

LA  
BELLE  
ÉPOQUE  
CÔTÉ BASSIN

*Planchas*  
à savourer face  
aux *Pyréénées*  
~



# Boissons

## Cocktails

### Mojito 8€

Citron vert, menthe, sucre de canne, rhum 4cl, limonade

### Mojito fruits 8€

Citron vert, menthe, sucre de canne, rhum 4cl, purée de fruits, limonade

### Spritz 8€

Prosecco, Apérol, orange

### Piña colada 8€

Rhum blanc, rhum ambré 6cl, jus d'ananas, lait de coco

### Americano 8€

Martini rouge, Campari, gin, Perrier

### Sixty nine 8€

Rhum brun, jus d'ananas, fruit du dragon, gingembre, goyave

### Belle Époque 8€

Violette, citron, menthe, eau gazeuse

### Virgin Mojito 6€

Citron vert, menthe, sucre de canne, limonade

### Virgin Piña colada 6€

Jus d'ananas, lait de coco

### Virgin VIP 6€

Orange, litchi, rose, framboise

## Apéritifs

Kir 10cl 4€

Ricard 2cl 4€

Porto 4cl rouge ou blanc 5€

Martini 4cl rouge ou blanc 5€

Get 27 4cl 4€

Whisky / Gin / Rhum Havana / Vodka 4cl 6€

Coupe de Champagne Goutorbe 8€

## Bières

Oldarki blonde pression 25cl 3€50 / 50cl 7€

Bières bouteilles 6€

Excelsa blanche / Excelsa ambrée / Excelsa IPA / Shuc blonde / Kwak ambrée / Cuvée des Trolls

## Nos eaux et softs

Eau Minérale Ogeu plate ou gazeuse 70cl 4€50

Soft 33cl/25cl 3€50

Coca, Coca Zéro, Perrier, Orangina, Ice Tea, Schweppes, limonade

Sirop 2€

Jus de fruits 25cl 3€50

Orange, Abricot, Ananas, Pomme, Tomate, ACE

## Nos boissons chaudes

Café / Noisette / Déca 1€50

Double café 3€50

Cappuccino 3€50

Thé, infusion (demandez notre sélection) 3€

## Menu Carte

Plat 25€

Entrée & Plat 39€

Plat & Dessert 36€

Entrée, Plat & Dessert 48€

## Menu du Jour

du lundi au vendredi midi

Entrée & Plat 16€50

Plat & Dessert 16€50

Entrée, Plat & Dessert 19€

## Côté Entrées

**Tartare de truite des Pyrénées aux herbes fines, mousseline de yuzu**

*Truite coupée au couteau et citron*

**Médailillon de foie gras du Sud-ouest au Jurançon**

*Servi avec son pain mendiant*

**Salade Belle Époque**

*Cœurs d'artichaut, tomates, légumes du soleil, œuf poché froid*

**Cru et cuit de légumes à l'huile de lin des Pyrénées**

*Légumes du moment sauce french*

**Croustillant de crevettes au basilic**

*Feuille de brick crevettes basilic sauce thaï*

## Côté Planchas

**Pièce de bœuf Blonde d'Aquitaine 300g**

*Accompagnée de pommes de terre du moment*

**Magret de canard du Sud-ouest 300g**

*Accompagnée de pommes de terre du moment*

**Chipirons marinés**

*Accompagnés d'un risotto crémeux*

**Pavé de merlu sauce aux piquillos**

*Accompagné d'une maraîchère de légumes*

**Grosses gambas sauvages**

*Accompagnées d'un risotto crémeux*

**Côte de bœuf Blonde d'Aquitaine 1kg 65€**  

**Côté Canard 50€**  

*Aiguillettes, foie gras confit, cœurs de canard*

**Côté Océan 50€**  

*Chipirons, crevettes, merlu, saumon*

*Supplément accompagnement 5€*

*Maraîchère de légumes | Pommes de terre du moment | Risotto crémeux*

## Desserts

**Salade de fraises, sorbet basilic**

**Plaisir gourmand**

*Pau-Paris, mini finger chocolat caramel, macaron, salade de fraises basilic, fraîcheur pistache framboise*

**Le Pic d'Ossau**

*Mousse chocolat grand cru Brésil, marmelade de fruits frais myrtille, gavotte croustillante de chocolat*

**Pâtisserie du moment**

**Sélection de fromages affinés** *Fromagerie paloise*

**Carte des glaces**

## Vin rouge

### GRAND BOURDIEU EXPRESSION

Bordeaux AOC Graves - *Boisé et épicé*

Verre 12cl 5€50 / 75cl 27€

### SAINT ANTONIN « Cuvée Les Jardins »

Faugères AOC - *Épicé et flatteur*

Verre 12cl 5€50 / 75cl 27€

### ANTOINE SANSAY « Cuvée Domaine »

Saumur Champigny AOC - *Fraicheur, finesse et pureté*

Verre 12cl 6€ / 75cl 30€

## Vin blanc sec

### DOMAINE BAYARD « Griffe d'Ucha »

Jurançon Sec AOC - *Fraicheur agrumes*

Verre 12cl 5€50 / 75cl 27€

### DOMAINE LA PRÉVÔTÉ SAUVIGNON

Touraine Amboise AOC - *Aromatique et frais*

Verre 12cl 5€50 / 75cl 27€

### DOMAINE DAMPT FRÈRES

Chablis AOP - *Vieilles Vignes*

75cl 39€

## Vin blanc moelleux

### DOMAINE BAYARD « Symbiose »

Jurançon AOC

Verre 12cl 5€50 / 75cl 27€

### CHÂTEAU JOLYS « Les Cigognes de Jolys »

Jurançon AOC - *Vivacité des arômes*

Verre 12cl 5€50 / 75cl 27€

## Vin rosé

### CHATEAU ST JEAN « Cuvée les Vannades »

AOP Pierrevert - *Fin et aromatique*

Verre 12cl 5€ / 50cl 19€ / 75cl 27€

### DOMAINE HÈITA « Rosèita »

Pyrénées-Atlantiques VDP

Verre 12cl 5€50 / 75cl 27€

## Champagne

### GOUTORBE 1ER CRU PRESTIGE

Bouteille 75cl 55€

*Vous désirez davantage de choix ?*

*Demandez la sélection complète  
de notre vinothèque sur la [Carte des Vins](#)*



Ouverture du CÔTÉ BASSIN de juin à septembre