

Hôtel** - Bar - Restaurant
LES BAIGNEUSES

- Biarritz -

14 rue Port Vieux tél : 05 59 24 41 84
64200 BIARRITZ fax : 05 59 24 19 41

FORMULE DU MIDI (sauf week-end et jours fériés)

Entrée + Plat OU Plat + Dessert **16 €**

Entrée + Plat + Dessert **19,5 €**

Plat du Jour **12,5 €**

A PARTAGER

Planche de Charcuterie salichon, chorizo, lomo & serrano **14 €**

Planche de Fromage brebis, chèvre & bleu **12 €**

Planche de Jambon Ibérique **14 €**

Planche Jambon Serrano **13 €**

Planche mixte (Serrano, Brebis) **13 €**

Chipirons en persillade **11 €**

FRUITS DE MER

Plateau de fruits de mer

1 personne **25 €** (6 Huîtres, 6 Crevettes, 1/2 Crabe)

2 personnes **49 €** (12 Huîtres, 12 Crevettes, 1 Crabe)

Huîtres de Quiberon 6 pièces **12 €** - 9 pièces **17 €** - 12 pièces **22 €**

Assiette de Crevettes Bio 6 pièces **10 €** - 9 pièces **14 €** - 12 pièces **18 €**

Crabe à la pièce **13 €**

MENU ENFANT

Sirop au choix – Steak haché ou poisson, frites ou purée maison

Une boule de glace aux choix (chocolat, vanille ou fraise)

11 €

POUR COMMENCER

- Crottin de Chavignolle pané aux noix et noisettes, poire au miel **8 €**
- Raviole de Homard ouverte, julienne de légumes, gingembre citronnelle, émulsion de crustacés **13 €**
- Foie gras de canard maison aux baies de Goji, figue confite et pain de campagne **12 €**
- Tartare de veau et poulpe de galice **9,5 €**
- Crème de panais et st jacques poêlées **12 €**
- Potage du jour **6 €**

VIANDES

- Côte de veau poêlée à l'ail et au thym sauce morilles, purée maison **22 €**
- Entrecôte 300 gr, sauce bleu des Basques ou sauce morilles (+ 2 €), frites, salade **19 €**
- Selle d'agneau roulée et pommes Macaire, jus réduit **20 €**
- Ris de veau et pleurottes glacées, Grenailles poêlées **23 €**

POISSONS

- Queue de homard bleu, risotto à l'estragon, jus de crustacé **28 €**
- Filet de bar sauvage, salsifis glacés, mousseline de potimarron, sauce vierge aux cerneaux de noix **21 €**
- Pavé de merlu de ligne, riz vénéré aux shitakés, jus court **19 €**
- Saumon label rouge, légumes de saison en bouillon **18 €**

Supplément garniture:

- Salade (**3 €**), Frites (**4 €**), Haricots verts (**4€**)
Supplément sauce morilles (**3 €**), sauce bleu des Basques (**2 €**)

GOURMANDISES

- Miroir au caramel beurre salé, coeur de poire **8 €**
- Cheesecake citron vert **7 €**
- Croustillant chocolat noir, tuile à l'orange , mousse à la fève de Tonka **9 €**
- Minestrone ananas et mangue, craquant pistache, glace yaourt **8 €**