



Le Clipper

OUVERT TOUS LES JOURS

De 11h00 à 23h00

**Chaque saveur raconte une
histoire d'évasion face à l'océan...**

LE GRAND HÔTEL THALASSO & SPA

COCKTAILS CRÉATIONS

TROPICAL TINY <i>Vodka, purée de kiwi, jus de mangue, Malibu, sirop de vanille, jus de citron, champagne</i>	17 €
MIDAS TOUCH <i>Izarra, vodka infusée à la citronnelle, sauge, Vermouth blanc, Djin immunité, bitter Suze</i>	17 €
TO THE MOON <i>Gin Moon, jus de citron, sirop de vanille, menthe fraîche, cidre basque</i>	17 €
AGUA DE MEZCAL <i>Mezcal, crème de griotte, sirop de piment, carcadet, jus de citron</i>	17 €
COCKTAIL DU MOMENT <i>N'hésitez pas à vous rapprocher de nos bartenders pour en savoir plus.</i>	17 €

COCKTAILS CLASSIQUES

COCKTAIL CHAMPAGNE <i>Bellini, Pornstar martini, French 75</i>	18 €
LONG DRINK <i>Spritz, Moscow mule, Mojito</i>	17 €
SHORT DRINK <i>Cosmopolitan, Mai Tai, Negroni</i>	16 €

et bien plus encore...

Prix nets en euros - Taxes et service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

MOCKTAILS

OSTARA <i>Purée de passion, sirop de vanille, tonique concombre, djin passion, carcadet passion framboise</i>	12 €
SNOW WHITE <i>Tisane Happy dreams, jus de pomme, BTTR, VRMH, jus de citron, eau gazeuse, limonade</i>	12 €
MOJITO CONCOMBRE <i>Citron vert, sucre brun, concombre, sirop de concombre, menthe, Perrier</i>	12 €
CLASSIQUE SANS ALCOOL <i>Virgin Spritz, Virgin Mojito, Virgin tonic, Virgin Colada</i>	12 €

SANS ALCOOL

BIÈRE SANS ALCOOL (25cl) <i>1664 0%</i>	8 €
JUS DE FRUITS (25cl) <i>Raisin, pomme, framboise, fraise, pêche, poire, ananas, tomate, pamplemousse</i>	6 €
SODA <i>Euskola 33cl, Euskola zéro 33cl, thé glacé Arima pêche 33cl, Perrier 33cl, Hysope tonic 25cl, ginger beer 25cl, limonade artisanale 25cl, Orange-mandarine pétillante 25cl</i>	6 €
SIROPS À L'EAU (25cl) <i>Fraise, grenadine, pêche, citron, menthe, orgeat, passion, vanille, concombre, pomme</i>	2 €
DIABOLO (25cl) <i>Fraise, grenadine, pêche, citron, menthe, orgeat, passion, vanille, concombre, pomme</i>	6 €
ORANGE, CITRON PRESSÉ (25cl)	9 €

EAUX

PERRIER FINES BULLES (1l)	8 €
VITTEL (1l)	8 €
PERRIER FINES BULLES (50cl)	5 €
EVIAN (50cl)	5 €

Prix nets en euros - Taxes et service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

BIÈRES & CIDRE

LES BIÈRES

25cl | 50cl

EGUZKI

Blonde - Pression

7 | 12 €

EGUZKI (33cl)

BLONDE / IPA / BLANCHE / ROSÉE

8 €

CIDRE

TXOPINONDO (33cl)

Demi-sec Bio

6 €

APÉRITIFS

ANISÉS (2cl)

Ricard/ Pastis

8 €

PORTOS (6cl)

Blanc / Rouge

8 €

VERMOUTHS (6cl)

Kina Karo blanc / rouge / dry

8 €

MARTINI (6cl)

Rouge/ Blanc

8 €

AMERS (6cl)

Campari / Suze

8 €

LILLET BLANC (6cl)

8 €

SANGRIA BLANCHE (15cl)

*Vin blanc, Cointreau, crème de pêche de vigne,
jus de poire, jus de pêche*

11 €

SANGRIA ROUGE (15cl)

