

## A grignoter/A partager ...

### Planche de Fromages 15,00€

*Trois variétés de fromages sélectionnées par Baptiste,  
Fromager affineur à Hossegor,  
gelée de piment d'Espelette, tranches de pain grillées*

### Planche de Charcuteries 15,00€

*Jambon cru, cecina de leon, chorizo du pays basque,  
guindillas et tranches de pain grillées*

### Planche de Poissons fumés 15,00€

*Filet de saumon, filet d'espadon, rilette de bonite tomate  
et piment fumés, beurre au piment d'Espelette,  
tranches de pain grillées*

### Filet d'anchois 12,00€

*Piquillos, tranches de pain grillées*

Prix nets

## Champagne

### A la coupe 12,5cl

Chapuy – cuvée « Chardonnay grand cru » brut 14,00€

Laurent Perrier rosé 19,00€

### Bouteille 75cl

Chapuy – cuvée « Chardonnay grand cru » brut 75,00€

Taittinger brut 80,00€

Laurent Perrier brut 80,00€

Laurent Perrier rosé 90,00€

Domaine familial J.L Vergnon brut nature 90,00€

Moët et Chandon brut 90,00€

Veuve Clicquot brut 90,00€

Ruinard brut 95,00€

Ruinard blanc de blanc 130,00€

Ruinard rosé 110,00€

Dom Pérignon Vintage 2004 brut 390,00€

Prix nets

## Cocktails

### Les incontournables

<b>Mojito</b>	10,00€
<i>Rhum blanc, sucre roux, menthe fraiche, citron vert, océan 52</i>	
<b>Mojito Fraises</b>	12,00€
<i>Rhum blanc, sucre roux, purée de fraises fraîches, menthe fraiche, citron vert, océan 52</i>	
<b>Mojito Domaine de Fontenille</b>	13,00€
<i>Cognac, Grand Marnier, sucre roux, menthe fraiche, citron vert, Ginger ale</i>	
<b>Piña Colada</b>	12,00€
<i>Rhum blanc, Rhum brun, ananas frais, crème de coco</i>	
<b>Margarita</b>	10,00€
<i>Tequila, Triple sec, Citron vert</i>	
<b>Impatients Spritz</b>	10,00€
<i>Apérol, pétillant Les impatients, eau gazeuse</i>	

### Les Créations de notre barman

<b>Hortensias</b>	16,00€
<i>Champagne, gin brana, infusion Elixir Floc de Gascogne</i>	
<b>Beauty</b>	10,00€
<i>Gin, framboises fraîches, basilic, citron vert, eau gazeuse</i>	

Prix nets

## Cocktails sans alcool

<b>Virjin Mojito</b>	7,00€
<i>Sucre roux, menthe fraiche, citron vert, océan 52</i>	
<b>Le Detox</b>	7,00€
<i>Infusion belle plante, pomme verte, framboise, menthe fraiche</i>	
<b>Le Chose</b>	7,00€
<i>Jus de pamplemousse frais, schweppes tonic</i>	

### Les jus

<b>La Gravière</b>	7,00€
<i>Pomme, kiwi, gingembre</i>	
<b>Cul nus</b>	7,00€
<i>Cèleri, carotte, pomme verte</i>	
<b>Milkshake La Sud</b>	7,00€
<i>Pêche fraiche, vanille</i>	

### Softs/Soda

<b>Coca Cola, Coca Cola Zéro</b>	4,50€
<b>Orangina</b>	4,50€
<b>Limonade</b>	4,50€
<b>Diabolo (Menthe, Grenadine, Citron, Pêche)</b>	4,50€
<b>Sirop à l'eau (Menthe, Grenadine, Citron, Pêche)</b>	2,00€
<b>Jus de fruits Charles Papillon</b>	4,50€
<i>Abricot, Framboise, Orange, Pêche, Tomates</i>	

### Eaux

<b>Eaux micro-filtrées par nos soins Purezza « l'eurigineale »</b>	
Plates ou pétillante à volonté - 75cl	6,00€
Océan 52 pétillante - 33cl	4,00€
Océan 52 pétillante - 75cl	7,00€
Abatilles plates - 75cl	7,00€
Abatilles pétillantes - 75cl	7,00€

Prix nets

### Apéritifs Classiques

Kir (Cassis, pêche) - 14cl -	7,00€
Kir Royal - 14cl -	14,00€
Lou Sou Jean Boyer - Anisé -5cl-	7,00€
Lillet blanc, Lillet rouge - 6cl-	7,00€
Porto rouge - 6cl-	7,00€

### Spiritueux

#### Whiskeys - 5 cl -

Laphroig 10 ans	10,00€
Cardhu 12 ans	11,00€
Aberlour 12 ans <i>Double Cask Matured</i>	12,00€
Brenne - <i>Bio</i> -	13,00€
Oban 14 ans	14,00€
Nikka <i>from the barrel</i>	14,00€
Lagavulin 16 ans	16,00€

