

COCKTAILS

NOS COCKTAILS
SIGNATURES

RÉALISATION DES
COCKTAILS
CLASSIQUES





FEU FOLLET


Floral & Acidulé

Cognac
Sirop de vanille & fleur
d'oranger
Solution acide
Champagne

15 CL

17 €

Cognac
Vanilla & orange blossom syrup
Acid solution
Champagne





DIABLESSE

Puissant & Gourmand

Rhum vieux XO
Liqueur de café &
noisette
Sirop de cerise noire
Vermouth italien

Cocktail vieilli en micro-barrique

9 CL

15 €

Old rum XO
Coffee and hazelnut liqueur
Black cherry syrup
Italian Vermouth
Barrel-aged cocktail





Citrus Maxima

*Gentiana
lutea*

*Citrullus
Lanatus*



VÉNUS

Amer & Frais

Pampelle (apéritif au
pamplemousse)
Sirop de pastèque
Amaro
Soda pamplemousse
Prosecco

I6 CL

I4 €

Pampelle (grapefruit aperitif)
Watermelon syrup
Amaro
Grapefruit Soda
Prosecco



Agave Tequilana



Pinia cauliflora



*Ananas
comosus*



CHUPACABRA

Fruité & gourmand

Tequila

Ananas frais

Jus d'ananas

Purée de jaboticaba

Sirop d'agave

Jus citron vert

I6 CL

I4 €

Tequila

Fresh pineapple

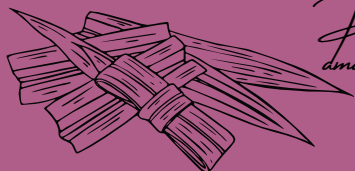
Pineapple juice

Jaboticaba puree

Agave syrup

Lime juice





*Pandanus
amaryllifolius*

*Agave
angustifolia*



Rubus fruticosus



ÂUCO'

Gourmand & Fumé

Mezcal

Liqueur de pandan

Purée de mûre

Crème de coco

I2 CL

I3 €

Mezcal

Pandan liqueur

Blackberry puree

Coconut cream





Zingiber officinale



*Hibiscus
esculentus*



Vitis vinifera



PACHAMAMA

Epicé & Floral

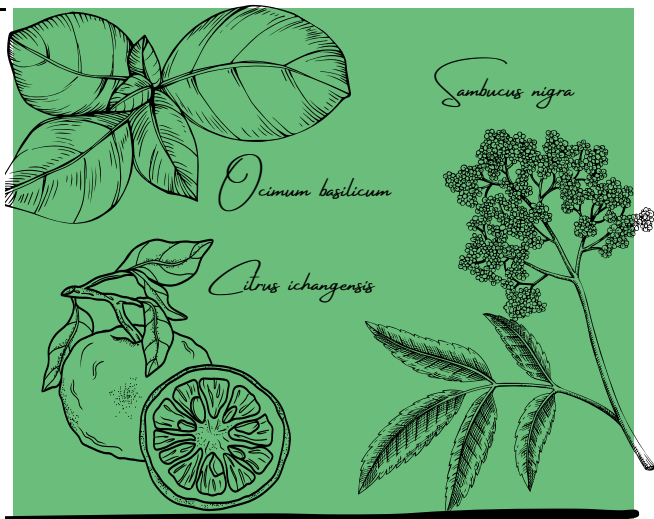
Pisco
Jus de raisin à
l'hibiscus & épices
Sirop de gingembre
Verjus

