

Carte des Boissons

Les Vins blancs

	Verre (13 cl)	Bout. (75 cl)
2020 Autodidacte Domaine Jean d'Aumières	9 €	42 €
2020 Sancerre Domaine Joseph Mellet « Les Colinettes	10 €	49 €
2019 Viré-Clessé « Quintaine » Domaine Emilian Gillet	11 €	56 €

Les Vins Rouges

2020- Domaine Faiveley Bourgogne Pinot Noir	11 €	55 €
2020-Domaine Mont Redon « Côtes du Rhône du Château »	11 €	56 €
2019-Château Coucheroy Pessac Léognan	12 €	61 €

Les Vins Rosés

2019- Château Minuty - Côtes de Provence	9 €	49 €
--	-----	------

Les Champagnes

	Coupe (13 cl)	Bout. (75 cl)
Taittinger brut	19 €	95 €
Taittinger Prestige rosé	25 €	120 €

Les Incontournables

Sangria Blanche (12 cl)		9 €
Cocktail du Moment (14cl)		14 €
Cocktail de Fruits Frais (14cl)		12 €

Les Eaux

Vittel (L)		8 €
Vittel (½ bouteille)		6 €
Abatilles plate (75 cl)		8 €
Abatilles plate (½ bouteille)		5 €
Abatilles pétillante (75 cl)		8 €
Abatilles pétillante (½ bouteille)		5 €

N'hésitez pas à nous contacter en composant le n°1032

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION

Carte Room Service

Service de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h
Service 24h/24h*

En Entrée

Velouté du moment	14 €
Houmous bio de chez Pikoka *	15 €
Le pâté de campagne	15 €
L'assortiment de charcuteries basques*	18 €

En Salade

La Salade César à la volaille fermière *	25 €
La Salade Bien-être (légumes, fruits de saison, graines et baies), vinaigrette agrume grenade*	23 €

Les Plats chaud

Le Croque-Monsieur au Jambon Truffé, frites fraîches et mesclun	24 €
Le Cheeseburger de bœuf Herriko à l'Ossay-Iraty, chorizo frites fraîches et mesclun	28 €
Le Cheeseburger végétarien à l'Ossau-Iraty, légumes grillés, Frites fraîches et mesclun	25 €
Pâtes du moment, sauce tomate et basilic	20 €
Le Poisson de la criée du jour	28 €

En dessert

L'assortiment de fromages de la maison Benat*	15 €
La pâtisserie du jour	16 €
Salade de fruits frais de saison*	8 €
Le petit pot de glace ou sorbet Pariès*	5 €

Carte Room Service « ENFANTS »

Service de 12h à 14h et de 19h30 à 21h00

(De 4 à 12 ans)

En Plat Chaud

Pâte, sauce tomate basilic	12 €
Le poisson du jour à la plancha (riz, légumes de saison ou frites fraîches)	13 €
Le Filet de volaille fermière (riz, légumes de saison ou frites fraîches)	16 €

En Dessert

La pâtisserie du jour*	10 €
La salade de fruits frais de saison	6 €
Le Fromage blanc, Miel et Confiture*	8 €
Mousse au chocolat *	8 €

Prix nets service inclus,
hors boissons

Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts. L'origine des viandes porc et volaille, nés, élevés, abattu dans le 64 FRANCE
L'origine des viandes Bovine, nés, élevés, abattu dans le 64 FRANCE

Une liste des allergènes présents dans les plats de la carte est à votre disposition