- Service au comptoir uniquement -

CARTE DES BOISSONS

SAISON 2026

LES PLANCHES
ÉPHÉMÈRES

SOFTS

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

- Service au comptoir uniquement -

CHAMPAGNE & PROSECCO

	Verre	Bouteille
Prosecco	6,00	-
Cattier	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 Déesses Muettes Chardonnay (Languedoc)	6,00	26,00

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

Vins Rouges

Les Enfants - 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

Liqueur de menthe 4 cl	5,00
Manzana 4 cl	5,00

Prix nets en euros. Saison 2026.

- Service au comptoir uniquement -

LA CARTE

LES PLANCHES
ÉPHÉMÈRES

LES TAPAS

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

Crottin de chèvre mariné — **9,00**
Ail, épices

Rillette de merlu frais maison — **8,00**
Aneth, baies roses

Portion de frites fraîches — **6,00**

PLAT ENFANT

10,00
Steak haché + Frites fraîches

LES PLATS

Quinoa Bowl — **16,50**
Quinoa, chou rouge, carottes, algues wakamé, concombre, tomate cerise, oignons frits

Cheeseburger des Planches (possibilité steak végétarien) — **19,00**
Cheddar rouge affiné, chips de Serrano, cornichons, sauce tartare maison, frites fraîches

Demi magret de canard — **21,00**
Ecrasé de patates douces, réduction de miel

Tartare de boeuf(Coopérative Axuria) — **19,00**
Frites fraîches, salade verte

Salade Burrata — **16,50**
Roquette, tomate cerise, concombre, pesto aux amandes et amandes torrifiées

LA TOUCHE SUCRÉE

8,00
Mousse au chocolat

8,00
Cheesecake Spéculoos

5,00
Pot de glace artisanale et bio

Parfum Unique
Vanille/ Chocolat/ Fraise/ Citron

Nos cuisiniers ont à coeur 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	3,50
Abatilles 1L Still / Sparkling Water	5,00
Flavored Water(Strawberry/Peach/Mint/Grenadine)	2,50
Sodas	3,50
(Coca-Cola / Coca Zéro / Fuztea/Schweppes Agrumes / Gingerbeer)	
Granini Fruit Juices	4,00
(Orange / ACE / Strawberry / Apple / Pineapple)	
Kiwi Juice(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
Corona	4,50	9,00	27,00
Goose Island IPA	5,00	10,00	30,00

Hard Kombucha 33cl (6°)

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.

- Counter Service Only -

CHAMPAGNES & PROSECCO

	Glass	Bottle
Prosecco	6,00	-
Cattier	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

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

Red Wine

Les Enfants - 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

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 2026 season.

- Counter Service Only -

THE MENU

LES PLANCHES
ÉPHÉMÈRES

TAPAS

Plate of 24-month aged Serrano Gran Reserva ham 14.00

Marinated goat cheese 9.00
Garlic and spices

Homemade fresh fish rillettes 8.00
Dill and pink peppercorns

Beetroot hummus 9,00
Feta, ash oil

Portion of homemade fries 6.00

KIDS MENU

10,00
Beef patty

+ Fresh fries

MAIN PLATES

Quinoa Bowl 16.50
Quinoa, red cabbage, carrots, wakame seaweed, cucumber, cherry tomato, fried onions

«Les Planches» Cheeseburger 19.00
Red cheddar affined, chips of Serrano, pickles, homemade tartar sauce, fresh fries (vegetarian patty available)

Half duck breast 21.00
Sweet potato mash, honey reduction

Prepared beef tartare (Axuria co-op) 19.00
Fresh fries, green salad

Burrata salad 16.50
Argula, cherry tomato, cucumber, almond pesto and toasted almond

THE SWEET TOUCH

8,00
Chocolate Mousse

8,00
Speculoos Cheesecake

5,00
Ice Cream Jar
Vanilla/Chocolate / Lemon/ Strawberry

Please note that the prices provided below are in euros. These prices are applicable for the 2026 season.

- Servicio solo en mostrador -

CARTA DE BEBIDAS

SAISON 2026

LES PLANCHES
ÉPHÉMÈRES

SOFTS

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

Precios netos en euros. Servicio incluido. Temporada 2026.

- Servicio solo en mostrador -

CHAMPAN & PROSECCO

	Copa	Botella
Prosecco	6,00	-
Cattier	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)		26,00

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

Vino tinto

Les Enfants - 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

Licor de menta 4 cl	5,00
Manzanna 4 cl	5,00

Precios netos en euros. Servicio incluido. Temporada 2026.

EL MENÚ

- Servicio solo en mostrador -

LES PLANCHES
ÉPHÉMÈRES

LAS TAPAS

Plato de jamón Serrano Gran Reserva 24 meses 14,00

Queso de cabra marinado 9,00
Ajo y especias

Rillettes caseras de pescado fresco 8,00
Eneldo y granos de pimienta rosa

Hummus de remolacha 9,00
Feta y aceite de ceniza

Porción de patatas fritas caseras 6,00

PLATO INFANTIL

10.00
Hamburguesa + Papas fritas

LOS PLATOS

Quinoa Bowl 16,50
Quinoa, col lombarda, zanahorias, pepino, alga wakame, tomate cerise, cebolla frita

Cheeseburger de «Les Planches» (opción vegetariana disponible) 19,00
Queso de oveja madurado, chips de Serrano, pepinillo, salsa tartara casera ,papas fritas frescas

Media pechuga de pato 21,00
Puré de boniato, reducciòn de miel

Tartare de ternera preparado(cooperativa Axuria) 19,00
Papas fritas caseras, ensalada verde

Ensalada de burrata 16,50
Rucula, tomate cherry, pepino, pesto de almendras y almendras tostadas

EL TOQUE DULCE

8,00
Mousse de chocolate

8,00
Cheesecake speculoos

5,00
Tarro de helado
Vainilla/ Limon/Chocolate / Fresa

Precios netos en euros. Servicio incluido. Temporada 2026.

LA CARTE

DES TAPAS

LES PLANCHES
ÉPHÉMÈRES

15H-18H

Assiette de jambon Serrano Gran Reserva 24 mois	**14,00**
Pâté landais de Saint-Sever by Les Conservistes	**8,00**
Rillette de merlu frais maison Aneth, baies roses	**8,00**
Houmous de betterave Feta, huile de cendre	**9,00**
Crudo de thon cru à la tahitienne Dés de thon crus marinés au lait de coco, gingembre et citron, guacamole, fève edamame	**16,50**