10 CL

13 €

Pisco
Grape juice with hibiscus &
spices
Ginger syrup
Verjuice





SHAMBHALA

Acidulé & Herbacé

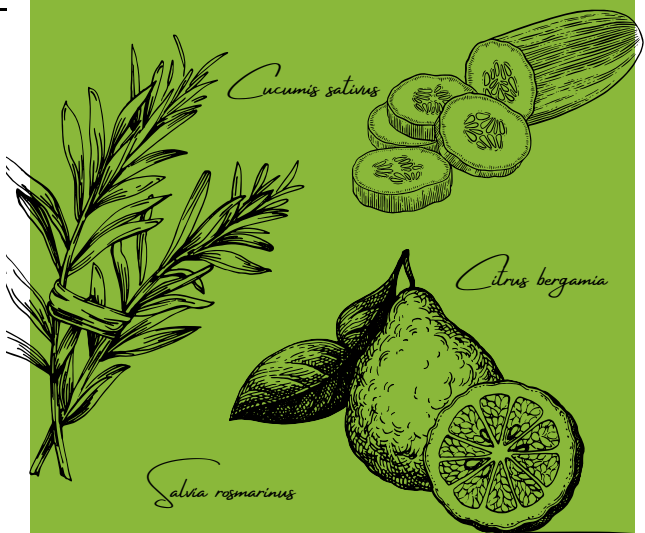
Gin
Liqueur de fleur de
sureau
Jus de pomme
Jus de yuzu
Sirop de basilic
Blanc d'oeuf

I2 CL

I4 €

Gin
Elderflower liqueur
Apple juice
Yuzu juice
Basil syrup
Egg white





ARTÉMIS

Acidulé & Herbacé

Vodka

Liqueur de sève

Sirop concombre & romarin

Jus de citron

Tonic bergamotte

I4 CL

I3 €


Vodka

Sap liqueur

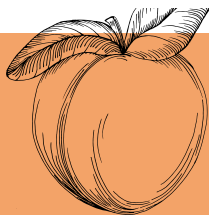
Cucumber & rosemary syrup

Lemon juice

Bergamot Tonic



Artemisia dracunculus



Prunus persica



Cucumis melo



DAME BLANCHE

Fruité & Frais

Blanche d'Armagnac
Shrubb de pêche & melon
Estragon
Citron vert
Cidre

I4 CL

I4 €

Blanche d'Armagnac
Peach & melon shrubb
Tarragon
Lime
Cider



MOCKTAILS

NOS MOCKTAILS
SIGNATURES

RÉALISATION DES
MOCKTAILS
CLASSIQUES



Agave Tequilana

Plinia cauliflora



*Ananas
comosus*



CHUPI

Fruité & gourmand

Gin sans alcool
Jus d'ananas
Purée de jaboticaba
Sirop d'agave
Jus citron vert

I6 CL

10 €

Alcohol-free gin
Pineapple juice
Jaboticaba puree
Agave syrup
Lime juice



Artemisia dracunculus



Prunus persica



Cucumis melo



LAMINAK

Fruité & Frais

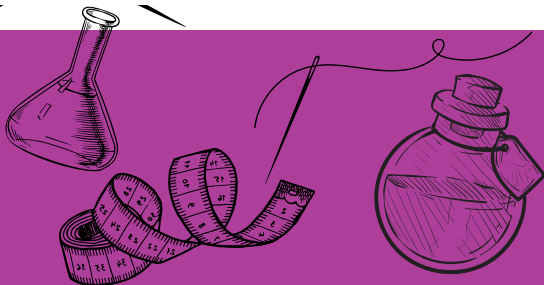
Schrubb de pêche & melon
Menthe
Citron vert
Jus de pomme
Tonic

I4 CL

9 €

Peach & Melon Schrubb
Mint
Lime
Apple juice
Tonic





MOCKTAIL

II €

SUR MESURE

① Choisir un goût :

Acidulé /Sucré /Amer

② Choisir un ou deux
adjectif(s) :

Fruité

Epicé

Floral

Puissant

Gourmand

Herbacé

③ Si fruité choisir :

Fruits rouges

Fruits exotiques

Fruits à chaire blanche

Agrumes

④ Choisir :

Pétillant

Non pétillant

⑤ Nous préciser si vous
avez des allergies



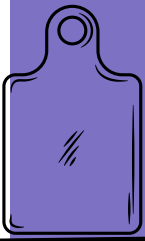
CARTE FOOD

PLANCHES

INCONTOURNABLES

DESSERTS





SALÉ



Planche de Bellota 24€

Pata Negra

Pan con tomate

Planche Basque 20€

Assortiment de charcuteries et fromages accompagnés de pain de campagne

Truite de Baïgorry 20€

Fumée au bois d'hêtre, crème

Miso au citron vert

Chichons de porc au 19€

piment d'Espelette

Pain de campagne et guindillas

Arbre à tapas 34€

Houmous, poivronnade, caviar d'aubergine, anchois fumés, truite à l'aneth, jambon Serrano et saucisson ibérique, chèvre frais, thon rouge mariné à l'anis, gressins et tortillas

