

COCKTAILS

GINTALICUS 13€

Pétillant et fruité

Italicus

Gin Sugaar infusé au thym

Pêche, Prosecco

GARI WHITE 13€

Frais et amer

Campari et Byrrh

Orange pressée

Bière Aussau blanche

FRAISE-MOI SI TU PEUX 14€

Fraisé et rafraichissant

Gin, fraise, basilic

Fever tree Pink Grapefruit

PASSION RHUMANTIQUE 13€

Sec, tropical et acidulé

Rhum blanc

Liqueur passion et gingembre

Jus passion et bitter Tikki

BB POTTOK 13€

Un moscow mule à notre façon

Vodka, sirop poire/romarin

Concentré de gingembre et gingerbeer

COCKTAILS CLASSIQUES

Nos Spritz

ITALICUS 12€

APÉROL 12€

SUREAU 12€

**Negroni, Americano, Boulevardier,
Pomstar, Daiquiri, Caipirinha,
Dark and Stormy, Mules, Sours*, Collins'**
N'hésitez pas à nous solliciter selon vos envies !

ALLERGÈNES *blanc d'oeuf, ananas, cannelle

DÉLICES SANS VICES

Sans alcool

L'AMOUR À LA PLAGES **10€**

Frais, fruité, épicé

Poire, romarin, gingembre, verveine, bulle 0.5%

LA ROSÉE VERTE **10€**

Fraisé et rafraichissant

Fraise, basilic, Fever tree Pink Grapefruit

LA BB ROMANCE **10€**

Fruité, tropical et épicé

Thé vanille, passion, ananas* et cannelle*

L'AMÈRE ATLANTIQUE - LE RETOUR **10€**

Amer et acidulé

Yuzu, jus d'orange, crodino et Fever Tree Elderflower

FINGER FOOD

de 18h00 à 22h30

Planche de jambon ibérique **23€**

Planche de jambon blanc truffé **18€**

Maison Balme

Croquettes au jambon ibérique **10€**

Croque-monsieur truffé et comté **14€**

Maison Balme

Pâté en croute basque | Pickles **15€**

Stracciatella | Nectarines au BBQ **14€**

Condiment Pesto

Anchois marinés de Cantabrie **14€**

Tapenade d'olives, graines de Tournesol

Poulpe | Houmous et pois chiches grillés **17€**

Ahi Poke de thon rouge | Sésame grillé **12€**

Assiette de fromage d'ici **12€**

Xistora maison Ospital **14€**

Fraîcheur d'agrumes et Chimichurri

Pinsa **14€**

Stracciatella, jambon truffé et roquette

Desserts

Les churros au sucre **8€**

Sauce caramel fleur de sel et sauce chocolat
fève de Tonka – x4 pièces

Le cookie noix de pécan **9€**

Praliné noisette et glace – au choix vanille ou
noisette

Panna cotta légère **8€**

Vanille et fruits rouges

GIN & FEVER TREE TONIC

5cl

Sugaar	Pays des Basques <i>Notes citronnées et épicées</i>	13€
Gunpowder	Irlande <i>Agrumes de Sardaigne et botaniques orientales</i>	13€
Monkey 47	Allemagne <i>Floral et épicé</i>	14€
Melifera <i>Edizione Corsa</i>	France <i>Dominante fleurs d'immortelle, saveurs du maquis</i>	14€
Monokel	Allemagne <i>Subtile complexité florale</i>	14€
Brana <i>Citron vert</i>	France <i>Mariage de la coriandre et du citron vert</i>	14€
Brana <i>Piment</i>	France <i>Tonique et épicé</i>	14€
Spiral	France <i>Naturel, umami gin</i>	14€
Muti Gin	Afrique du Sud <i>Botaniques Sud-africaine riches et complexes</i>	15€
The Lakes	Angleterre <i>Délicates notes de poivre et d'oranges</i>	15€
Skagerak	Norvège <i>Fraîcheur singulière et florale</i>	16€
Ki No Bi Sei	Japon <i>Force tranquille Épicé, floral et herbacé</i>	17€

FEVER TREE TONIC

Indian Tonic	Épicé botanique
Mediterranean	Herbacé et frais
Elderflower	Floral et doux

