

- Service au comptoir uniquement -

# CARTE DES BOISSONS

SAISON 2026



LES PLANCHES

ÉPHÉMÈRES

## SOFTS

Abatilles 33 cl Plate / 50 cl Pétillante	3,50
Abatilles 1 L Plate / Pétillante	5,00
Sirop à l'eau (Grenadine, menthe, citron, pêche, fraise)	2,50
Sodas (Coca / Coca Zéro / Orangina / Sprite / Fuztea / Schweppes Agrumes / Gingerbeer)	3,50
Jus de fruits Granini (Orange / Tomate / ACE / Pomme / Ananas / Fraise)	4,00
Jus de Kiwi (Maison Malfatti)	5,50
Thé glacé au Kiwi (Maison Malfatti)	5,50

## BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	2,00
Café Allongé	2,50
Décafeiné	2,00
Double Espresso	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
Blonde des Planches	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 (6°)

Ava Citron / Gingembre	8,00
Ava Verveine / Framboise	8,00

## COCKTAILS

8 €

### The Mule

Lillet blanc / Ginger Beer / Citron vert

### Mojito (Virgin 6€)

Lillet blanc / Eau Gazeuse / Sucre / Menthe / Citron Vert

### Sunset Spritz (Virgin 6€)

Aperol / Prosecco / Eau Gazeuse / Orange

### Lillet Spritz

Lillet rosé / Schweppes Tonic / tranche d'orange

### Tea and Ice

Lillet blanc / 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 2026.



## CHAMPAGNE & PROSECCO

	Verre	Bouteille
Prosecco	6,00	-
Ayala	12,00	75,00
Ruinart Blanc de Blanc		149,00

## LA CAVE

### Vins Blancs

	Verre	Bouteille
Les Enfants - Domaine de Laballe (Côtes-de-Gascogne)	5,00	23,00
La Demoiselle Moelleux - Domaine de Laballe (Côtes-de-Gascogne)	5,00	25,00
Les Déeses Muettes Chardonnay (Languedoc)	6,00	26,00
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 (Méditerranée)	6,00	28,00
Roseblood - Château d'Estoublon (Coteaux-Varois-en-Provence)	7,00	35,00
Gris Blanc - Gérard Bertrand (Languedoc Roussillon) 1,5L	60,00	

### 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 / 1,5 cl	22,00
Liqueur de menthe 4 cl		5,00
Manzana 4 cl		5,00

- Service au comptoir uniquement -

# LA CARTE



## LES PLANCHES

É P H É M È R E S

### LES TAPAS

<b>Assiette de jambon Serrano Gran Reserva 24 mois</b>	<b>14,00</b>
<b>Crottin de chèvre mariné</b> Ail, épices	<b>9,00</b>
<b>Pâté landais de Saint-Sever by Les Conservistes</b>	<b>8,00</b>
<b>Rillettes de merlu frais maison</b> Aneth, baies roses	<b>8,00</b>
<b>Houmous de betterave</b> Feta, huile de cendre	<b>9,00</b>
<b>Crudo de thon cru à la tahitienne</b> Dés de thon crus marinés au lait de coco, gingembre et citron, guacamole, fève edamame	<b>16,50</b>
<b>Huîtres fines de claire n° 3 par 6 ou 12</b> Servies avec vinaigre échalotes, citron, beurre 1/2 sel	<b>12,00 / 24,00</b>
<b>Portion de frites fraîches</b>	<b>6,00</b>

### LES PLATS

<b>Pavé de merlu à la plancha</b> Ecrasé de pomme de terre, basilic, crème d'ail doux	<b>19,00</b>
<b>Poitrine de cochon confite</b> Velouté de pois chiche, sauce xipister et ail pelé	<b>19,00</b>
<b>Quinoa Bowl</b> Mélange quinoa et boulgour, chou rouge, carottes, algues wakamé, guacamole, fèves edamame, grenade, oignons frits	<b>16,50</b>
<b>Cheeseburger des Planches (possibilité steak végétarien)</b> Cheddar rouge affiné, chips de Serrano, cornichons, sauce tartare maison, frites fraîches	<b>19,00</b>
<b>Salade Burrata</b> Roquette, pesto aux amandes, crudités	<b>16,50</b>
<b>Demi magret de canard</b> Ecrasé de patates douces, réduction de miel	<b>21,00</b>
<b>Tartare de boeuf préparé (coopérative Axuria)</b> Frites fraîches, salade verte	<b>19,00</b>
<b>Dahl de lentilles corail au lait de coco</b> Sauce yaourt grec, aneth et menthe	<b>17,00</b>

### PLAT ENFANT

**10,00**  
Steak haché **ou** Merlu  
snacké à la plancha  
+ Frites fraîches

### LA TOUCHE SUCRÉE

**8,00**  
Mousse au chocolat

**8,00**  
Crèmeux citron

**8,00**  
Cheesecake Spéculoos

**5,00**  
Pot de glace artisanale et bio

Parfum Unique  
Vanille/ Chocolat/ Fraise/ Citron

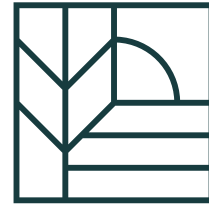
Nos cuisiniers ont à cœur de cuisiner des produits locaux, frais et de saisons.