Rabas sauce tomate 16€

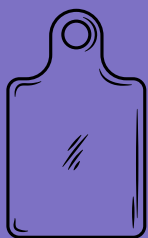
épicée

Croustillant de blanc de seiche

Les croquetas 16€

Jambon et chipirons





SALÉ



Chèvre chaud 18€

De la ferme Hirigoingo Borda,
miel et Bellota

Croque jambon truffe 20€

Brebis basque, crème de truffe,
jeunes pousses

Tomates anciennes 18€

Vinaigre Sagardano, verveine
citronnée et nuage de burrata

Tempura de légumes 16€

Sauce pesto

Feuilleté à la crème
de basilic 16€

Olive Kalamata, anchois et
Pimenton de la Vera

Thon rouge mi-cuit 21€

Mariné à l'anis vert et baie de
verveine, sauce salsa

Huîtres d'exception 19€

L'impératrice n°2

De Joël Dupuch - 6 pièces

Txuleta à picorer 24€

Rôtie à l'ail et romarin - 200g





SUCRÉ



Cookie à partager 11€

Abricot et romarin, chocolat
ivoire

Gâteau basque 9€

Confiture de cerise noire

Brochettes ananas 11€

caramélisées

Crèmeux à la menthe

COUPE GLACÉE 13€

Affogato

Glace vanille, espresso,
chantilly

Framboise Melba

Sorbet framboise, citron vert,
glace vanille, chantilly,
framboises

Limoncello

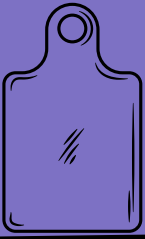
Glace citron yuzu, ginger beer,
meringue, graines de basilic

Prix nets TTC, service compris.

Origine de nos viandes: Union Européenne.

Carte avec les allergènes est disponible sur demande





SALTY



Board of Bellota 24€

Pata Negra ham
from El Regalao, pan con tomate

Basque board 20€

Charcuterie and cheese selection
with farmhouse bread

Smoked Baigorri trout 20€

with lime Miso cream

Pork chichons with 19€

Espelette pepper
Farmhouse bread and guindillas

Tapas tree 34€

Hummus, pepper spread, eggplant
caviar, smoked anchovies, dill
trout, Serrano ham and Iberian
sausage, fresh goat cheese, red
tuna marinated in anise,
breadsticks and tortillas

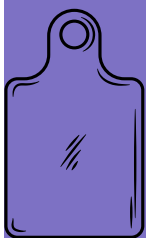
Rabas with spicy 16€

tomato sauce
Fried calamari

Croquetas 16€

Ham and chipiron





SALTY



Hot goat cheese 18€

From the Hirigoingo Borda farm
honey and Bellota ham

Ham and truffle Croque 20€

Basque sheep's cheese, truffle
cream, baby greens

Heirloom tomatoes 18€

Sagardano vinegar, lemon verbena
and burrata foam

Vegetables tempura 16€

Pesto sauce

Basil cream puff 16€

pastry

Kalamata olive, anchovies and
pimentos de la Vera

Semi-cooked red tuna 21€

Marinated with green anise and
verbena berry, salsa sauce

Rare Oyster n°2 19€

L'impératrice from Joël Dupuch
- 6 pièces

Txuleta to share 24€

roasted with garlic and rosemary
- 200g





SWEET



Cookie to share 11€
Apricot and rosemary, white
chocolate

Basque cake 9€
Black cherry jam

Caramelized pineapple 11€
skewer
Mint cream

OUR HOMEMADE 13€
ICE CREAM AND SORBETS

Affogato
Coffee and vanilla ice cream,
espresso, whipped cream

Raspberry Melba
Lime raspberry sorbet, vanilla
ice cream, whipped cream,
raspberries