#### Rhums - 5 cl-

Havana Club 7ans	10,00€
Diplomatico 12 ans <i>reserva exclusiva</i>	12,00€
Don Papa 10 ans	15,00€
Zacapa sistema 23 solera	16,00€

#### Gins - 5 cl -

Brana <i>au piment d'Espelette</i>	10,00€
Gin Fair <i>Juniper - Bio</i> -	11,00€
Hendrick's	12,00€

#### Vodkas - 5 cl -

Vodka Fair - <i>Bio</i> -	10,00€
Belvedere	12,00€

Prix nets

### Eaux de vie - 5 cl -

Poire william Brana	11,00€
Cognac Remy Martin VSOP	11,00€
Cognac Hennessy XO	30,00€
Bas Armagnac Darroze	
Grand Assemblage 12 ans	10,00€
Domaine de Martin 2001	12,00€
Domaine de Salie 1996	14,00€
Domaine de Lahitte 1989	18,00€
Domaine de La Poste 1974	25,00€
Domaine de Bellair 1969	35,00€
Bas Armagnac J. Goudoulin	
8 ans d'âge	10,00€
Vieil Armagnac J. Goudoulin	
1973	20,00€

### Liqueurs - 5 cl -

Izarra verte	8,00€
Patxaran	8,00€
Manzana	8,00€
Limoncello	8,00€
Grand Marnier	10,00€

### Bières locales - 33cl

Cath' blanche <i>Capbreton</i>	6,00 €
Béné blonde <i>Landes</i>	6,00 €
Cath' dorée <i>Capbreton</i>	6,00 €
Rosny ambrée <i>Seignosse</i>	6,00 €
Rosny IPA <i>Seignosse</i>	6,00 €

Prix nets

## Boissons chaudes

### Sélection de Thé Nunshen

<b>Darjeeling Runglee Rungliot</b>	6,00€
<i>Thé noir d'Inde non aromatisé</i>	
<b>English Breakfast</b>	6,00€
<i>Thé noir non aromatisé d'Inde et Ceylan</i>	
<b>Earl Grey</b>	6,00€
<i>Thé noir de Chine, parfumé à l'huile de bergamote</i>	
<b>Sencha Fukujyu</b>	6,00€
<i>Thé vert du Japon non aromatisé</i>	
<b>Vallée du Nil</b>	6,00€
<i>Thé vert de Chine aromatisé au jasmin, à la rose, à la bergamote et aux fruits exotiques</i>	
<b>Touareg</b>	6,00€
<i>Thé vert de Chine Gunpowder aromatisé à la menthe nana marocaine</i>	

### Sélection d'Infusion bio Chic des plantes

<b>Belle Plante</b>	6,00€
<i>Rose de Damas, frêne, framboise, ortie, baie rose, tilleul</i>	
<b>L'Elixir</b>	6,00€
<i>Gingembre, oranger, bigaradier, citron, combava</i>	
<b>Fantasma</b>	6,00€
<i>Gingembre, passiflore, baie rose, cardamome, citron, baie de genévrier, bleuet, laurier</i>	
<b>Pousse Délice</b>	6,00€
<i>Fenouil doux, angélique, romarin, verveine odorante, sarriette, menthe poivrée, souci</i>	
<b>Péché Capital</b>	6,00€
<i>Cacao, guimauve, pomme, badiane</i>	
<b>Ô Zen</b>	6,00€

Prix nets

*Coriandre, baie de Goji, cannelle, gingembre, primevère, camomille matricaire, bergamote*  
**Café torréfié par VOLT – Torréfacteur à Hossegor**

Espresso, ristretto, macchiato, allongé	3,00€
Décaféiné	3,00€
Double espresso	5,00€
Cappuccino, Café au lait	5,00€

### Vins du Domaine

Domaine de Fontenille – blanc – 2017	
Verre – 14 cl	7,00€
Bouteille – 75 cl	26,00€
Domaine de Fontenille – blanc – Cuvée Alphonse – 2016	
Verre – 14 cl	9,00€
Bouteille – 75 cl	38,00 €
Domaine de Fontenille – rosé – 2016	
Verre – 14 cl	6,00€
Bouteille – 75 cl	25,00 €
Domaine de Fontenille – rosé – Cuvée Alphonse – 2016	
Verre – 14 cl	8,00€
Bouteille – 75 cl	36,00 €
Domaine de Fontenille – rouge – 2016	
Verre – 14 cl	7,00€
Bouteille – 75 cl	26,00 €
Domaine de Fontenille – rouge – Cuvée Alphonse – 2015	
Verre – 14 cl	9,00€
Bouteille – 75 cl	38,00 €

Prix nets

La sélection de vins au verre et à la bouteille du restaurant Les Hortensias sont également disponibles sur demande.

Prix nets

Prix nets