- Service au comptoir uniquement -

CARTE DES BOISSONS

SAISON 2025

LES PLANCHES
ÉPHÉMÈRES

SOFTS

Abatilles 50 cl Plate / Pétillante	3,50
Abatilles 1 L Plate / Pétillante	5,00
Sirop à l'eau (Grenadine, menthe, citron, pêche, fraise)	2,50
Cacolac	3,50
Sodas (Coca / Orangina / Sprite / Fuztea)	3,50
Jus de fruits Granini (Orange / Tomate / ACE / Fraise / Pomme / Ananas)	3,50
Thé glacé au kiwi (Famille Malfatti)	5,50
Jus de kiwi pressé (Famille Malfatti)	5,50

BOISSONS CHAUDES

Café Expresso	2,00
Café Allongé	2,50
Décafeiné	2,00
Double Expresso	3,50
Cappuccino	4,00
Chocolat Chaud	4,00
Chocolat Viennois	5,00
Latte	4,00
Thé (Earl Grey / Thé vert)	4,00
Infusion (Verveine / camomille)	4,00

BIÈRES

Bières Pression

	25 cl	50 cl	1,5l
Bud	4,00	8,00	24,00
Hoegaarden Blanche	4,50	9,00	27,00
Corona	4,50	9,00	27,00
Goose Island IPA	5,00	10,00	30,00

Bières Bouteilles 33cl

Belharra Blonde	7,00
Belharra Ambrée	7,00
Corona Cero 0%	7,00

Hard Kombucha 33cl

Ava Citron / Gingembre	7,00
Ava Verveine / Framboise	7,00

COCKTAILS

8 €

The Mule
Lillet / Ginger Beer / Citron vert

Mojito (Virgin 6€)
Lillet / Eau Gazeuse / Sucre / Menthe / Citron Vert

Sunset Spritz (Virgin 6€)
Aperol / Prosecco / Eau Gazeuse / Orange

Tea and Ice
Lillet / Thé Pêche Glacé / Citron Vert

Pink Lillet
Lillet rosé / Citron vert / Schweppes Agrumes / Pamplemousse

Cocktail Des Planches (Virgin 6€)
Lillet rosé / Citron Vert / Purée de Fraise / Menthe

Prix nets en euros. Saison 2025.

- Service au comptoir uniquement -

CHAMPAGNE & PROSECCO

	Verre	Bouteille
Prosecco	6,00	-
Moet et Chandon Brut	12,00	75,00
Ruinard Blanc de Blanc	-	149,00

LA CAVE

Vins Blancs

	Verre	Bouteille
Terres Basses - Domaine de Laballe (Côtes-de-Gascogne)	5,00	23,00
La Demoiselle Moelleux - Domaine de Laballe (Côtes-de-Gascogne)	5,00	25,00
Les Déesses Muettes Chardonnay (Languedoc)	6,00	26,00
L'Energique - Domaine Bellegarde (Jurançon sec)	-	32,00
La Mercy Dieu (Sancerre)	-	45,00

Vins Rosés

Horgelus - Château Horgelus (Côtes-de-Gascogne)	5,00	23,00
Pieds dans le sable - Domaine de La Pointe (Capbreton)	-	25,00
Pur Gris - Famille Sumeire (Méditerannée)	6,00	28,00
Roseblood - Château d'Estoublon (Côtes-de-Provence)	7,00	35,00

Vins Rouges

Terres Basses - Domaine de Laballe (Côtes-de-Gascogne)	5,00	23,00
Pieds dans le sable - Domaine de La Pointe (Capbreton)	-	26,00
El Meson - Rioja (Espagne)	-	28,00
Domaine de Brusset (Côtes-du-Rhône)	6,00	32,00
Château Boyrein (Graves)	7,00	35,00
Abeille de Fieuzal - Château de Fieuzal (Pessac-Leognan)	-	49,00

APÉRITIFS/DIGESTIFS

Sangria	verre 4,00 / pichet 20,00
Liqueur de menthe 4 cl	5,00
Manzana 4 cl	5,00

Prix nets en euros. Saison 2025.