Limoncello
Lemon yuzu ice cream, ginger
beer, meringue, basil seeds



BOISSONS

SOFT

BIÈRE & VIN

APÉRITIF

VODKA & GIN

WHISKY

CACHAÇA & RHUM

TEQUILA & MEZCAL

COGNAC & ARMAGNE

CALVADOS

LIQUEUR & CREME

EAU DE VIE



SOFT



| | | |
|------------------|-------|----|
| Coca Cola, Zéro | 33 cl | 6€ |
| Orangina | 25 cl | 6€ |
| Thé glacé maison | 33 cl | 6€ |
| Limonade Ogeu | 25 cl | 6€ |
| Perrier | 33 cl | 5€ |

Archibald tonic 25 cl 5€

Fever Tree: 25 cl 5€
Tonic, Ginger ale, Ginger beer

Jus Alain Milliat: 33 cl 8€

Ananas, Mangue, Abricot Bergeron,
Fraise Sengana, Framboise Mecker,
Tomate, Poire Passe-crassane, Pomme
Cox's, Pêche Blanche, Orange
Tardive Sicile

| | | |
|--------------|-------|----|
| Ogeu plate | 33 cl | 4€ |
| Ogeu Intense | 33 cl | 4€ |
| Vittel | I L | 7€ |
| Perrier | I L | 7€ |





BIÈRE VIN



Pression: 33 cl 6€

Bière Belharra Blonde
Cidre Topa

Bouteilles: 33 cl 7€

La Superbe: blonde, blanche,
ambré, IPA
Eguski: blonde

Vin au Verre: 12 cl

AOC Champagne blanc 20€

AOC Champagne rosé 21€

AOC Beaujolais blanc 8€

AOC Sancerre blanc 12€

AOC Jurançon sec blanc 9€

AOC Jurançon moelleux 12€

AOC Pessac Léognan rouge 12€

AOC Côte du Rhône rouge 8€

AOC Bourgueil rouge 10€

AOC Côtes de Provence rosé 10€





VIN



Vin Bouteille: 75 cl

Champagne:

| | |
|------------------------|------|
| Delamotte | 99€ |
| Rémi Leroy rosé brut | 105€ |
| Louis Roederer Vintage | 185€ |
| Laurent Perrier rosé | 210€ |
| Louis Roederer Cristal | 490€ |

Rosé:

| | |
|----------------------------|-----|
| Irouléguy Kattalin | 38€ |
| Côtes de Provence Figuière | 50€ |

Blanc:

| | |
|--------------------------------|-----|
| Beaujolais Chat'Au Bonnet | 34€ |
| Jurançon sec Clos Thou | 39€ |
| Saumur Domaine de l'Austral | 49€ |
| Sancerre Domaine Berthier | 60€ |
| Bordeaux Domaine de l'Alliance | 76€ |
| Auxey-Duresses Agnès Paquet | 99€ |

Rouge:

| | |
|---------------------------------|------|
| Côtes du Rhône Jean David | 34€ |
| Bourgueil Domaine de Chevalerie | 39€ |
| Graves | 45€ |
| Bourgogne Château de Premeaux | 52€ |
| Saint Estèphe Fief de la Haye | 58€ |
| Ribeira del Duero Camino Romano | 63€ |
| Cornas Alain Voge | 99€ |
| Margaux Ségla | 135€ |
| Ladoix Prieuré Roch | 275€ |





APÉRITIF

Anisé:

| | | |
|-----------------------|------|-----|
| Absinthe Pandor Black | 4 cl | 10€ |
| Ricard | 5 cl | 9€ |
| Pastis Odeia Egiazki | 5 cl | 10€ |

Amer:

| | | |
|--------------------|------|-----|
| Amaro Montenegro | 6 cl | 8€ |
| Amaro Santoni | 6 cl | 15€ |
| Bitter des Basques | 6 cl | 10€ |
| Campari | 6 cl | 7€ |
| Cynar | 6 cl | 7€ |
| Apérol | 6 cl | 7€ |

