



restaurant  
bar du jardin

Plat du Jour  
à 10,90€ Tous les midis sauf  
week-end et jours fériés



Suggestions du Chef  
à l'ardoise

"Maître Restaurateur"  
depuis le 15 / 11 / 2011

Nos frites et purées sont maison.  
Nos légumes sont frais.

Ce label nous engage à respecter un cahier des charges de 34 points de contrôle développés sous les principaux critères suivants :

- Cuisine faite sur place, avec des produits majoritairement frais
- Charcuterie et salaisons achetées auprès d'artisans locaux
- Respect de la réglementation en matière d'hygiène, sécurité et accueil des personnes à mobilité réduite
- Attention particulière réservée à l'accueil et à la satisfaction du client
- Equipements de confort : climatisation, plaques anti-résonnance ...

 Bar du Jardin

26, avenue du Maréchal Foch  
BIARRITZ - Tél: 05 59 24 01 97

www.bardujardin.com

## NOS ASSIETTES et FORMULE

Formule du Midi  
Plat du jour - Dessert du jour  
Tous les midis sauf week-end et Jours fériés

14,70 €

Assiette **MAGIFIQUE**

Merlu sauce vierge, purée maison, tartare de saumon et avocat

18,50 €

Menu ENFANT (-8 ans)

Steack haché ou poisson frites, un verre de jus d'orange, Coca ou sirop, une glace 1 boule.

8,90 €

## NOS SPECIALITES LOCALES

Tartine Euskadi, Mesclun ..... 12,00 €  
*Basquaise, jambon mangalica, fromage de brebis, oeuf mollet*

Burger du Pays, Frites maison ..... 15,00 €  
*Steack haché Charolais, brebis, chips de ventrèche, tomate, salade, sauce maison, échalote confite*

## ENTRÉES

Tartare de truite aux pommes et avocat ..... 8,50

Salade de morue et pomme de terre - Olives, poivrons, oignons ..... 9,00

Alcachofas con jamón - Coeurs d'artichauts sautés, serrano ..... 8,50

Oeuf cocotte Basquaise - Chips de ventrèche et mouillette de brebis ..... 8,50

Omelette variée ..... 9,00

Omelette aux cèpes ..... 12,00

Planche de charcuterie "Oteiza" - Saucisson, chorizo, jambon, pâté ..... 16,00

Assiette de jambon Mangalica reserva - 24 mois ..... 13,00

Entrée de jour ..... Voir notre tableau

## SALADES

Berger ..... 12,00  
*Salade verte, chèvre chaud, pomme, noix, tomate, compotée d'échalote et piquillos*

Sud-Ouest ..... 12,00  
*Salade verte, gésiers, champignons, lardons, croûtons, brebis, oeuf mollet*

César ..... 14,50  
*Poulet, anchois, parmesan, chips de ventrèche, tomate, œuf mollet, salade verte*

Assiette végétarienne ..... 12,00  
*Quinoa, légumes grillés, tomate, avocat, huile au basilic, mesclun*

## POISSON FRAIS

Merlu grillé (pêche locale) - Sauce vierge, purée maison ..... 16,00

Brochette de gambas\* sauvages au sésame - Linguines aux légumes ..... 16,50

Moules / frites - Echalotes, vin blanc, crème ..... 13,50

## VIANDES

Bavette d'Aloyau à l'échalote - frites maison ..... 14,50

Pavé de bœuf (Blonde d'Aquitaine) 280g - sauce au poivre, frites maison ..... 19,00

Tartare de boeuf charolais - Coupé au couteau, frites maison ..... 15,00

Magret de canard gras fermier "Maison Paris" - sauce Patxaran, frites maison ..... 16,90