*Vin rouge, Cointreau, crème de fraise des bois,
jus de framboise, jus de fraise*

11 €

Prix nets en euros - Taxes et service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

BULLES

VINS BLANCS EFFERVESCENT

(12cl)

PROSECCO

12 €

CHAMPAGNES

(12cl | 75cl)

BARONS DE ROTHSCHILD CONCORDIA BRUT

19 | 95 €

BARONS DE ROTHSCHILD CONCORDIA ROSÉ

25 | 120 €

VINS

LES BLANCS

(12cl | 75cl)

DOMAINE CAUHAPÉ

11 | 50 €

“Ballet d’octobre”, 2022, Jurançon doux

DOURTHE

10 | 38 €

“N°1”, 2023, Bordeaux

DOMAINE JOSEPH MELLOT

12 | 65 €

“Le Lorient”, 2023, Pouilly-Fumé

DOMAINE FAIVELEY

13 | 65 €

2022, Bourgogne

LES ROSÉS

DOMAINE DE MINUTY

9 | 45 €

“Prestige”, 2023, Côtes de Provence

LES ROUGES

CHATEAU DE NAGES

10 | 45 €

“Héritage”, 2021, Costières de Nîmes

DOMAINE PAUL PRIEUR

11 | 65 €

“Grains de Pinot”, 2022, Sancerre

CHATEAU JEAN FAUX

13 | 65 €

“Sainte-Radegonde”, 2016, Bordeaux

Prix nets en euros - Taxes et service compris
L’abus d’alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

GIN

(4cl)

PINK PEPPER

15 €

GVINE

16 €

Cognac

N°22

15 €

Bretagne

N°40

15 €

Landes

NORDES

16 €

Espagne

HENDRICKS

18 €

Ecosse

MOON GIN

20€

Bordeaux

BIARRITZ DRY GIN MODJO

18 €

ARANA

20 €

BRANA AUX PIMENTS

22 €

Pays-Basque

TEQUILA/ MEZCAL

(4cl)

EL DESTILLADOR SILVER

12 €

MADRE MEZCAL

17 €

Mexique

SUPPLÉMENT SOFT

3 €

*Tonic nature, citron, gingerbeer, limonade, Perrier,
Euskola , jus de fruits*

Prix nets en euros - Taxes et service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

WHISKY

(4cl)

JAMESON BLACK BARREL

14 €

Irlande

ARLETT MIZUNARA

17 €

Charente

JACK DANIEL'S

14 €

BLANTON'S GOLD EDITION

18 €

Etats-Unis

JOHNNIE WALKER BLACK

17 €

TALISKER

17 €

LAGAVULIN

20 €

Ecosse

NIKKA FROM THE BARREL

22 €

Japon

MOON HARBOUR DOCK3

20 €

Bordeaux

RHUMS

(4cl)

ETS LAPURDI

18 €

BIDAIA

20 €

Pays-Basque

FLOR DE CANA 18 ANS

20 €

Nicaragua

ZACAPA 23 ANS

20 €

Guatemala

BOUKMAN

20 €

Haiti

HAMPDEN

22 €

Jamaïque

Prix nets en euros - Taxes et service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

CALVADOS

(4cl)

CALVADOS SÉLECTION

18 €

CALVADOS 8 ANS D'ÂGE

22 €

BAS - ARMAGNACS

(4cl)

LAUBADE VSOP

18 €

LAUBADE 1975

40 €

COGNACS

(4cl)

PARK VSOP

14 €

HENNESSY VS

18 €

HENNESSY XO

25 €

GRAND MARNIER

(3cl)

GRAND MARNIER «RÉVÉLATION»

30 €

GRAND MARNIER «QUINTESSANCE»

150 €

DIGESTIF BRANA

(4cl)

EAU DE VIE DE POIRE

17 €

EAU DE VIE DE FRAMBOISE

17 €

EAU DE VIE DE PRUNE

17 €

EAU DE VIE DE CLÉMENTINE CORSE

17 €

LIQUEUR DE CACAO POIRE

17 €

LIQUEUR DE FRAMBOISE

17 €

Prix nets en euros - Taxes et service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

