LA PETITE PLAGE
BIARRITZ

LES ENTRÉES

ASSIETTE DE PALETA BELLOTA IBÉRIQUE, PAN CON TOMATE.....24
IBERIC BELLOTA PALETA HAM, PAN CON TOMATE

GUACAMOLE AU MORTIER, TORTILLAS DE MAÏS.....15
GUACAMOLE GROUND IN A MORTAR, CORN TORTILLAS

HOUMOUS AU CUMIN, HUILE DE SÉSAME, PAIN PITA.....14
CUMIN HUMMUS, SESAME OIL AND PITA BREAD

ARTICHAUT CUIT ENTIER À L'ANCHOÏADE, HARICOTS VERTS ET NOISETTES.....23
STEAMED ARTICHOKE WITH ANCHOVY PASTE, GREEN BEANS AND HAZELNUTS

COEUR DE BURRATA, JAMBON DE BAYONNE, TOMATES CERISES ET BASILIC.....18
CREAMY BURRATA, LOCAL HAM & CHERRY TOMATOES

SALADE D'AVOCAT, GAMBAS ET PAMPLEMOUSSE, VINAIGRETTE AU MIEL ET CORIANDRE.....24
AVOCADO SALAD, PRAWNS, GRAPEFRUIT, HONEY VINAIGRETTE DRESSING AND CORIANDER

CHIPIRONS CROUSTILLANTS EN TEMPURA, MAYONNAISE GINGEMBRE ET CITRON.....18
CRISPY BABY SQUIDS TEMPURA, GINGER-LEMON MAYONNAISE

TARTARE DE THON*, GUACAMOLE ÉPICÉ ET SÉSAME TORRÉFIÉ.....22
TUNA TARTAR, SPICY GUACAMOLE AND ROASTED SESAME SEEDS

CEVICHE DE DAURADE ROYALE, AIL, JALAPEÑOS ET VINAIGRE DE RIZ.....21
SEA BREAM CEVICHE, GARLIC, JALAPEÑNOS AND RICE VINEGAR

GAMBAS ET LÉGUMES CROUSTILLANTS, SAUCE TANDOORI.....20
PRAWNS AND VEGETABLES TEMPURA,

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, CHUTNEY DE FRUITS D'ÉTÉ, BRIOCHE TOASTÉE.....25
HALF-COOKED DUCK FOIE GRAS, CHUTNEY AND BRIOCHE BUN

6 HUÎTRES N°3 JOËL DUPUCH DU PARC DE L'IMPÉRATRICE.....20
6 OYSTERS N°3 JOEL DUPUCH DU PARC DE L'IMPÉRATRICE

SUGGESTIONS DU MIDI

FISH & CHIPS.....24

SALADE CÉSAR «PETITE PLAGE».....23
« PETITE PLAGE» CAESAR SALAD

MOULES CUISINÉES AU BEURRE PERSILLÉ, FRITES.....19
PARSLEY BUTTER MUSSELS, FRENCH FRIES

CHEESEBURGER « LA PETITE PLAGE » À L'OSSAU IRATY ET POITRINE DE PORC, FRITES 25
« LA PETITE PLAGE » CHEESEBURGER WITH OSSAU IRATY CHEESE AND PORK BELLY, FRENCH FRIES

POUR LES ENFANTS

PENNE À LA TOMATE.....12
TOMATO PENNE

FISH & CHIPS.....14

SUPRÊME DE VOLAILLE ,FRITES.....14
CHICKEN SUPREME , FRENCH FRIES

CUISINE D'ÉTÉ DU SUD OUEST PAR ERIC FRECHON

LES PLATS

RAVIOLES DE FROMAGE DE CHÈVRE, TOMATES CERISES, BASILIC ET PIGNONS DE PIN.....24
SHEEP'S CHEESE RAVIOLI, CHERRY TOMATOES, BASIL AND PINE NUTS

RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE, ENCORNETS, MOULES ET GAMBAS.....29
SQUID INK COOKED RICE, SQUIDS, MUSSELS AND PRAWNS

PENNE CUITES AU JUS DE TOMATE ÉPICÉ, PARMESAN, OLIVES, BASILIC ET CHORIZO.....22
PENNE COOKED IN A SPICY TOMATO JUICE, PARMESAN, OLIVES, BASIL AND CHORIZO

POULPE SNACKÉ À LA PLANCHA, BASQUAISE RELEVÉE AU CHORIZO 29
A LA PLANCHA OCTOPUS, BASQUE SAUCE WITH CHORIZO

MERLU DE LIGNE, CONFIT DE TOMATE AU GINGEMBRE, BEURRE BATTU AU CITRON, RIZ BASMATI.....28
WILD HAKE, TOMATO CONFIT WITH GINGER, LEMON WHIPPED BUTTER, BASMATI RICE

