

## A grignoter/A partager ...

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

## Nos vins au verre

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

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

## Champagne

### A 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	80,00€
Laurent Perrier brut	80,00€
Laurent Perrier rosé	90,00€
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€

Prix nets TTC

## Cocktails

<b>Mojito</b>	10,00€
<i>Rhum blanc, sucre roux, menthe fraiche, citron vert, océan 52</i>	

<b>Fraicheur de Pomme</b>	10,00€
<i>Gin, jus de pomme bio, citron vert, ginger ale</i>	

<b>Impatients Spritz</b>	10,00€
<i>Apérol, pétillant Les impatients, océan 52</i>	

<b>White sour</b>	10,00€
<i>Porto blanc, citron, crème de pêche</i>	

## Cocktails sans alcool

<b>Pink tonic</b>	7,00€
<i>Jus de pamplemousse, jus de cranberry, tonic</i>	

<b>Pura vida</b>	7,00€
<i>Eau de coco, jus d'ananas, citron vert, sirop de vanille, océan 52</i>	

Prix nets TTC

## Softs/Soda

Coca Cola, Coca Cola Zéro	4,50€
Orangina	4,50€
Limonade	4,50€
Schweppes agrumes	4,50€
Diabolo (Menthe, Grenadine, Citron, Pêche)	4,50€
Sirop à l'eau (Menthe, Grenadine, Citron, Pêche)	2,00€
Jus de fruits Jus de rêve	4,50€
Pomme, Abricot, Orange, Tomates, Ananas, OCC	



## Eaux

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

Prix nets TTC

## Bières locales - 33cl

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

Cidre TOPA - 33cl	6,00 €
-------------------	--------

## Apéritifs Classiques

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

Prix nets TTC

## Spiritueux

### Whiskeys - 5 cl -

#### Ecosse

Talisker 10 ans	10,00€
Glenkinchie 12 ans	10,00€
Cragganmore 12 ans	11,00€
Cardhu 12 ans	11,00€
Dalwhinnie 15 ans	12,00€
Oban 14 ans	14,00€
Lagavulin 16 ans	16,00€

#### France

Brenne - Bio -	13,00€
----------------	--------

#### Japon

Hibiki 12 ans	12,00€
Nikka <i>from the barrel</i>	14,00€

### Rhums - 5 cl -

Havana Club 7ans	10,00€
Diplomatico 12 ans reserva exclusiva	12,00€
Mount gay XO	13,00€
Zacapa sistema 23 solera	16,00€

### Gins - 5 cl -

Brana <i>au piment d'Espelette</i>	10,00€
Gin Fair <i>Juniper - Bio -</i>	11,00€
Gin « c'est nous »	11,00€
Hendrick's	12,00€

### Vodkas - 5 cl -

Vodka Fair - Bio -	10,00€
Belvedere	12,00€

Prix nets TTC

### Eaux de vie - 5 cl -

Poire william Brana	11,00€
Cognac Remy Martin VSOP	11,00€
Cognac Hennessy XO	30,00€
Bas Armagnac Darroze	
Grand Assemblage 12 ans	10,00€
Domaine de Martin 2001	12,00€
Domaine de Salie 1996	14,00€
Domaine de Lamarquette 1989	18,00€
Domaine de La Poste 1974	25,00€
Domaine de Bellair 1969	35,00€
Bas Armagnac J. Goudoulin	
8 ans d'âge	10,00€
Vieil Armagnac J. Goudoulin	
1973	20,00€
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 nets TTC

## Boissons chaudes

### Sélection de Thé Pascal Hamour



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

**Thé vert** 6,00€  
*Sencha Yamato du Japon, Darjeeling Menthe*

### Sélection d'Infusion bio Chic des plantes



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

**L'Elixir** 6,00€  
*Gingembre, oranger, bigaradier, citron, combava*

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

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

**Péché Capital** 6,00€  
*Cacao, guimauve, pomme, badiane*

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

### 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€