Gentiane:

| | | |
|------|------|----|
| Suze | 6 cl | 8€ |
|------|------|----|

Vermouth:

| | | |
|---------------------------|------|----|
| Baldoria Blanc/Rose/Rosso | 6 cl | 9€ |
| Martini Ambrato/Rubino | 6 cl | 7€ |
| Cocchi di Torino Rosso | 6 cl | 9€ |
| Mulassano Rosso | 6 cl | 8€ |
| Quintinye Royal blanc/dry | 6 cl | 8€ |

Quinquina:

| | | |
|-------------------------|------|----|
| Lillet Blanc/Rouge/Rosé | 8 cl | 7€ |
|-------------------------|------|----|

Vin de Liqueur:

| | | |
|-------------------------|------|-----|
| Porto Tawny Graham's | 8 cl | 8€ |
| Porto White Graham's | 8 cl | 8€ |
| Porto Tawny 10 Graham's | 8 cl | 13€ |
| Porto NP 20 Graham's | 8 cl | 27€ |
| Pinneau Bourgoin | 8 cl | 12€ |





| | |
|--------------------------------------|------|
| Vodka: | 5 cl |
| Romanov | 10€ |
| Squadron 303 | 14€ |
| Nadé | 20€ |
| | |
| Gin: | 5 cl |
| Mom | 10€ |
| Végétal, fruits rouges - ESPAGNE | |
| Balea Atlantic | 10€ |
| Frais, salin, agrumes, iodé - FRANCE | |
| Citadelle | 10€ |
| Agrumes, floral, épices - FRANCE | |
| Sugaar Orregin blanc | 10€ |
| Agrumes, épices - FRANCE | |
| Sugaar Argitzal Noir | 10€ |
| Végétal, poivré - FRANCE | |
| Hendrick's | 11€ |
| Végétal, floral - ECOSSE | |
| Haize Biarritz | 11€ |
| Végétal, rond, agrumes - FRANCE | |
| Audemus Pink Pepper | 12€ |
| Floral, épicé, patissier - FRANCE | |
| Gin 40 | 13€ |
| Végétal, fruité - FRANCE | |
| Brana Citron vert | 14€ |
| Frais, citronné, végétal - FRANCE | |
| Brana Piment d'Espelette | 14€ |
| Frais, épicé, fruité - FRANCE | |
| Ademus Umami | 15€ |
| Salin, iodé - FRANCE | |
| Parcelle | 16€ |
| Rond, Floral, délicat - FRANCE | |
| Avem Hippolais | 16€ |
| Citronné, floral, délicat - FRANCE | |
| | |
| Ki No Bi | 17€ |
| Yuzu, épices, thé - JAPON | |



2€ supplément accompagnement



WHISKY

| | |
|--------------------------|------|
| Whisky Écossais: | 5 cl |
| Naked malt | 10€ |
| Aberlour 10 ans | 11€ |
| Port Askraig 8 ans | 13€ |
| Craigellachie 8 ans | 14€ |
| Chivas 18 ans | 16€ |
| Dalmore 12 ans | 16€ |
| Lagavulin 16 ans | 20€ |
| Chivas Mizunara | 23€ |
| Esprit Caol ila 2014 | 24€ |
| Esprit Glenallachie 2014 | 25€ |

| | |
|--------------------------|------|
| Whisky Irlandais: | 5 cl |
| Redbreast | 15€ |

| | |
|----------------------------|------|
| Whisky Français: | 5 cl |
| Armorik classic Bio | 11€ |
| Michel Couvreur The Unique | 13€ |
| Laminak Brana | 17€ |
| Alfred Giraud Héritage | 28€ |
| Alfred Giraud Horizon | 30€ |

| | |
|-------------------------|------|
| Whisky Japonais: | 5 cl |
| Nikka Barrel | 15€ |
| Hibiki Harmony | 24€ |
| Yamazaki 12ans | 30€ |

| | |
|--------------------------|------|
| Whisky Taïwanais: | 5 cl |
| Kavalan Olorosso | 22€ |

| | |
|---------------------------|------|
| Bourbon & Rye: | 5 cl |
| Bourbon Marker's mark | 11€ |
| Bourbon Bulleit | 14€ |
| Bourbon Duke | 19€ |
| Rye Bulleit | 10€ |
| ● Rye Lot 40 | 12€ |