- Service au comptoir uniquement -

LA CARTE

LES PLANCHES
ÉPHÉMÈRES

LES TAPAS

Assiette de jambon Serrano Gran Reserva 24 mois **14,00**

Assiette de fromage de brebis affinée 6 mois **12,00**
Confiture de cerises noires / brisures de noix

Le pâté landais de Saint-Sever by Les Conservistes **8,00**

Les rillettes de poisson frais maison **8,00**
Raifort, oeufs de truites

Houmous de pois chiche maison **9,00**
Féta, pistaches

Crudo de thon cru à la tahitienne **16,50**
Dés de thon crus marinés au lait de coco, gingembre et citron, concombre, tomates, avocats

Huîtres fines n°3 par 6 ou 12 **12,00 / 24,00**
Servies avec vinaigre échalotes, citron, beurre ½ sel

Portion de frites fraîches **6,00**

LES PLATS

Pavé de merlu à la plancha **19,00**
Purée crémeuse au céleri, condiment gingembre-granny smith

Poitrine de cochon confite **19,00**
Caviar aubergine, sauce chermoula au citron confit

Croque truffe des Planches **17,00**
Pain bruschetta, jambon cotto truffé, béchamel truffée, parmigiano, salade verte

Cheeseburger des planches (possibilité steak végétarien) **17,00**
Cheddar rouge affiné, sauce burger maison, pancetta, frites fraîches

Poke des Planches au saumon **18,00**
Saumon cru frais, riz sushi, marinade asiatique, légumes croquants, mangue, crispy onion, sésame

Tataki de boeuf (coopérative Axuria) façon tigre qui pleure **23,00**
Boeuf mariné au tamarin, snacké à la plancha, servi avec une vinaigrette légèrement relevée, coriandre frites fraîches

Tartare de boeuf préparé (coopérative Axuria) **18,00**
Frites fraîches , salade verte

Dahl de lentilles corail au lait de coco **16,00**
Sauce raïta (yaourt grec, concombre, épices, citron, herbes fraîches, coriandre)

PLAT ENFANT

10,00
Filet de Poulet, jus de viande **ou** Merlu snacké à la plancha
+ Frites fraîches ou purée de céleri

LA TOUCHE SUCRÉE

8,00
Mousse au chocolat
Mousse onctueuse, yaourt grec à l'ail noir, noisettes enrobées de caramel

8,00
Panna Cotta
Infusé au basilic, premières fraises de saison, biscuit huile d'olive

8,00
Tiramisu
classique mais tellement gourmand
Biscuit cuillère imbibé café,

5,00
Pot de glace de Tonton Matt (Artisan Glacier de Capbreton)

Vanille / Cacahuètes de Soustons / Kiwi&banane / Pâte à tartiner sans huile de palme / Fraise

Nos cuisiniers ont à coeur de cuisiner des produits locaux, frais et de saisons.
Prix nets en euros. Saison 2025.

- Counter Service Only -

DRINK MENU
SEASON 2025

LES PLANCHES
ÉPHÉMÈRES

SOFTS DRINK

Abatilles 50 cl Still / Sparkling Water	3.50
Abatilles 1L Still / Sparkling Water	5,00
Flavored Water	2.50
Cacolac	3,50
Sodas	3.50
(Coca-Cola / Orangina / Sprite / Fuztea)	
Granini Fruit Juices	3.50
(Orange / Tomatoes / ACE / Strawberry / Apple / Pineapple)	
Kiwi Iced Tea (Malfatti Family)	5.50
Freshly Pressed Kiwi Juice (Malfatti Family)	5.50

HOT DRINK

Espresso	2.00
Americano	2.50
Decaf Espresso	2.00
Double Espresso	3.50
Cappuccino	4.00
Hot Chocolate	4.00
Viennese Hot Chocolate	4.50
Latte	4.00
Tea	4.00
(Earl Grey / Green Tea)	
Herbal Infusion	4.00
(Linden / Verbena)	

BEER

Draught Beer	25 cl	50 cl	1,5l
Bud	4,00	8,00	24,00
Hoegaarden Blanche	4,50	9,00	27,00
Corona	4,50	9,00	27,00
Goose Island IPA	5,00	10,00	30,00