Prix nets en euros. Saison 2026.

- Counter Service Only -

# DRINK MENU

SEASON 2026



LES PLANCHES  
ÉPHÉMÈRES

## SOFTS DRINK

Abatilles 33 cl Still / 50cl Sparkling Water	3,50
Abatilles 1L Still / Sparkling Water	5,00
Flavored Water (Strawberry/Lemon/Peach/Mint/Grenadine)	2,50
Sodas	3,50
(Coca-Cola / Coca Zéro/ Orangina / Sprite / Fuztea/Schweppes Agrumes / Gingerbeer)	
Granini Fruit Juices	4,00
(Orange / Tomatoes / ACE / Strawberry / Apple / Pineapple)	
Kiwi Juice (Malfatti)	5,50
Ice'Ki (Malfatti)	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
Pils from the house	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
<b>Hard Kombucha 33cl (6°)</b>	
Ava Citron / Gingembre	8,00
Ava Verveine / Framboise	8,00

## 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)

### Lillet Spritz

Pink Lillet / Schweppes Tonic / slice of 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 2026 season.



## CHAMPAGNES & PROSECCO

	Glass	Bottle
Prosecco	6,00	-
Ayala	12,00	75,00
Ruinart Blanc de Blanc	-	149,00

## THE CELLAR

### White Wine

	Verre	Bouteille
Les Enfants - Domaine de Laballe (Côtes-de-Gascogne)	5,0	23,00
La Demoiselle Moelleux - Domaine de Laballe (Côtes-de-Gascogne)	5,00	25,00
Les Déesses Muettes Chardonnay (Languedoc)	6,00	26,00
La Mercy-Dieu (Sancerre)	-	45,00

### Rosé Wine

Horgelus - Château Horgelus (Côtes-de-Gascogne)	5,00	23,00
Pieds dans le sable - Domaine de La Pointe (Capbreton)	-	25,00
Pur Gris- Maison Sumeire(Méditerranée)	6,00	28,00
Roseblood - Château d'Estoublon (Coteaux-Varois-en-Provence)	7,00	35,00
Gris Blanc - Gérard Bertrand (Languedoc Roussillon) 1,5L	60,00	

### Red Wine

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 / 1,5L 22,00
Liquor of mint 4 cl	5,00
Manzanna 4 cl	5,00

# THE MENU

## TAPAS

<b>Plate of 24-month aged Serrano Gran Reserva ham</b>	<b>14.00</b>
<b>Marinated goat cheese</b> Garlic and spices	<b>9.00</b>
<b>Saint-Sever Landes pâté by Les Conservistes</b>	<b>8.00</b>
<b>Homemade fresh fish rillettes</b> Dill and pink peppercorns	<b>8.00</b>
<b>Beetroot hummus</b> Feta, ash oil	<b>9.00</b>
<b>Tahitian-style tuna crudo</b> Marinated raw tuna cubes in coconut milk, ginger & lemon, guacamole, edamame	<b>16.50</b>
<b>Fine oysters n° 3 by 6 or 12</b> Served with shallot vinegar, lemon, semi-salted butter	<b>12.00/24.00</b>
<b>Portion of homemade fries</b>	<b>6.00</b>

## MAIN PLATES

<b>Grilled hake fillet</b> Mashed potatoes, basil, sweet garlic cream	<b>19.00</b>
<b>Confit pork belly</b> Chickpea, xipister and garlic	<b>19.00</b>
<b>Quinoa Bowl</b> Quinoa and bulgur mixture, red cabbage, carrots, wakame seaweed, edamame beans, guacamole, pomegranate, fried onions	<b>16,50</b>
<b>«Les Planches» Cheeseburger</b> Red cheddar affined, chips of Serrano, pickles, homemade tartar sauce, fresh fries (vegetarian patty available)	<b>19.00</b>
<b>Half duck breast</b> Sweet potato mash, honey reduction	<b>21.00</b>
<b>Burrata Salad</b> Arugula, almond pesto, raw vegetables	<b>16,50</b>
<b>Prepared beef tartare (Axuria co-op)</b> Fresh fries, green salad	<b>19.00</b>
<b>Red lentil dahl with coconut milk</b> Greek yogurt sauce, dill, and mint	<b>17.00</b>



