

## À GRIGNOTER / À PARTAGER...

<b>Planche de Charcuteries</b> Sélection de charcuteries locales, pain de campagne	15,00€
<b>Planche de Fromages</b> Sélection de fromages par Baptiste, fromager affineur à Hossegor, pain de campagne	15,00€
<b>Planche Mixte</b> Assortiment de fromages et de charcuteries, pain de campagne	20,00€
<b>Bloc de Foie gras 100g</b> Foie gras de canard, pain de campagne	24,00€
<b>Café gourmand</b>	12,00€

Prix net TTC

## NOS VINS AU VERRE

	Verre 14cl	Btl 75cl
<b>Blanc</b>		
Domaine de Fontenille - 2019 *	7,00€	29,00€
Domaine de Fontenille - Cuvée Alphonse - 2018 *	9,00€	39,00€
<b>Blanc moelleux</b>		
Jurancon - Domaine bellegarde - 2016 Cuvée historique	7,00€	32,00€
<b>Rosé</b>		
Domaine de Fontenille - 2019 *	6,00€	27,00€
Domaine de Fontenille - Cuvée Alphonse - 2018 *	8,00€	37,00€
<b>Rouge</b>		
Domaine de Fontenille - 2017	7,00€	29,00€
Domaine de Fontenille - Cuvée Alphonse - 2017 *	9,00€	39,00€

*La sélection des vins du restaurant Les Hortensias est également disponible sur demande.*

*\* Issu de l'agriculture biologique*

## CHAMPAGNE

### À la coupe 12,5cl

Chapuy - cuvée «Chardonnay grand cru» brut	14,00€
Laurent Perrier rosé	19,00€

### Bouteille 75cl

Chapuy - cuvée «Chardonnay grand cru» brut	75,00€
Laurent Perrier brut	85,00€
Laurent Perrier rosé	95,00€
Moët et Chandon brut	90,00€
Veuve Clicquot brut	90,00€
Ruinart brut	95,00€
Ruinart blanc de blanc	130,00€
Ruinart rosé	110,00€
Dom Pérignon Vintage 2004 brut	390,00€

### Cocktails champagne

Bellini (coulis de pêche)	17,00€
Rossini (purée de fraise)	17,00€
Royal Spritz	17,00€
Royal Mojito	17,00€

Prix net TTC

## COCKTAILS REVISITÉS

<b>Impatient Spritz</b>	10,00€
Apérol, pétillant Les impatients, ocean 52	

<b>Moscow Mule</b>	10,00€
Vodka, citron vert, amaretto, ginger beer	

<b>Sangria Blanche</b>	10,00€
Fruits de saison	

<b>French Negroni</b>	10,00€
Gin, Lillet, Suze	

<b>Gintonic</b>	10,00€
Agrumes, Floral, Herbacé	

<b>Mojito</b>	10,00€
Rhum blanc, sucre roux, menthe fraîche, citron vert, passion, ocean 52	

<b>Margarita</b>	10,00€
Tequila, Cuentro, citron	

<b>Cosmopolitan</b>	10,00€
Vodka, Cramberry, citron vert	

<b>Piña Colada</b>	10,00€
Jus d'ananas, Rhum Agricole, lait de coco	

<b>Old Fashioned</b>	10,00€
Whiskey, Bourbon, Rhum	

## COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>Virgin Mojito</b>	7,00€
Kass, citron vert, menthe	

<b>Virgin Colada</b>	7,00€
lait de coco, sirop, jus d'ananas, vanille, cannelle	

## SOFTS/SODA

<i>Ice tea - bio</i>	4,50€
<i>Coca Cola, Coca Cola Zéro</i>	4,50€
<i>Orangina</i>	4,50€
<i>Limonade</i>	4,50€
<i>Diabolo</i> (Menthe, Grenadine, Citron, Pêche)	4,50€
<i>Sirop à l'eau</i> (Menthe, Grenadine, Citron, Pêche)	2,00€
<i>Jus de fruits</i> Jus de rêve * (Pomme, Abricot, Orange, Tomates, Ananas, OCC)	4,50€

## EAUX

Ocean 52 pétillante - 33cl	4,00€
Ocean 52 pétillante - 75cl	7,00€
Abatilles plates - 75cl	7,00€
Abatilles pétillantes - 75cl	7,00€