SOFTS

Jus de fruits artisanaux

Alain Milliat

20cl

Pomme Reinette 6€

Poire Williams 6€

Pêche blanche 6€

Abricot 6€

Tomate 6€

Mangue 6,50€

Ananas 6,50€

Fraise 6,50€

FEVER TREE TONIC

20cl

Indian Tonic 5€

Mediterranean 5€

Elderflower 5€

Raspberry - Rhubarb 5€

Pink Grapefruit 5€

Ginger beer 5€

SODAS & EAUX MINÉRALES

Coca, Coca Zéro 33cl 5€

Fuze Tea, Sprite 25cl 5€

Badoit rouge 33cl 5€

Sirop à l'eau 20cl 2,50€

Eau micro-filtrée 75cl

| plate **3,50€**

| gazeuse **5€**

VINS AU VERRE CHAMPAGNE

12cl

Coupes de Champagne

Maison Roederer Cuvée Théophile **12€**

Maison Drappier Brut Nature **14€**

Zéro dosage Pinot Noir

Lionel Osmin & Cie, Chambre d'Amour **6€**

La Bulle (0,5 % alc) VDF

Vins rosés

Lionel Osmin & Cie Villa La Vie En Rose **7€**

IGP Comté Tolosan

Vin de Provence Maison Aix **8€**

Vins moelleux

Lionel Osmin & Cie Chambre d'Amour **6€**

L'Original IGP Gascogne

Vins blancs secs

Lionel Osmin & Cie Villa Plage Blanche **7€**

IGP Gascogne

Sancerre Domaine Serge Laloue **9€**

Collines Rhodaniennes IGP **7€**

Combe Pilate Viognier M.Chapoutier

Encierro Macabeo Verdejo La Mancha – Bio **6€**

Vins rouges

Lionel Osmin & Cie Villa du Golfe **7€**

Pinot Noir IGP Gascogne

Bourgueil Domaine du Bel Air **8€**

Jour de Soif

Crozes Hermitage Les Meysonniers **9€**

M.Chapoutier

Rioja Marques de Villar **7€**

APÉRITIFS

	6cl
Campari	9€
Vermouth del professor Bianco	9€
Vermouth del professor Rosso	9€
Carpano Antica formula	9€
Cynar	9€
Byrrh Grand Quinquina	9€
Gentiane des Pères Chartreux	9€
Lillet blanc	9€
Porto Graham's 10 ans Tawny	9€
	2cl
Ricard, Pastis	6€

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Eguzki blonde	4,50€	9€
Eguzki ambrée	5€	10€
Aussau blanche	4,50€	9€

BIÈRES BOUTEILLES

	33cl
Eguzki IPA	7€
Blonde Biarritz Bonheur	7€
Desperados	7€
1664 sans alcool	5€

HARD KUMBUCHA AWA

Alcool 6%

Citron, gingembre	7€
Framboise, verveine	7€
Nature	7€

COGNAC

	4cl
Martell VS	12€
Martell Cordon Bleu Borderies	25€

ARMAGNAC

Lionel Osmin & Cie - Brut de fût	4cl
Ugni blanc 2012 Bas Armagnac	12€
Colombard 2013 Bas Armagnac	12€
Folle blanche 2003 Bas Armagnac	14€
Baco 1998 Ténarèze	15€
Baco 1987 finish fût de Joliette	20€

LIQUEURS

	5cl
Chartreuse Verte	10€
Chartreuse jaune	10€
Chartreuse 9^{ème} centenaire	16€
Chartreuse verte VEP	28€

AUTRES LIQUEURS

	5cl
Fernet Branca	8€
Bénédictine	8€
Mandarine Napoléon	8€
Manzana	8€
Patxaran	8€
Limoncello	8€
Menthe de Biarritz Bonheur	8€
Menta Egiazki	8€
Sambuca	8€
Baileys	8€

MEZCAL - TÉQUILA

	4cl
El Rey Zapoteco Joven Espadín	11€
El Rey Zapoteco Pechuga	14€
Código	10€

PISCO

	4cl
Waqar	Chili 10€
Quebranta	Pérou 10€

ABSINTHE

	3cl
Quaglia Assenzio	Italie 11€

EAUX - DE - VIE

	4cl
Poire Brana	13€
Framboise Brana	13€
Cédrat Brana	13€
Clémentine de Corse Brana	13€
Calvados Christian Drouin <i>Domfrontais</i>	11€
La Vieille Prune Louis Roques	13€