## LES PLANCHES

ÉPHÉMÈRES

### KIDS MENU

**10,00**

Beef patty or grilled hake

+ Fresh fries

### THE SWEET TOUCH

**8,00**

**Chocolate Mousse**

**8,00**

**Creamy Lemon**

**8,00**

**Speculoos  
Cheesecake**

**5,00**

**Ice Cream Jar**

Vanilla/Chocolate / Lemon/  
Strawberry

- Servicio solo en mostrador -

# CARTA DE BEBIDAS

## SAISON 2026



LES PLANCHES  
ÉPHÉMÈRES

### SOFTS

Abatilles 33 cl Natural / 50 cl Gasificada	3,50
Abatilles 1 L Natural / Gasificada	5,00
Jarabe con agua (Grenadina/Menta/Melocotón/Limón/Fresa)	2,50
Refrescos (Coca-Cola/Cola Zéro/ Orangina / Sprite / Fuztea/Schweppes Agrumes)	3,50
Zumos de frutas Granini (Naranja / tomate / ACE / Fresa / manzana / Piña)	4,00
Jugo de kiwi (Malfatti)	5,50
Helado de kiwi (Malfatti)	5,50

### BOISSONS CHAUDES

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

### CERVEZA

Cerveza de barril	25 cl	50 cl	1,5l
Cerveza «Las Planchas»	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 (6°)

Ava Citron / Gingembre	8,00
Ava Verveine / Framboise	8,00

### 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)

#### Lillet Spritz

Lillet Rosado / Schweppes Tonic / 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)



## CHAMPAN & PROSECCO

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

## LA CAVA

### Vino blanco

	Verre	Bouteille
Les Enfants - 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
La Mercy-Dieu (Sancerre)	-	45,00

### 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 - Maison Sumeire(Méditerranée)	6,00	28,00
Roseblood - Château d'Estoublon (Coteaux-Varois-en-Provence)	7,00	35,00
Gris Blanc - Gérard Bertrand (Languedoc Roussillon) 1,5L	60,00	

### 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 (España)	-	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 / 1,5L 22,00
Licor de menta 4 cl	5,00
Manzanna 4 cl	5,00

# EL MENÚ

- Servicio solo en mostrador -



## LAS TAPAS

<b>Plato de jamón Serrano Gran Reserva 24 meses</b>	<b>14,00</b>
<b>Queso de cabra marinado</b>	<b>9,00</b>
Ajo y especias	
<b>Paté landés de Saint-Sever por Les Conservistes</b>	<b>8,00</b>
<b>Rillettes caseras de pescado fresco</b>	<b>8,00</b>
Eneldo y granos de pimienta rosa	
<b>Hummus de remolacha</b>	<b>9,00</b>
Feta y aceite de ceniza	
<b>Crudo de atún a la tahitiana</b>	<b>16,50</b>
Cubos de atún crudo marinado en leche de coco, jengibre y limón, guacamole	
<b>Ostras finas n° 3 por 6 o 12</b>	<b>12,00 / 24,00</b>
Servidas con vinagre de chalotas, limón, mantequilla semi-salada	
<b>Porción de patatas fritas caseras</b>	<b>6,00</b>

## LES PLANCHES

É P H É M È R E S

### PLATO INFANTIL

10.00

Hamburguesa o merluza a la plancha + Papas fritas

## LOS PLATOS

<b>Lomo de merluza a la plancha</b>	<b>19,00</b>
Puré de patatas, albahaca, crema de ajo suave	
<b>Panceta de cerdo confitada</b>	<b>19,00</b>
Sopa de garbanzos, xipistere y ajo	
<b>Quinoa Bowl</b>	<b>16,50</b>
Mezcla de quinoa y bulgur, col lombarda, zanahorias, guacamole, alga wakame, habas edamame, granada, cebolla frita	
<b>Cheeseburger de «Les Planches»</b> (opción vegetariana disponible)	<b>19,00</b>
Queso de oveja madurado, chips de Serrano, pepinillo, salsa tartara casera, papas fritas frescas	
<b>Media pechuga de pato</b>	<b>21,00</b>
Puré de boniato, reducción de miel	
<b>Ensalada Burrata</b>	<b>16,50</b>
Rucola, pesto de almendras, verduras crudas	
<b>Tartare de ternera preparado (cooperativa Axuria)</b>	<b>19,00</b>
Papas fritas caseras, ensalada verde	
<b>Dahl de lentejas rojas con leche de coco</b>	<b>17,00</b>
Salsa de yogur griego, eneldo y menta.	

### EL TOQUE DULCE

8,00

Mousse de chocolate

8,00

Limón cremoso

8,00

Cheesecake speculoos

5,00

Tarro de helado

Vainilla/ Limon/Chocolate / Fresa



**LES PLANCHES**  
ÉPHÉMÈRES