

COCKTAILS - 12 EUR.

MOJITO *CLASSIQUE*
FRAISE ET FRUITS ROUGES

GIN TONIC *CONCOMBRE ET BAIES DE GENIÈVRE*
ORANGE, CANNELLE ET ANIS ÉTOILÉ
FRUITS ROUGES

APEROL SPRITZ
CAIPIRINHA
CUBA LIBRE

BOISSONS

BIÈRES

BLONDE BASQUE AKERBELTZ *33cl* 7 EUR.
HEINEKEN *33cl* 6 EUR.
BLANCHE HOEGAARDEN *25cl* 5 EUR.
DESPERADOS *33cl* 7 EUR.

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE PAUL DANGIN PIERRE & FILS
DEMI-BOUTEILLE 37cl 35 EUR.
BOUTEILLE 75cl 65 EUR.

CHAMPAGNE RUINARD BLANC DE BLANC
BOUTEILLE 75cl 130 EUR.

ALCOOLS

SANGRIA MAISON
VERRE 33cl 6 EUR.
PICHET 1L 18 EUR.

WHISKY J&B *4cl* 7 EUR.
CHIVAS *4cl* 10 EUR.

RHUM BARCELO *4cl* 7 EUR.
DIPLOMATICO *4cl* 10 EUR.

PATXARAN *6CL* 7 EUR.
MANZANA *6CL* 7 EUR.

SANS ALCOOL

COCA COLA *Original ou sans sucre 33cl* 3,50 EUR.
ICE TEA PÊCHE *33cl* 3,50 EUR.
PERRIER *33cl* 3,50 EUR.
SCHWEPPES *33cl* 3,50 EUR.
JUS D'ORANGE / JUS DE POMME *33cl* 4 EUR.
SAN PELLEGRINO *1l* 4 EUR.
EAU EVIAN *1l* 4 EUR.
EAU EVIAN *50cl* 2 EUR.
CAFÉ / DÉCAFÉINÉ EXPRESSO 2 EUR.
GRAND CAFÉ 4 EUR.
THÉ / TISANE 3 EUR.

Lafiteria
RESORT



Tu texto aquí 1

BAR À MANGER

SERVICE EN CONTINUE DE 13H À 20H

PRIX NET ET SERVICE COMPRIS

PÂTÉS MAISON À TARTINER - 13 EUR.

BISCAYENNE *THON, MOULES, FROMAGE BLANC*

LUZIENNE *SARDINE, BEURRE, CITRON*

OCÉANE *THON, FROMAGE AIL & FINES HERBES, CITRON*

LAFITENIA *DATTE, ROQUEFORT, FROMAGE BLANC, CRÈME FRAICHE*

À MANGER

HOUMOUS MAISON

(ACCOMPAGNÉ DE TORTILLAS)

ASSIETTE DE JAMBON GRANDE RESERVE

ASSIETTE DE FROMAGE

BREBIS, CONFITURE DE CERISE NOIRE, NOIX

GUACAMOLE MAISON

AVOCAT, OIGNONS, TOMATE

PLANCHE VÉGÉTARIENNE

HOUMOUS DE BETTERAVES, CAROTTES, CONCOMBRE, SAUCE TZATZIKI

TOASTS À L'ANDALOUSE

TARTINES DE PAIN GRILLÉ, AIL, TOMATE CONCASSÉE, JAMBON GRANDE RÉSERVE

TOASTS BASQUES

TARTINES DE PAIN GRILLÉ, COULIS DE POIVRONS, CONFITS, JAMBON GRANDE RÉSERVE

SALADE DE TOMATE DE MARMANDE

TOMATE, OIGNONS, GINDILLAS

SALADE BASQUE

SALADE, JAMBON GRANDE RÉSERVE, OEUF, TOMATES, POIVRONS, OLIVES,

FROMAGE DE BREBIS

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL

(ACCOMPAGNÉ DE NOIX)

PLANCHE DU CHARCUTIER

JAMBON GRANDE RÉSERVE, SAUCISSON, CHORIZO, PATÉ BASQUE, PIMENT VERT

PLANCHE DU FROMAGER

BREBIS, ROQUEFORT, CAMEMBERT, POMMES, NOIX

DESSERTS - 9 EUR.

CRÊPES FOURRÉES *À LA CONFITURE, AU NUTELLA, À LA CRÈME DE SPÉCULOS*

AU CAMEL, AU CAMEL BEURRE SALÉ

MOUSSE AU CHOCOLAT *ET SA POINTE DE CHANTILLY*

FONDANT AU CHOCOLAT *(ACCOMPAGNÉ DE CRÈME ANGLAISE ET*

CHANTILLY)

GÂTEAU BASQUE À LA CRÈME

COUPE GLACÉE *3 PARFUMS AU CHOIX ET CHANTILLY*

VINS BLANCS

LABRANCHE LAFFONT

Blanc Sec Année 2021 AOC PACHERENC DU VIC-BHIL

DENIS & FLORENCE DUBOURDIEU

Blanc Sec Voiles de FLORIDENE 2016 Appellation Graves contrôlée

GISÈLE BORDENAVE

Blanc Doux Si Tu m'apprivoise Année 2020 AOC JURANCON

TARIQUET PREMIERES GRIVES

Blanc Doux Année 2020 CÔTE DE GASCOGNE

VERRE

75cl

7 EUR.

35 EUR.

7 EUR.

35 EUR.

7 EUR.

35 EUR.

7 EUR.

35 EUR.

VINS ROSÉS

DOMAINE DE PELLEHAUT

Harmonie de Gascogne

Assemblage de Merlot, Tannat, Cabernet, Malbec et de Syrah

Année 2022 Côte de Gascogne Indication géographique protégée

DOMAINE CASA ROSA

Assemblage de Niellucciu et Grenache Année 2020 IGP

Vin de Pays de L'Île de Beauté

MINUTY

Assemblage de Grenache, Cinsault et de Syrah Année 2020

AOP Côte de Provence

7 EUR.

29 EUR.

7 EUR.

29 EUR.

8 EUR.

40 EUR.

VINS ROUGES

DOMAINE LABRANCHE LAFFONT TRADITION

Assemblage Tannat, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc

Année 2019 Appellation Madiran d'origine contrôlée

VALÉRIE COURREGÉ

Autrement-dit cépage Malbec

Année 2020 Appellation Cahors d'origine contrôlée

DOMAINE DE LA PETITE TUILE

Assemblage composé de Duras et Syrah

Année 2020 Gaillac Appellation d'origine protégée Vin biologique

CHÂTEAU DE RESPIDE FAMILLE CHATIN

Assemblage composé de Merlot, Cabernet Sauvignon et Malbec

Année 2019 Appellation Graves d'origine contrôlée

CHÂTEAU BISTON BRILLETTE

Cru Bourgeois Moulis

Assemblage composé de Cabernet Sauvignon et de Merlot

Année 2017 Appellation Moulis Contrôlée

7 EUR.

35 EUR.

7 EUR.

35 EUR.

7 EUR.

35 EUR.

7 EUR.

35 EUR.

8 EUR.

40 EUR.