



L'AMIRAL CAFÉ

RESTAURANT

CARTE RESTAURANT

05 33 47 51 31

9 RUE DES HALLES 64200 BIARRITZ

PINTXOS & PARTAGER

DISHES TO SHARE

Planche de jambon ibérique Cebo.....	20€
<i>Plate of Cebo Iberian ham</i>	
Gambas et caviar d'aubergines à l'huile de sésame	14€
<i>Large prawns and eggplant caviar with sesame oil</i>	
Pâté basque au piment d'Espelette (180g)	9€
<i>Basque pâté with Espelette pepper</i>	
Rillettes de thon maison	10€
<i>Homemade tuna rillettes</i>	
Croquettes maison et leur mayonnaise à l'ail noir (5 pièces)	13€
<i>Homemade croquettes with black garlic mayonnaise</i>	
Huitres fines de claires n° 3	(X6) 13€ (x12) 26€
<i>N° 3 Fine de Claire oysters</i>	
Bouquet de crevettes, mayonnaise maison (8 pièces)	10€
<i>Prawns with homemade mayonnaise</i>	
Cassiolette de chipirons.....	13€
<i>Mini casserole of baby squid</i>	
Goujonettes de merlu, sauce tartare maison (5 pièces).....	13€
<i>Goujonette of hake with homemade tartar sauce</i>	

ENTREES

STARTERS

Tartare de thon, framboises, pignons de pin émulsion.....	18€
<i>betterave/timut et mayonnaise aux herbes</i> <i>Tuna tartar with raspberries, pine nuts with beet/timut pepper emulsion and herb mayonnaise</i>	
Œufs mimosa aux herbes et aux échalotes, tuile de pain	14€
<i>et crémeux de foie gras des Landes</i> <i>Mimosa eggs with herbs and shallots, wafer of bread with creamy foie gras</i>	
Terrine de foie gras maison.....	20€
<i>Homemade foie gras terrine</i>	

L'AMIRAL
CAFE
RESTAURANT

9 RUE DES HALLES 64200 BIARRITZ

PLATS

MAIN COURSES

- Salade de l'Amiral, mesclun de jeunes pousses, tomates fraîches **17€**
et confites, Ossau Iraty, noisettes concassées, shiitakés poêlés,
émincé de volaille au cajun grillé et vinaigre balsamique
*Green salad, fresh and confit tomatoes, Ossau Iraty cheese, crushed hazelnuts,
peeled shiitake mushrooms, minced Cajun chicken and balsamic vinegar*
- Suprême de volaille, jus réduit, duxelles de champignons **23€**
et purée de patates douces
Chicken supreme with mushroom duxelle and sweet potato puree
- Filet mignon de porc, sauce xérès, riz sauté aux légumes **23€**
et padrons rôtis
*Pork filet mignon with sherry sauce, sautéed rice with vegetables
and roasted padron peppers*
- Côte de bœuf, sauce béarnaise et frites maison pour 2 personnes **60€**
Prime Rib with Bearnaise sauce and homemade fries for 2
- Filet de bœuf, frites maison (Rossini : supplément 8 €) **28€**
Fillet of beef and homemade fries (extra foie gras : 8 €)
- Poêlée de gambas, légumes de saison au pesto de coriandre **25€**
Large prawns and seasonal vegetables with coriander pesto
- Filet de bar (citronnelle/gingembre) et purée de panais **26€**
aux cacahuètes
Fillet of sea bass (lemongrass/ginger) with parsnip and peanut puree
- Chipirons snackés, confiture d'oignons, riz sauté aux légumes **21€**
et padrons rôtis
*Grilled squid with onion chutney, fried rice with vegetables and roasted
padrons*
- Risotto de blé vert, crème de soja et ses légumes du moment **18€**
(VEGAN)
Green wheat risotto and vegetables with soya cream

L'AMIRAL CAFE
RESTAURANT

9 RUE DES HALLES 64200 BIARRITZ

DESSERTS

DESERT

- Financier au citron vert, compotée de framboises et crème montée 9€
Homemade lime financier with raspberry compote and whipped cream
- Assiette de fromages 10€
Cheese plate
- Crème brûlée chocolat à la fève de tonka et duo de caramel 9€
Chocolate crème brûlée with caramel
- Café gourmand 9€
Espresso with mini deserts