CACHAÇA RHUM

| | |
|--------------------------|------|
| Cachaça: | 5 cl |
| Soledad Pura | 10€ |
| Janeiro | 10€ |
| Soledad Pau Brasil | 11€ |
| Magnifica Cristal | 11€ |
| | |
| Rhum: | 5 cl |
| Neisson Bio | 12€ |
| Gouverneur XO | 15€ |
| Depaz VSOP | 16€ |
| | |
| Rum: | 5 cl |
| Plantation Pineapple | 10€ |
| Plantation Trinidad | 10€ |
| Mount Gay XO | 14€ |
| Plantation Fidji 2005 | 16€ |
| L'esprit Travellers 2007 | 32€ |
| L'esprit Foursquare 2002 | 40€ |
| L'esprit Ten Cane 2008 | 45€ |
| | |
| Ron: | 5 cl |
| Santiago de Cuba 8 ans | 10€ |
| Santiago de Cuba 12 ans | 11€ |
| La Progresiva 13 ans | 13€ |
| Eminente 7 ans | 15€ |
| Plantation Pérou 2006 | 15€ |
| Zacapa 23 | 18€ |
| | |
| Mezcal: | 5 cl |
| Lokita | 12€ |
| Mahani | 16€ |
| | |
| Tequila: | 5 cl |
| ● Herradura Silver | 13€ |
| ● Patron Silver | 20€ |
| ● Amor Reposado | 30€ |

COGNAC ARMAGNAC CALVADOS



| | |
|-----------------------------|------|
| Cognac: | 5 cl |
| Pierre Ferrand Ambré | 14€ |
| Rémy Martin VSOP | 14€ |
| Bourgouin XO micro-barrique | 20€ |
| L'Yeuse l'Intemporel XO | 25€ |
| Leopold Gourmel XO 15 ans | 34€ |
| Hennessy XO | 48€ |
| Leopold Gourmel XO 20 ans | 51€ |

| | |
|----------------------|------|
| Armagnac: | 5 cl |
| Jean Cavé VOSP | 10€ |
| Laballe Exode XIV | 10€ |
| Laballe Résistance | 11€ |
| Jean Cavé Hors d'Age | 11€ |
| Laballe Rich 12 ans | 16€ |
| Jean Cavé 20/20 | 16€ |
| Laberdolive 1986 | 33€ |
| Laberdolive 1984 | 40€ |
| Alabat 1999 | 43€ |
| Laberdolive 1976 | 58€ |

| | |
|--------------------------|------|
| Calvados: | 5 cl |
| Christian Drouin Réserve | 10€ |
| Christian Drouin XO | 15€ |
| Christian Drouin 1986 | 45€ |
| Christian Drouin 1984 | 55€ |



EAU DE VIE LIQUEUR CRÈME



| | |
|----------------------------|------|
| Eau de vie: | 5 cl |
| Grappa Nardini Bianca | 10€ |
| Pisco Quatro Gallos | 11€ |
| Brana Vieille Prune | 14€ |
| Aquavit Aptekarsky | 13€ |
| Laballe Blanche d'Armagnac | 16€ |
| Brana Poire Wiliam | 18€ |
| Brana Framboise | 19€ |
| Brana Cédrat Corse | 22€ |
| Brana Clémentine Corse | 30€ |

| | |
|--------------------------------|------|
| Liqueur: | 7 cl |
| Get 27 / Get 31 | 8€ |
| Pimm's n°1 | 8€ |
| Egiazki Menta | 8€ |
| Egiazki Menzana | 9€ |
| Egiazki Patxaka | 9€ |
| Egiazki Patxaran | 9€ |
| Bailey's | 9€ |
| Amaretto Disaronno | 9€ |
| Menthe pastille Giffard | 10€ |
| Skinos | 11€ |
| Limocello Mamma Mia | 11€ |
| Liqueur de melon | 12€ |
| Izarra verte ou jaune | 13€ |
| Bénédictine | 13€ |
| Liqueur de poire & cacao Brana | 16€ |
| Liqueur de framboise Brana | 16€ |
| Italicus | 16€ |
| Liqueur Feuille de figuier | 16€ |

