



LA PISCINE

- De 11h00 à 22h00 -

SOFITEL
HOTELS & RESORTS

BIARRITZ LE MIRAMAR THALASSA SEA & SPA

LES COCKTAILS

ESMERALDA	15
Hibiscus, citron vert, jus de litchi, framboise, prosecco	
MOJITO	17
Menthe, sucre, citron vert, Rhum Havana 3 ans, eau gazeuse	
MIRAMAR SPRITZ	17
Apérol, Bitter Venezio, prosecco, pamplemousse	
PIMM'S CUP	17
Pimm's, Ginger Ale, fruit de saison	
MOSCOW MULE	17
Sucre, citron vert, Vodka Ketel One, Ginger Beer	
WHITE NEGRONI	17
Martini Blanc, Suze, Gin Tanqueray, pamplemousse	

LES MOCKTAILS

SYRACUS	12
Coco, jus de mangue, banane, citron vert	
CARABAO	12
Hibiscus, citron vert, jus de litchi, framboise	

LES GINS & TONICS

BRANA - PAYS BASQUE / SAINT JEAN PIED DE PORT	21
Piment d'Espelette - Orange - Archibald Tonic	
SUGAAR - PAYS BASQUE/GUICHE	19
Pomme verte - Baie Rose - Archibald Tonic	
TANQUERAY - ANGLETERRE	14
Citron Jaune - Genièvre - Schweppes Tonic	
HENDRICKS - ECOSSE	18
Concombre - Rose - Fever Tree Tonic	
MARE - ESPAGNE	21
Romarin - Huile d'olive - Fever Tree Mediterranean	
MALFY ROSA - ITALIE	24
Pamplemousse - Romarin - Fever Tree Tonic	
ROKU - JAPON	20
Pamplemousse - Poivre de timut - Fever Tree Tonic	

LES VINS

BLANCS

	15cl	75cl
Jurançon Sec, Domaine Cauhapé, 2017	13	43
Chablis, Jean Marc Brocard, 2020	16	62

ROSÉ

Côte de Provence, Roubine, La vie en rose, 2021	13	38
---	----	----

ROUGE

Irouléguay, Domaine Mignaberry, 2018	13	49
Haut-Médoc, Château Lamothe Bergeron, 2012	16	60

LES BIÈRES

PRESSIONS

Heineken 20cl	8
Heineken 40cl	14

LOCALES

La superbe, Amber Ale 33cl	9
La superbe Kolsh Blonde	9
Belharra Blanche 33cl	9
Belharra IPA 33cl	9
La Biarrotte, Surf Style	11
La Biarrotte, Roche Ronde	11

LES CHAMPAGNES

À LA COUPE 13CL

Laurent perrier Brut	17
Laurent Perrier Brut Rosé	25

À LA BOUTEILLE 75CL

Laurent Perrier Brut	105
Laurent Perrier Brut Rosé	140
Laurent Perrier 2008	130
Ruinart Brut	110
Ruinart Blanc de Blancs	160
Louis Roeder, Cristal 2008	400

LES SOFTS

JUS DE FRUITS PRESSÉS

8

Orange

Pamplemousse

Citron

JUS DE FRUITS

9

Ananas

Abricot

Tomate

Pomme

Fraise

SODAS

8

Coca-cola

Coca-Cola Zéro

Ice Tea

Orangina

Schweppes Tonic

Ginger Beer

Ginger Ale

KOMBUCHA DATXA

14

Boisson naturelle, rafraîchissante et sans alcool à base de thé bio fermenté produit localement à Anglet.

OOLONG-OSMANTHUS D'OR

DARJEELING-GRENADE

MATÉ-GINGEMBRE-CITRON

LES BOISSONS GLACÉES

Thé vert menthe glacé

11

Thé noir pêche/hibiscus glacé

11

Café glacé

7

Café au lait glacé

8

ENTRE DEUX TRANCHES

BAGEL AU SAUMON FUMÉ 22
Concombre, mascarpone à l'aneth

CLUB SANDWICH AU POULET 25
Cœur de laitue, poulet, tomate, œuf bio, moutarde à l'ancienne

LES SALADES

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA   23
Tomates du Gers, basilic et balsamique

SALADE CÉSAR 21
Classique 

Poulet 25


Gambas* 28

LE MELON 17
Nature  

En duo avec de fines tranches de jambon serrano 24

LES POKE BOWLS

Riz, carottes, chou rouge, avocat, radis,
pamplemousse, tomates cerises, concombre.

TOUT VÉGÉTAL  22

POULET MARINÉ 25

SAUMON FUMÉ* 28



Végétarien



Végan



Sans Gluten

* Supplément de 5€ dans le cadre de la pension

Origine des viandes : France / Prix nets en euros toutes taxes comprises

LES PÂTES

24

PENNE RIGATE 

ou

TAGLIATELLES GIUSEPPE COCCO

SAUCES AU CHOIX

AL POMODORO  

Tomate, mozzarella, basilic

ALLA GENOVESE  

Pesto de basilic et courgettes grillées

LES PLATS

TARTARE DE BŒUF MIRAMAR *

29

Frites épaisses, jeunes pousses, ketchup de betterave

BURGER DU PHARE *

27

Hâché de bœuf, fromage de brebis, piquillos, lard & frites épaisses

MIRAMAR FISH & CHIPS

24

Friture de poisson, salade, frites épaisses & sauce tartare maison

À PARTAGER

RABAS DE CALAMAR, AÏOLI

12

PÂTÉ BASQUE, MAISON HAÏTIA

12

PANIER DE LÉGUMES CROQUANTS, AÏOLI MAISON 

16

PLANCHE DE CHARCUTERIES

24

ASSORTIMENT DE FROMAGES BASQUES

19

CHARCUTERIES ET FROMAGES BASQUES

26



Végétarien



Végan







Sans Gluten

* Supplément de 5€ dans le cadre de la pension.

Origine des viandes : France / Prix nets en euros toutes taxes comprises

LES DESSERTS

LE CHOCOLAT	17
Crémeux aux fèves amères sur son sablé reconstitué	
LA PÊCHE	17
Pochée au thym citron, chantilly et glace vanille	
LE BASQUE	17
En duo, crème et cerise noire d'Itxassou	
COUPE DE FRUITS FRAIS D'ÉTÉ  	17
Sorbet fromage blanc	
PASTÈQUE BOWL  	24
Melon, pastèque et fruits rouges	

LES GLACES & SORBETS

GLACES

Vanille
Caramel
Chocolat

SORBETS

Citron 
Framboise 
Fraise 
Mangue 
Basilic 
Fromage Blanc

1 BOULE	6
2 BOULES	11
3 BOULES	14



Végétarien



Végan



Sans Gluten

* Supplément de 5€ dans le cadre de la pension.

Origine des viandes : France / Prix nets en euros toutes taxes comprises