LIQUEURS

	(4cl)
AMARETTO <i>Amande</i>	12 €
BAILEYS <i>Whisky</i>	12 €
IZARRA VERT <i>Plante</i>	12 €
LIMONCELLO <i>Citron</i>	12 €
MENTA <i>Menthe</i>	12 €
PATXAKA <i>Pomme sauvage</i>	12 €
PATXARAN <i>Prunelle</i>	12 €
JINKOA <i>Goyave</i>	12 €

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ ALLONGÉ / DECAFÉINE / EXPRESSO	6 €
CAFÉ NOISETTE	7 €
CAFÉ CRÈME	8 €
LATTE MACHIATO	8 €
CAPPUCCINO	9 €
CAFÉ DOUBLE	9 €
CHOCOLAT CHAUD	9 €
THÉS / INFUSIONS	6 €
IRISH COFFEE <i>Whisky, café, crème chantilly, sucre de canne</i>	16 €
FRENCH COFFEE <i>Cognac, café, crème chantilly, sucre de canne</i>	16 €

SUPPLÉMENTS	
<i>Crème chantilly</i>	1 €
<i>Lait</i>	1 €

Prix nets en euros - Taxes et service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

ENCAS

DE 12H30 À 21H

L'ESPRIT BASQUE

HOUMOUS PIQUILLOS & PIMENT D'ESPELETTE (Pikoka bio) 150 gr	12 €
PATÉ À LA CERISE PIERRE OTEIZA 190 gr	15 €
TERRINE DE SARDINES À L'AIL BIO DE SAINT-JEAN-DE-LUZ 85 gr	12 €
ASSIETTE DE JAMBON COXA IBÉRIQUE	16 €
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES BASQUES	19 €
ASSIETTE DE FROMAGES FERMIERS	17 €
TRUITE DE BANKA	19 €

LES DESSERTS

SALADE DE FRUITS FRAIS*	10 €
POT DE GLACE PARIÈS (au choix: chocolat, vanille, café, mangue, citron, fraise)	6 €
PÂTISSERIE* (une gourmandise au choix confectionnée par notre Chef Pâtissier Laurent PIBALLEAU)	12 €

Prix nets en euros - Taxes et service compris

*Plats faits maison et préparés sur place
à partir de produits bruts

ENCAS

DE 12H30 À 15H

DE 19H À 21H

RESTAURATION SUR LE POUCE

ASSIETTE D'HUÎTRES LES PARCS DE L'IMPÉRATRICE

Huîtres de Lège Cap Ferret, balsamique basque

6 unités 26 €

9 unités 36 €

12 unités 48 €

SALADE CESAR DU GRAND HOTEL *

(anchois, œuf, guindillas, taloa, sauce césar ail noir et anchois, suprême de poulet à la plancha, fromage de brebis)

25 €

BURGER DU GRAND HOTEL *

(steak haché Herriko, fromage de brebis, chorizo, ketchup de piquillos, guindillas, oignons confits, pain brioché de chez Enka)

28 €

CROQUE-MONSIEUR *

(jambon blanc truffé, emmental, béchamel truffée, pain de mie)

26 €

FILET DE POISSON DU JOUR ET SES LÉGUMES DE SAISON *

30 €

COQUILLETTES JAMBON TRUFFÉ & CRÈME

25 €

COQUILLETTES TOMATES & HERBES FRAÎCHES*

25 €

L'origine des viandes porcines, ovines et de volaille: né, élevé, abattu en Nouvelle Aquitaine

L'origine des viandes bovines : né, élevé, abattu en Nouvelle Aquitaine et Pays Basque Espagnol

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

Prix nets en euros - Taxes et service compris

*Plats faits maison et préparés sur place
à partir de produits bruts



Le Clipper

SUIVEZ-NOUS

Sur Instagram :

@luzgrandhotel

Sur Facebook :

Grand Hôtel Loreamar Thalasso Spa

LE GRAND HÔTEL THALASSO & SPA