Bottle beers 33cl

Belharra Blonde	7,00
Belharra Amber	7,00
Corona Cero 0%	7,00

Hard Kombucha 33cl

Ava Citron / Gingembre	7,00
Ava Verveine / Framboise	7,00

COCKTAILS
8 €

The Mule
(Lillet / Ginger Beer / Lime)

Mojito (Virgin 6€)
(Lillet / Sparkling water / Sugar / Mint / Lime)

Sunset Spritz (Virgin 6€)
(Aperol / Prosecco / Sparkling water / Orange)

Tea and Ice
(Lillet / Iced Peach Tea / Lime)

Pink Lillet
(Rosé Lillet / Schweppes Agrumes / Grapefruit)

Cocktail Des Planches (Virgin 6€)
(Rosé Lillet / Lime / Strawberry Puree / Mint)

Please note that the prices provided below are in euros and inclusive of service charge. These prices are applicable for the 2025 season.

- Counter Service Only -

CHAMPAGNES & PROSECCO

	Glass	Bottle
Prosecco	6,00	-
Moet et chandon	12,00	75,00
Ruinard Blanc de Blanc	-	149,00

THE CELLAR

White Wine

	Verre	Bouteille
Terres Basses - Domaine de Laballe (Côtes-de-Gascogne)	5,00	23,00
La Demoiselle Moelleux - Domaine de Laballe (Côtes-de-Gascogne)	5,00	25,00
Les Déesses Muettes Chardonnay (Languedoc)	6,00	26,00
L'Energique - Domaine Bellegarde (Jurançon sec)	-	32,00
La Mercy Dieu (Sancerre)	-	

Rosés Wine

Horgelus - Château Horgelus (Côtes-de-Gascogne)	5,00	23,00
Pieds dans le sable - Domaine de La Pointe (Capbreton)	-	25,00
Pur Gris - Famille Sumeire (Méditerannée)	6,00	28,00
Roseblood - Château d'Estoublon (Côtes-de-Provence)	7,00	35,00

Red hine

Terres Basses - Domaine de Laballe (Côtes-de-Gascogne)	5,00	23,00
Pieds dans le sable - Domaine de La Pointe (Capbreton)	-	26,00
El Meson - Rioja (Espagne)	-	28,00
Domaine de Brusset (Côtes-du-Rhône)	6,00	32,00
Château Boyrein (Graves)	7,00	35,00
Abeille de Fieuzal - Château de Fieuzal (Pessac-Leognan)	-	49,00

APRITIFS/DIGESTIFS

Sangria	glass 4,00 / pitcher 20,00
Liquor of mint 4 cl	5,00
Manzanna 4 cl	5,00

Please note that the prices provided below are in euros and inclusive of service charge. These prices are applicable for the 2025 season.

- Counter Service Only -

THE MENU

LES PLANCHES
ÉPHÉMÈRES

TAPAS

Plate of 24-month aged Serrano Gran Reserva ham **14.00**

Plate of aged sheep cheese (6 months) **12.00**

Black cherry jam / walnut pieces

Saint-Sever Landes pâté by Les Conservistes **8.00**

Homemade fresh fish rillettes

Horseradish, trout roe **8.00**

Homemade chickpea hummus **9.00**

Feta, pistachios

Tahitian-style tuna crudo **16.50**

Marinated tuna crudo with coconut milk and lemongrass, crunchy vegetables, pickled red cabbage, fresh salad.

