de coing
Liqueur Bénédictine
Jus de citron vert

Ce cocktail est clarifié
au lait entier.

12 cl