

# LES BAIGNEUSES

- de Biarritz -

# LES BAIGNEUSES

Cuisine conviviale

Hiver 2024

- de Biarritz -

## TAPAS En continu

**Les Crevettes 9€**

Crevettes Bio

**Le Pâté 9€**

Pâté basque

**Le Petit Jambon 14€**

Chiffonnade de jambon ibérique Bellota, 70 g

**Le Fromage 9€**

Assiette de fromage de Brebis de la maison Onetik

### Les Huîtres n°3

**Huîtres de Bassin d'Arcachon**

Fresh oysters from "Bassin d'Arcachon"

**Les 3** 3 oysters **9€**

**Les 6** 6 oysters **15€**

**Les 9** 9 oysters **21€**

**Les 12** 12 oysters **27€**



## ENTRÉES Ou à partager / Or to share

**Le Houmous 13€**

Houmous de potimarron, Stracciatella & pain de campagne  
Pumpkin hummus, Stracciatella cheese, & rustic bread

**Le Petit Carpaccio 14€**

Carpaccio de bar aux agrumes  
Seabass carpaccio & citrus fruits

**La Volaille 11€**

Boulettes de volaille, citron confit, sésame, crème aux herbes  
Poultry meatballs, lemon, sesame with herb cream

**Les Chipirons 13€**

Chipirons en persillade  
Garlic & parsley Squid

**Le Jambon 20€**

Planche de jambon ibérique Bellota, 120 g  
Iberian Bellota ham selection, 120 g

**Le Foie Gras 16€**

Foie Gras de canard mi-cuit, gel pain d'épices & orange,  
brioche toastée

## PLATS Mains

**Le Merlu 26€**

Filet de merlu servi avec sa soupe de poisson de roche & petits légumes  
Hake fish fillet, fish soup & vegetables

**Le Carpaccio 27€**

Carpaccio de bar aux agrumes & Pimientos de Padron  
Citrus seabass carpaccio & Padron Peppers

**La Pomodoro 19€**

Orecchiette, tomates fraîches & basil  
Orecchiette, fresh tomatoes & basil

**La Pasta 25€**

Orecchiette, nage de gambas & tomates cerises  
Orecchiette with prawn broth & cherry tomatoes

**La Joue de Boeuf 25€**

Effiloché de joue de boeuf snacké, jus de cuisson réduit & gnocchis épinard  
Shredded beef cheek, reduced beef jus & spinach gnocchi

**Le Boeuf 28€**

Faux-filet à l'os, 350g mûré 23 jours & pommes de terre grenailles  
Bone-In Ribeye, 350g, 23-Day aged & roasted potatoes

**Accompagnements** On the side

**Pommes de terre grenailles 6€**

Roasted potatoes

**Pommes de terre grenailles truffées 10€**

Truffled roasted potatoes

**Gnocchis d'épinard 6€**

Spinach gnocchi

## DESSERTS

**Le Chocolat 10€**

Brownie, soupe & ganache chocolat

**Le Tiramisu 8€**

Tiramisu café

**Le Basque 9€**

Gâteau Basque traditionnel

**Le Fromage 9€**

Bleu des Basques de la Maison Onetik

**LE KIDS 12€**

Sirop à l'eau

Steak haché & potatoes

OU

Orecchiette & sauce tomate

Glace

## BIÈRES Beers

### PRESSIONS

	30cl	50cl
<b>Gallia</b>	<b>4,5€</b>	<b>8€</b>
<b>Gallia IPA</b>	<b>5€</b>	<b>10€</b>
<b>Gallia Blanche</b>	<b>5€</b>	<b>10€</b>
<b>Affligem</b>	<b>5€</b>	<b>10€</b>

### BOUTEILLES

<b>Heineken 00 (sans alcool)</b>		<b>7€</b>
----------------------------------	--	-----------

## SPRITZ

<b>Fiero Spritz 20cl</b>	<b>10€</b>
Martini Fiero, eau pétillante, Prosecco	
<b>Campari Spritz 20cl</b>	<b>10€</b>
Campari, eau pétillante, Prosecco	
<b>Hugo Spritz 20cl</b>	<b>10€</b>
Saint Germain, eau pétillante, Prosecco	