*Prix net TTC*

## BIÈRES LOCALES - 33CL

<i>Béné blonde</i> Landes	6,00€
<i>Cath' blanche</i> Capbreton	6,00€
<i>Cath' dorée</i> Capbreton	6,00€
<i>Rosny ambrée</i> Seignosse	6,00€
<i>Rosny IPA</i> Seignosse	6,00€

## APÉRITIFS CLASSIQUES

<i>Kir</i> (Cassis, pêche, mûre) - 14cl	7,00€
<i>Lou Sou Jean Boyer</i> - Anisé - 5cl	7,00€
<i>Lillet blanc, Lillet rouge</i> - 6cl	7,00€
<i>Porto blanc</i> Taylor's Fine white - 6cl	7,00€
<i>Porto rouge</i> Taylor's 10 ans - 6cl	7,00€

*\* Issu de l'agriculture biologique*

# SPIRITUEUX

## **Whiskeys - 5 cl**

Écosse	
Talisker 10 ans	10,00€
Glenkinchie 12 ans	10,00€
Oban 14 ans	14,00€
Lagavulin 16 ans	16,00€
France	
Brenne - Bio - Bastille	13,00€
Japon	
Hibiki 12 ans	12,00€
Nikka from the barrel	14,00€
États-Unis	
Bourbon Bulleit	
Whiskey Jack Daniel's	

## **Rhums - 5 cl**

Havana Maestro	14,00€
Diplomatico 12 ans reserva exclusiva	12,00€
Mount gay XO	13,00€
Zacapa sistema 23 solera	16,00€
Rivière (Agricole 40%)	10,00€

## **Gins - 5 cl**

Braná au piment d Espelette	10,00€
Gin Fair Juniper - Bio -	11,00€
Gin « c'est nous »	17,00€
Hendrick's	12,00€

## **Vodkas - 5 cl**

Vodka Fair - Bio -	10,00€
Belvedere	12,00€
Gray Goose (poire, citron, framboise)	12,00€
Plateau shot	12,00€

## **Tequila**

Patron Silver Premium	14,00€
Patron XO Café	10,00€

## **Eaux de vie - 5 cl**

Poire william Brana	11,00€
Cognac Remy Martin VSOP	11,00€
Cognac Hennessy XO	30,00€

Bas Armagnac Darroze

Domaine de Martin 2001	12,00€
Domaine de La Poste 1974	25,00€

Bas Armagnac J. Goudoulin 8 ans d'age	10,00€
--	--------

Bas Armagnac Dartigalongue 20 ans	25,00€
--------------------------------------	--------

## **Liqueurs - 5 cl**

Izarra verte	8,00€
Patxaran	8,00€
Manzana Egiazki	8,00€
Limoncello	8,00€

Prix net TTC

## BOISSONS CHAUDES

### *Sélection de Thé Pascal Hamour \**

#### ***Thé noir***

Darjeeling impérial, breakfast intense 100% Assam, Earl grey intense 6,00€

#### ***Thé vert***

Sencha Yamato du Japon, Darjeeling Menthe 6,00€

### *Sélection d'Infusion bio Chic des plantes \**

#### ***Belle Plante***

Rose de Damas, frêne, framboise, ortie, baie rose, tilleul 6,00€

#### ***L'Élixir***

Gingembre, oranger, bigaradier, citron, combava 6,00€

#### ***Fantasma***

Gingembre, passiflore, baie rose, cardamome, citron, baie de genévrier, bleuet, laurier 6,00€

#### ***Pousse Délice***

Fenouil doux, angélique, romarin, verveine odorante, sarriette, menthe poivrée, souci 6,00€

#### ***Péché Capital***

Cacao, guimauve, pomme, badiane 6,00€

#### ***Ô Zen***

Coriandre, baie de Goji, cannelle, gingembre, primevère, camomille matricaire, bergamote 6,00€

*Prix net TTC*

### ***Café torréfié par VOLT Torréfacteur à Hossegor***

Espresso, ristretto, macchiato, allongé 3,00€

Décaféiné 3,00€

Double espresso 5,00€

Cappuccino, Café au lait 5,00€

*\* Issu de l'agriculture biologique*