Fine oysters n°3 by 6 or 12 **12.00/24.00**

Served with shallot vinegar, lemon, semi-salted butter

Portion of homemade fries **6.00**

MAIN PLATES

Grilled hake fillet **€19.00**

Creamy celery purée, ginger-granny smith condiment

Confit pork belly **€19.00**

Eggplant caviar, preserved lemon chermoula sauce

«Les Planches» Truffle Croque **€17.00**

Bruschetta bread, truffled cotto ham, truffle béchamel, parmigiano, green salad

«Les Planches» Cheeseburger **€17.00**

Red cheddar affined, burger sauce homemade, pancetta, fresh fries (vegetarian patty available)

«Les Planches» Salmon Poke **€18.00**

Fresh raw salmon, sushi rice, Asian marinade, crunchy vegetables, mango, crispy onion, sesame

Beef tataki (Axuria co-op) "crying tiger" style **€23.00**

Tamarind-marinated beef, seared on the plancha, served with a tangy vinaigrette, fresh fries

Prepared beef tartare (Axuria co-op) **€18.00**

Fresh fries, green salad

Red lentil dahl with coconut milk **€16.00**

Raita sauce (Greek yogurt, cucumber, spices, lemon, fresh herbs)

KIDS MENU

10,00

Chicken fillet with jus or grilled hake + Fresh fries or celery purée

THE SWEET TOUCH

8,00
Chocolate mousse
Smooth mousse, Greek yogurt with black garlic, caramel-coated hazelnuts

8,00
Basil-infused Panna Cotta
With first seasonal strawberries, olive oil biscuit

8,00
Tiramisu
Classic and oh-so-indulgent. Ladyfinger biscuit soaked in coffee

5,00
Tonton Matt Ice Cream Jar
Vanilla / Soustons Peanuts / Kiwi-banana / Palm-oil-free hazelnut spread / Strawberry

Please note that the prices provided below are in euros. These prices are applicable for the 2025 season.

- Servicio solo en mostrador -

CARTA DE BEBIDAS

SAISON 2025

LES PLANCHES
ÉPHÉMÈRES

SOFTS

Abatilles 50 cl Natural / Gasificada	3,50
Abatilles 1 L Natural / Gasificada	5,00
Cacolac	3,50
Jarabe con agua	2,50
Refrescos	3,50
(Coca-Cola / Orangina / Sprite / Fuztea)	
Zumos de frutas Pago	3,50
(Naranja / tomate / ACE / Fresa / manzana / Piña)	
Té helado de kiwi (Famille Malfatti)	5,50
Zumo de kiwi exprimido (Famille Malfatti)	5,50

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,00
Café largo	2,50
Descafeinado	2,00
Doble Expresso	3,50
Cappuccino	4,00
Chocolate caliente	4,00
Chocolate vienés	4,50
Latte	4,00
Té	4,00
(Earl Grey / Té verde)	
Infusión	4,00
(Tila / Verbena)	

CERVEZA

Cerveza de barril

	25 cl	50 cl	1,5l
Bud	4,00	8,00	24,00
Hoegaarden Blanche	4,50	9,00	27,00
Corona	4,50	9,00	27,00
Goose Island IPA	5,00	10,00	30,00

Cervezas en botella 33cl

Belharra Rubia	7,00
Belharre Ambar	7,00
Corona Cero 0%	7,00

Hard Kombucha 33cl

Ava Citron / Gingembre	7,00
Ava Verveine / Framboise	7,00

COCKTAILS

8 €

The Mule
(Lillet / Ginger Beer / Limón verde)

Mojito (Virgin 6€)
(Lillet / Agua con gas / Azúcar / Hierbabuena / Limón verde)

Sunset Spritz (Virgin 6€)
(Aperol / Prosecco / Agua con gas / Naranja)

Tea and Ice
(Lillet / Té de Melocotón Helado / Limón verde)

Pink Lillet
(Lillet rosado / Schweppes Agrumes / Pomelo)

Cocktail Des Planches (Virgin 6€)
(Lillet rosado / Limón verde / Puré de Fresa / Hierbabuena)

Precios netos en euros. Servicio incluido. Temporada 2025.

