

RESTAURANT

LE GARAGE

BIARRITZ
CÔTE BASQUE

64 — BTZ

de 19h30 à 22h | from 7.30pm to 10pm

ENTRÉES | STARTERS

Pâté en croute de la Maison Vérot, cochon, pistache et foie gras, pickles de chou rouge et pêches fraîches - 16€

Maison Vérot pâté en croûte, pork, pistachio and foie gras, red cabbage pickles and fresh peach

Sashimi de thon blanc de ligne de St-Jean-de Luz, mousse et tuile maïs, salsa verde, sorbet citron vert et huile ail piment - 16€

Line-caught white tuna sashimi from Saint-Jean-de-Luz, corn, salsa verde, lime sorbet, and garlic-chili oil

Tomate confite farcie au breuil fumé, sauce au basilic - 15€

Confit tomato stuffed with smoked Breuil, basil sauce

.

PLATS | MAINS

Cochon Kintoa confit, jus épicé, salade de pois chiche, gremolata agrumes et pois chiche, gel kalamansi - 24€

Confit Kintoa pork, spiced jus, chickpea salad, citrus and chickpea gremolata, kalamansi gel

Pavé de truite de Banka confite au citron et à la sauge, riz carnaroli, poivrons, moules rôties et ajo blanco - 26€

Banka trout fillet confit with lemon and sage, Carnaroli rice, peppers, roasted mussels and ajo blanco

Aubergine marinée au soja, crème de chèvre et taboulé menthe, tomates confites, amandes effilées - 21€

Soy-marinated eggplant, goat cheese cream, mint tabbouleh, confit tomatoes, and sliced almonds

.

À PARTAGER | TO SHARE

Côte de bœuf de Galice maturée 45 jours, sauce tartare, pommes allumettes, mesclun printanier - 12€/100G

45-day dry-aged Galician beef rib, tartare sauce, thin-cut fries, mesclun

Pêche du jour, sauce vierge aux olives noires et tomates cerises, légumes d'été grillés - 8€/100G

Catch of the day, vierge sauce with black olives and cherry tomatoes, grilled summer vegetables

.

DESSERTS | DESSERTS

Pavlova aux pêches fraîches, verveine, sorbet et coulis pêche - 14€

Fresh peach Pavlova, verbena, peach sorbet and peach coulis

Tout chocolat, chocolat noir Mr Txokola en ganache, tuile et feuillantine, caramel au beurre d'arachides, crème au citron, sauce au chocolat au lait - 16€

All Chocolate, Mr Txokola dark chocolate ganache, tuile and feuillantine, peanut butter caramel, lemon cream and milk chocolate sauce

Croissant perdu, mousse à la fleur d'oranger, tuile croissant et gel café - 12€

Croissant perdu, orange blossom mousse, croissant tuile and coffee gel

PRODUCTEURS: Fromagerie Beñat / Pisciculture de Truite de Banka / Foie gras de la ferme ADOUR / Boulangerie Laurent / Fraise de la ferme Etchelecu / Maison Vérot / Mareyeur Dima / Boeuf de Galice / Porc Basque Kintoa Belaum

PRODUCEUR: Fromagerie Beñat / Banka trout farm / Foie gras from Adour Farm / Laurent bakery/ Strawberries from Etchelecu's farm / Maison Vérot / Mareyeur Dima / Boeuf de Galice / Porc Basque Kintoa Belaum



HÔTEL LE GARAGE BIARRIT
RESTAURANT

CÔTE BASQUE
04 — RTZ