VODKA

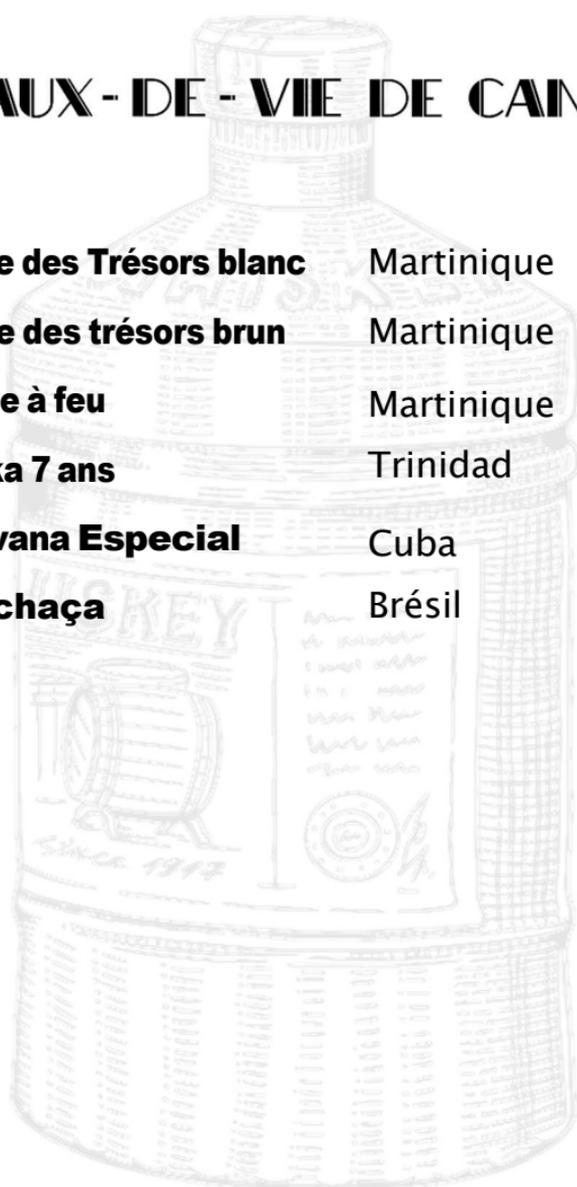
	4cl
Absolut	Suède 10€
Tito's	États-Unis 11€

WHISKY - WHISKEY

		4cl
Jameson	Irlande	10€
Bushmills Black Bush	Irlande <i>Blend fruité et élégant</i>	12€
Aberlour A'Bunadh	Écosse <i>Single malt brut de fût</i>	15€
Sazerac	États-Unis <i>Rye</i>	10€
Wild Turkey 101 Proof	États-Unis <i>Bourbon 8 ans d'élevage</i>	10€
Lauburu Peated Cask	Pays des Basques <i>Frais et iodé</i>	12€
Lauburu Single Malt	Pays des Basques <i>Oloroso Cask</i>	15€

EAUX - DE - VIE DE CANNE

		4cl
Baie des Trésors blanc	Martinique	11€
Baie des trésors brun	Martinique	12€
Bête à feu	Martinique	11€
Zaka 7 ans	Trinidad	14€
Havana Especial	Cuba	10€
Cachaça	Brésil	12€



PETIT DÉJEUNER

de 9h00 à 10h30

**Célébrer l'union sacrée du café,
de la viennoiserie et bien plus !**

Fruits frais avec fromage blanc	9€
arrosés de miel, brin de menthe fraîche du potager	
Assiette de fruits frais de saison	7€
Croissant jambon, fromage	7€
Croissant gravelax de truite de Banka, cream cheese et concombre	9€
Assiette de jambon Ibérique et brebis	17€
Tartines de pain	6€
Beurre et confiture	
Chocolatine ou croissant	3,50€
Délices de Saint Charles	
Le Classique	14€
Viennoiserie, tartines de pain, jus de fruit frais, boisson chaude	

BOISSONS CHAUDES

Café	2€
espresso ristretto allongé	
Café noisette	2,50€
Café double	4€
Café petit crème	4€
Café grand crème	5€
Latte macchiato	5€
Café frappé	5,50€
Capuccino	4,50€
Décaféiné simple ou allongé	2,50€
Décaféiné noisette	2,50€
Décaféiné double	5€
Décaféiné latte macchiato	5,50€
Décaféiné capuccino	5,50€
Chocolat chaud	4,50€
Thés et infusions	4,50€
Ceylan, Earl Grey, Thé vert, Thé vert menthe, Fruits rouges, Vanille Passion, Verveine, Verveine Menthe, Camomille	