SAUMON LABEL ROUGE MI-CUIT À LA PLANCHA, TÉTRAGONE, VINAIGRETTE CURRY PIQUILLOS, POMME PURÉE.....34
A LA PLANCHA HALF-COOCKED SALMON, TETRAGON SALAD, CURRY AND PIQUILLOS CHILLI PEPPERS VINAIGRETTE DRESSING, MASHED POTATOES

THON* MI-CUIT AU SOJA FINEMENT TRANCHÉ, GINGEMBRE ET CITRONNELLE, COEUR DE SUCRINE.....32
THIN SLICES HALF-COOKED TUNA WITH SOY SAUCE, GINGER AND LEMONGRAS, SUCRINE

CABILLAUD CUIT AU JUS DE COQUILLAGES, GNOCCHIS AU PERSIL ET CORIANDRE.....29
COD FISH COOKED IN A SHELFISH JUICE, GNOCCHI FLAVORED LEMON AND PARSLEY

VITELLO TONNATO, HUILE D'OLIVE, CÂPRES, FRITES.....25
VITELLO TONNATO, OLIVE OIL, CAPERS, FRENCH FRIES

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE, GNOCCHIS AU CITRON, TOMATES, OLIVES ET BASILIC.....29
FREE RANGE CHICKEN BREAST, GNOCCHI FLAVORED LEMON, TOMATOES, OLIVES AND BASIL

CARPACCIO DE BOEUF BLACK ANGUS BIO MARINÉ AU PISTOU ET COPEAUX DE PARMESAN, FRITES.....24
BEEF CARPACCIO MARINATED WITH PESTO AND PARMESAN SHAVINGS, FRENCH FRIES

ONGLET DE BOEUF A LA PLANCHA, FRITES, SAUCE AU POIVRE.....26
A LA PLANCHA BEEF HANGER STEAK, FRENCH FRIES, PEPPER SAUCE

PLUMA DE COCHON IBERIQUE, OIGNON ET FENOUIL AU VINAIGRE DE XÉRÈS, CHIPS GAUFRÉES AU PIMENTON.....29
A LA PLANCHA IBERIC PORK PLUMA, ONION AND FENNEL WITH XERES VINEGAR, CHIPS WITH PIMENTON

LES GARNITURES

EN SUPPLÉMENT

PURÉE MAISON.....6
HOMEMADE MASHED POTATOES

GNOCCHIS AU CITRON.....6
GNOCCHI

HARICOTS VERTS.....6
GREEN BEANS

MESCLUN.....6
MESCLUN SALAD

FRITES 6
FRENCH FRIES

LES DESSERTS

FROMAGE DU PAYS BASQUE.....12

CARPACCIO D'ANANAS, GRAINES DE CORIANDRE, RAPÉ DE CITRON VERT.....12
PINEAPPLE CARPACCIO, CORIANDER SEEDS, GRATED LIME

CHOUX AU PRALIN, GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT CHAUD.....12
PRALINE CHOUX BUN, VANILLA ICE CREAM, WARM CHOCOLATE SAUCE

MERINGUE SOUFFLÉE, CONFIT DE FRAMBOISE, GLACE COCO, COULIS DE FRAMBOISE, SYPHON YAOURT, FRAMBOISES FRAÎCHES.....14
PUFFED MERINGUE, RASPBERRY CONFIT, COCONUT ICE CREAM, RASPBERRY COULIS, YOGURT SYPHON, FRESH RASPBERRIES

TARTE AU CHOCOLAT GRAND CRU ET NOISETTES TORRÉFIÉES, GLACE VANILLE.....14
GRAND CRU CHOCOLATE PIE, ROASTED HAZELNUTS, VANILLA ICE CREAM

BABA GÉANT AU RHUM, CHANTILLY – POUR 2.....13/PERS
GIANT BABA WITH OLD RUM, WHIPPED CREAM – FOR 2

CLAFOUTIS AUX FRUITS DE SAISON, GLACE VANILLE– POUR 2.....11/PERS
SEASONAL FRUIT CLAFOUTIS, VANILLA ICE CREAM - FOR 2

FRAISE MELBA «LA PETITE PLAGE».....12
STRAWBERRY MELBA «LA PETITE PLAGE»

CAFÉ ET SON FINGER CHOCOLAT.....11
COFFEE AND CHOCLATE FINGER

GLACE ET SORBET.....3/BOULE
ICE CREAM AND SORBET

CUISINE D'ÉTÉ DU SUD OUEST PAR ERIC FRECHON

PRIX NETS EN EUROS SERVICE COMPRIS
*THON ALBACORE