Cuisse de canard fermier confite "Maison Paris" - frites et salade ..... 14,50

Andouillette 5A, sauce moutarde - purée maison ..... 14,00

Supplément d'accompagnement - Purée, frites, légumes, pâtes ..... 4,00

## DESSERTS

Ardi Gasna AOC ..... 6,00  
*Fromage de brebis AOC, confiture de cerises noires*

Caillé de brebis ..... 5,00

Crème brûlée maison ..... 5,50

Dessert du jour ..... 5,00

Pâtisserie maison ..... 5,50

Café gourmand ..... 7,00

Moelleux au chocolat maison  10mn ... 7,00  
*Glace vanille et crème anglaise*

Baba au rhum maison ..... 7,00  
*Tartare de fruits exotiques, chantilly*

## GLACES

Café ou chocolat liégeois ..... 6,80

Dame blanche ..... 6,80  
*Glace vanille, chocolat chaud et chantilly maison*

Pêche ou Fraise melba ..... 7,00

Poire belle Hélène ..... 7,00

Coupe de glace 2 boules ..... 4,50  
*Vanille, café, chocolat, pistache...*

Coupe alcoolisée ..... 7,00

Supplément chantilly maison ou chocolat chaud maison ..... 1,00

\* Produit surgelé

Prix nets

## APÉRITIFS

Apéritif maison "Sangria" ..... 3,00

Americano ..... 6,00

Kir ..... 2,70

Porto rouge "Finest réserve" ..... 3,30

Verre de blanc moelleux ..... 3,50  
*Côteaux de Chalosse - Domaine Labaigt*

Bière pression - Pelfort 25 cl ..... 3,00

Bière pression - Affligen 25 cl ..... 4,00

Coupe de Champagne brut Lallier ..... 7,00

## LA CARTE DES VINS

### ROUGES

	Verre (14 cl)	1/4	1/2	Bouteille
Vin de pays du comté tolosan - "Racine" ..... <i>Assemblage Gamay Cabernet</i>	2,70	5,00	10,00	13,80
Morgon Domaine de la Bèche - AOP ..... <i>Cuvée Vieilles Vignes</i>	3,50	6,50	13,00	18,50
Château Laronde - AOP ..... <i>1° Côte de Bordeaux</i>	3,20	6,00	12,00	16,50
Château Rieufret - AOP ..... <i>Graves</i>	3,80	7,00	14,00	19,50
Navarra Crianza ..... <i>Monjardin</i>	3,00	6,00	12,00	16,50
Chinon - AOP ..... <i>Les Romances</i>	3,80	7,00	14,00	19,50
Rioja ..... <i>Luis Cañas crianza</i>	4,00	7,80	15,60	23,00

### ROSÉS

Vin de pays du comté tolosan ..... <i>"Racine" - Cépage Négrette, typique du Sud-Ouest</i>	2,70	5,00	10,00	13,80
Château Pigoulet - AOP ..... <i>Coteaux d'Aix en Provence</i>	3,50	6,80	13,50	19,00
Navarra - DO ..... <i>Monjardin</i>	3,00	5,50	11,00	15,50

### BLANCS

Vin de pays du comté tolosan ..... <i>"Racine" - Cépage Sauvignon</i>	2,70	5,00	10,00	13,80
Nebla Rueda ..... <i>Domaine Montesquiou - Cuvée L'Estela</i>	3,00	5,90	11,80	17,00
Jurançon sec - AOP ..... <i>Domaine Montesquiou - Cuvée L'Estela</i>	3,50	6,80	13,50	19,00

## NOS VINS COUPS DE COEUR

Consulter notre ardoise en salle



### CHAMPAGNE BRUT

Lallier ..... 55,00

### EAUX

San Pellegrino, Vittel ..... (1/2 litre) 3,80 (1 litre) 5,50

### CAFÉS

Café ..... 1,60

Décaféiné ..... 1,60

Café écossais ..... 7,00  
*Café, glace vanille, whisky*

Irish Coffee ..... 7,00

"Carajillo" ..... 7,00

Café gourmand ..... 7,00

Prix nets