## COCKTAILS

<b>Baigneuses Beer 20cl</b>	<b>12€</b>
Martini rouge, Citron vert, Vanille, Ginger Beer, Prosecco	
<b>Douceurs D'Automne 20cl</b>	<b>12€</b>
Bourbon, Pomme, Vanille, Citron, Cannelle	
<b>Fresh Gin Basil Smash 20cl</b>	<b>12€</b>
Gin, Miel, Basilic, Citron	
<b>Les cocktails classiques sont à la demande</b>	<b>12€</b>
Classic cocktails available on request	

## MOCKTAILS

<b>Martini Spritz 00 Rosso vibrante 20cl</b>	<b>7€</b>
Martini 00 Rosso, Tonic, Orange	
<b>Virgin Mojito 20cl</b>	<b>7€</b>
Menthe, Citron Vert, Sucre, Eau Gazeuse	

## SANS ALCOOL Soft Drinks

	33cl	75cl
<b>Eau Abatilles Plate</b>	<b>4,5€</b>	<b>6€</b>
<b>Eau Abatilles Pétillante</b>	<b>4,5€</b>	<b>6€</b>
<b>Sirop à l'eau</b>	<b>3,5€</b>	
Fraise, Grenadine, Pêche, Citron, Menthe, Orgeat		
<b>Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fanta</b>	<b>4,5€</b>	
<b>Orangina, Sprite, Fuze Tea pêche 25cl</b>	<b>4€</b>	
<b>Schweppes Tonic 25cl</b>	<b>4€</b>	
<b>Schweppes Ginger Beer 25cl</b>	<b>5€</b>	
<b>Diabolo, Limonade</b>	<b>4€</b>	
<b>Red Bull Energy Drink 25cl</b>	<b>5€</b>	
<b>Jus PAGO 20cl</b>	<b>4,5€</b>	
ACE, orange, pomme, ananas, abricot, pêche, tomate		

## SANGRIA

<b>Le Verre 14cl</b>	<b>5€</b>
----------------------	-----------

## CIDRE Cider

	33cl
<b>Cidre brut artisanal - Topa</b>	<b>6€</b>

## APÉRITIFS

<b>Suze, Martini Bianco, Martini Rosso, Porto, Campari, Ricard 4cl</b>	<b>5€</b>
<b>Kir</b>	<b>5€</b>
<b>Kir Royal</b>	<b>10€</b>
<b>WHISKIES 6cl</b>	
<b>Dewar's 12 ans</b>	<b>9€</b>
<b>Jack Daniel's</b>	<b>9€</b>
<b>Woodford Reserve</b>	<b>12€</b>
<b>Craigellachie 13 ans</b>	<b>12€</b>
<b>Aberfeldy 12 ans</b>	<b>16€</b>
<b>Angels Envy Kentucky</b>	<b>16€</b>
<b>GIN TONIC 25cl</b>	
<b>Gin Balea</b>	<b>12€</b>
<b>Gin Mare</b>	<b>14€</b>
<b>RHUMS 6cl</b>	
<b>Bacardi 4 ans</b>	<b>8€</b>
<b>Bacardi 8 ans</b>	<b>10€</b>
<b>Bumbu</b>	<b>12€</b>
<b>Pyrat reserve xo</b>	<b>12€</b>
<b>VODKAS 6cl</b>	
<b>Grey Goose</b>	<b>10€</b>
<b>TEQUILAS 6cl</b>	
<b>Patron Anejo</b>	<b>10€</b>

## BOISSONS CHAUDES Hot Drinks

<b>Café, Noisette</b>	<b>2€</b>
<b>Café allongé</b>	<b>2€</b>
<b>Café Latte</b>	<b>4€</b>
<b>Double Espresso, Cappucino, Café Frappé</b>	<b>4€</b>
<b>Chocolat Chaud</b>	<b>4,5€</b>
<b>Café viennois, Chocolat viennois</b>	<b>5€</b>
<b>Thé, Infusion - Comptoir Richard</b>	<b>5€</b>
<b>Irish Coffee</b>	<b>10€</b>


## SPIRITEUX & DIGESTIFS Spirits

<b>Armagnac VS</b>	<b>14€</b>
<b>Armagnac Laballe 21 ans</b>	<b>15€</b>
<b>Cognac Hennessy XO</b>	<b>20€</b>
<b>Poire William, Vieille Prune</b>	<b>10€</b>
<b>Manzana, Patxaran</b>	<b>7€</b>
<b>Izarra Jaune ou Verte</b>	<b>7€</b>
<b>Get 27</b>	<b>7€</b>
<b>Baileys, Amaretto</b>	<b>7€</b>