- Servicio solo en mostrador -

CHAMPAN & PROSECCO

	Copa	Botella
Prosecco	6,00	-
Ayala Brut	12,00	75,00
Ruinard Blanc de Blanc	-	149,00

LA CAVA

Vino blanco

	Verre	Bouteille
Terres Basses - Domaine de Laballe (Côtes-de-Gascogne)	5,00	23,00
La Demoiselle Moelleux - Domaine de Laballe (Côtes-de-Gascogne)	5,00	25,00
Les Déesses Muettes Chardonnay (Languedoc)	6,00	26,00
L'Energique - Domaine Bellegarde (Jurançon sec)	-	32,00
La Mercy Dieu (Sancerre)	-	

Vino rosado

Horgelus - Château Horgelus (Côtes-de-Gascogne)	5,00	23,00
Pieds dans le sable - Domaine de La Pointe (Capbreton)	-	25,00
Pur Gris - Famille Sumeire (Méditerannée)	6,00	28,00
Roseblood - Château d'Estoublon (Côtes-de-Provence)	7,00	35,00

Vino tinto

Terres Basses - Domaine de Laballe (Côtes-de-Gascogne)	5,00	23,00
Pieds dans le sable - Domaine de La Pointe (Capbreton)	-	26,00
El Meson - Rioja (Espagne)	-	28,00
Domaine de Brusset (Côtes-du-Rhône)	6,00	32,00
Château Boyrein (Graves)	7,00	35,00
Abeille de Fieuzal - Château de Fieuzal (Pessac-Leognan)	-	49,00

APERITIVOS / DIGESTIVOS

Sangria	Copa 4,00 / Jarra 20,00
Licor de menta 4 cl	5,00
Manzanna 4 cl	5,00

Precios netos en euros. Servicio incluido. Temporada 2025.

- Servicio solo en mostrador -

EL MENÚ

LES PLANCHES
ÉPHÉMÈRES

LAS TAPAS

Plato de jamón Serrano Gran Reserva 24 meses **14,00**

Plato de queso de oveja curado (6 meses) **12,00**
Mermelada de cerezas negras / nueces picadas

Paté landés de Saint-Sever por Les Conservistes **8,00**

Rillettes caseras de pescado fresco **8,00**
Rábano picante, huevas de trucha

Hummus casero de garbanzos **9,00**
Feta, pistachos

Crudo de atún a la tahitiana **16,50**

Crudo de atún marinado en leche de coco y citronela, verduras crujientes, encurtido de col roja, ensalada fresca.

Ostras finas n°3 por 6 o 12 **12,00 / 24,00**
Servidas con vinagre de chalotas, limón, mantequilla semi-salada

Porción de patatas fritas caseras **6,00**

LOS PLATOS

Lomo de merluza a la plancha **19,00**

Puré cremoso de apio, condimento de jengibre y manzana granny smith

Panceta de cerdo confitada **19,00**

Caviar de berenjena, salsa chermoula con limón confitad

Croque trufado de Les Planches **17,00**

Pan de bruschetta, jamón cotto con trufa, bechamel trufada, parmigiano, ensalada verde

Cheeseburger de Les Planches **17,00**

Queso de oveja madurado, salsa de hamburguesa ,papas fritas frescas (opción vegetariana disponible)

Poke de Les Planches con salmón **18,00**

Salmón crudo fresco, arroz de sushi, marinada asiática, verduras crujientes, mango, cebolla crujiente, sésamo

Tataki de ternera (cooperativa Axuria) estilo "tigre que llora" **23,00**

Ternera marinada con tamarindo, sellada a la plancha, servida con vinagreta picante, papas fritas caseras

Tartare de ternera preparado (cooperativa Axuria) **18,00**

Papas fritas caseras, ensalada verde

Dahl de lentejas rojas con leche de coco **16,00**

Salsa raita (yogur griego, pepino, especias, limón, hierbas frescas)

PLATO INFANTIL

10.00
Filete de pollo con jugo de carne o merluza a la plancha + Papas fritas o puré de apio

EL TOQUE DULCE

8,00
Mousse cremosa
yogur griego con ajo negro, avellanas caramelizadas

8,00
Panna Cotta
Infusionada con albahaca, primeras fresas de la temporada, galleta de aceite de oliva

8,00
Tiramisú
Clásico pero muy goloso. Bizcocho empapado en café

5,00
Tarro de helado de Tonton Matt
Vainilla / Cacahuetes de Soustons / Kiwi-plátano / Crema para untar sin aceite de palma / Fresa

Precios netos en euros. Servicio incluido. Temporada 2025.