L'AMIRAL CAFE
RESTAURANT

9 RUE DES HALLES 64200 BIARRITZ

VINS ROUGES

RED WINES

	Bouteille (75cl)	Verre
AOC St Estephe Franck Phelan 2017	65€	
AOC Pessac Leognan Château Coquillas	44€	
AOC Graves Les Galets	25€	
AOC Côte du Rhone Duboeuf	24€	
AOC Crozes Hermitage Guigual	39€	
AOC Pic Saint Loup Haut-Lirou	29€	
AOC Bordeaux Château La Bouyere	23€	5€
DOC Ribera Del Duero Monte Aixa	35€	
DOC Rioja Crianza Cerro Anon	23€	5€
DOC Chili Etcheverria	29€	

VINS BLANCS

WHITE WINES

	Bouteille (75cl)	Verre
AOC Jurançon Moelleux apéritif d'Henri IV	25€	
AOC Jurançon Sec Brut Océan	22€	
AOC Chablis La Chablisienne	39€	
AOC Bordeaux Entre 2 Mers Chateau Haut Pougnan	23€	5€
AOC Sancerre Château Sancerre	34€	
DOC Rueda Vina del Sopia	22€	4€ ⁵⁰

VINS ROSES

ROSE WINES

	Bouteille (75cl)	Magnum (150cl)	Verre
IGP Pays D'oc Maxime et Raphael	22€		4€ ⁵⁰
AOC Provence Château Cavalier	28€	52€	
AOC Provence Pétale de Rose Château Tour L'Evêque	38€		5€

L'AMIRAL
CAFE
RESTAURANT

9 RUE DES HALLES 64200 BIARRITZ

LES BOISSONS

DRINKS

APERITIFS

APPETIZERS

Kir 12cl (cassis, fraise des bois, mûre, pêche)	5€
Ricard, Pastis 51 (2cl)	4€
Martini Rosso ou Bianco (6cl)	5€
Porto Blanc ou Rouge (4cl)	5€
Whisky Jameson (4cl)	10€
Bourbon Four Roses (4cl)	11€
Blend Chivas (4cl)	11€
Suze	5€

BIERES

BEERS

BIÈRES PRESSIONS	25cl	50cl
Heineken	4€	8€
Affligem	4€50	9€
Affligem Blanche	4€50	9€
Lagunitas Ipa	4€50	9€
Picon Bière	6€	
BIÈRE BOUTEILLE		
Eguzki (33cl)	6€	

COCKTAILS

COCKTAILS

Mojito	11€
Spritz	11€
Moscow Mule	11€
Basil smash gin Hendricks	11€
Gin G Vine Floraison tonic	12€
Negroni	12€
Americano	8€
London Mule	11€
Sangria maison	5€

MOCKTAILS

MOCKTAILS

Virgin Mojito	8€
Bora Bora	8€
jus d'ananas, fruits de la passion, jus de citron, grenadine	
<i>Pineapple juice, passion juice, lemon juice and grenadine syrup</i>	

CHAMPAGNES

	Bouteille	Coupe
Brut Reserve Lanson	60€	12€
Brut Moët & Chandon	80€	
Ruinard Blanc de Blanc	140€	

DIGESTIFS

DIGESTIVES

	4cl
Baileys	5€
Get 27	4€
Armagnac	11€
Calvados	11€
Eau de vie de poire	12€
Manzana Verde	6€
Patxaran	6€
Rhum Diplomatico	10€

L'AMIRAL
CAFE
RESTAURANT

9 RUE DES HALLES 64200 BIARRITZ

LES BOISSONS

DRINKS

SOFTS

SOFTS DRINKS

Perrier (33cl)	4€
Coca, Coca Zéro (33cl)	4€
Orangina (25cl)	4€
Schweppes (25cl)	4€
Limonade (25cl)	4€
Fuzetea Pêche (25cl)	4€
Jus de Fruits Pampryl Ananas, Abricot, Pomme, Orange, ACE, Tomate	4€
Orange Pressée	6€

EAUX

WATER

	1L
Insaluz plate	6€
Insaluz pétillante	6€
Eau de Perrier	7€

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Expresso Café Malongo	2€
Décafeiné	2€
Chocolat chaud	5€
Thé Dammann Vert menthe, Darjeeling, Earl Grey	4€
Infusion Dammann Verveine, Tilleul	4€

L'AMIRAL
RESTAURANT CAFE

9 RUE DES HALLES 64200 BIARRITZ