# VINS Wines

## VINS AU VERRE

### BLANC

<b>AOC Entre-deux-Mers</b> Château Landereau	12cl	<b>6€</b>
<b>IGP Côtes de Gascogne</b> Domaine Laballe, Sables Fauves		<b>6€</b>
<b>IGP Côtes de Gascogne</b> Domaine Laballe, La Demoiselle 		<b>6€</b>

### ROSÉ

<b>AOC Bordeaux</b> Petit Gris		<b>6€</b>
<b>AOC Côtes de Provence</b>		<b>8€</b>

### ROUGE

<b>Vins de France</b>  Château de Nages, Cuvée Liberty		<b>6€</b>
<b>AOC Côtes du Rhône</b> Famille Perrin		<b>6€</b>
<b>AOC Irouleguy</b> Gorri		<b>7€</b>

## VINS ROSÉS Rosé wines

<b>AOC Bordeaux</b> Petit Gris	75cl	150cl	<b>22€</b>
<b>AOC Côtes de Provence</b> Minuty Prestige			<b>39€ 77€</b>

## VINS BLANCS White wines

<b>AOC Entre-deux-Mers</b> Château Landereau	75cl	<b>22€</b>
<b>IGP Côtes de Gascogne</b> Domaine Laballe, La Demoiselle Doux		<b>30€</b>
<b>IGP Côtes de Gascogne</b> Domaine Laballe, Sables Fauves		<b>30€</b>
<b>AOC Côtes de Provence</b> Minuty Prestige		<b>39€</b>
<b>AOC Vouvray</b> Domaine des Aubuisieres, Cuvée de Silex		<b>41€</b>
<b>AOC Crozes-Hermitage</b> Domaine des Entrefaux		<b>59€</b>
<b>AOC Sancerre</b> Domaine Vacheron		<b>62€</b>
<b>AOC Chablis</b> Domaine Sébastien Damp		<b>64€</b>
<b>AOC Pessac Léognan</b> L'Abeille de Fieuzal		<b>66€</b>

## BULLES

<b>AOC Champagne</b> Charles Heidsieck	12cl	75cl	150cl	<b>12€ 75€</b>
<b>AOC Champagne</b> Ruinart Brut				<b>120€ 190€</b>
<b>AOC Champagne</b> Ruinart Blanc de Blancs				<b>230€ 390€</b>

## VINS ROUGES Red wines

<b>Vins de France</b>  Château de Nages, Cuvée Liberty	75cl	150cl	<b>22€</b>
<b>AOC Côtes du Rhône</b> Famille Perrin			<b>24€</b>
<b>IGP Landes</b> La Pointe Capbreton			<b>25€</b>
<b>DOC Bierzo</b> El Castro del Valtuille, Mencía Joven			<b>29€</b>
<b>DOC Toro</b> Bodega Iturria, 2019			<b>30€</b>
<b>AOC Irouleguy</b> Gorri			<b>30€</b>
<b>AOC Irouleguy</b> Mignaberry			<b>32€</b>
<b>AOP Brouilly</b> Château Lapierre			<b>32€</b>
<b>AOC Haut-Médoc</b> Château Romefort			<b>33€</b>
<b>AOC Pic Saint-Loup</b> La Danse du Loup			<b>36€</b>
<b>AOC Moulin-à-Vent</b> Manoir du Carra			<b>39€</b>
<b>AOC Sancerre</b> Pascal Jolivet			<b>39€</b>
<b>AOC Saint-Georges Saint-Émilion</b> Château Macquin			<b>39€ 75€</b>
<b>Vin d'Autriche</b> Claus Preisinger, Kalkstein Blaufränkisch			<b>40€</b>
<b>AOC Bourgogne</b> Château de Buxy			<b>47€</b>
<b>AOC Saint-Estèphe</b> L'Enclos de Petit Bocq, 2019			<b>49€</b>
<b>DOC Rioja</b> Remelluri, Reserva, 2016			<b>60€</b>
<b>AOC Côtes de Provence</b> Minuty, Cuvée Gabriel			<b>61€</b>
<b>AOC Pauillac</b> Fleur de Pédesclaux, 2016			<b>74€</b>
<b>AOC Aloxe Corton</b> Maison Dominique Laurent			<b>80€</b>
<b>AOC Côte-Rôtie</b> Patrick Jasmin, La Giroflarie			<b>85€</b>
<b>AOC Châteauneuf-du-Pape</b> Domaine Saint Aymé			<b>88€</b>
<b>AOC Pessac-Léognan</b> L'Angelot de Seguin			<b>96€</b>

