

## DESSERTS *Glacés*

**1 BOULE 3.00€**      **2 BOULES 4.50€**      **3 BOULES 5.50€**  
Parfums vanille, chocolat, pistache, noix de coco, fraise, citron

|   |       |
|---|-------|
| Affogato expresso chaud & glace vanille                                     | 5.00€ |
| Illy Crema crème de café glacée   | 5.00€ |
| Dame Blanche vanille, sauce chocolat & chantilly                            | 6.00€ |
| Banana Split vanille, chocolat, fraise, sauce chocolat & chantilly, bananes | 7.00€ |
| Coupe Colonel citron, vodka & chantilly                                     | 7.00€ |

## DESSERTS *Gourmands*

|  |       |
|--|-------|
| Fruit à la corbeille   | 2.50€ |
| Cookie   | 4.00€ |
| Brownie  | 5.00€ |
| Riz au lait  | 5.00€ |
| Fromage blanc fermier avec granola ou miel ou confiture maison | 5.00€ |
| Dessert du moment  | 6.00€ |
| Café <i>ou</i> thé gourmand                                    | 8.00€ |

## À GRIGNOTER *Salé/Sucré* (Service en continu)

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Assiette veggie                    | 12.00€ |
| Assiette fromages                  | 15.00€ |
| Assiette jambon Bellota            | 16.00€ |
| Assiette jambon Bellota & fromages | 16.00€ |
| Assiette de l'océan                | 21.00€ |

La « vraie » frite Belge 5.00€  
avec une Txistorra ou croquette : 7.50€  
avec deux Txistorras ou croquettes : 9.50€

|   |       |
|---|-------|
| La tortilla de patatas                              | 4.00€ |
| La quiche du moment                                 | 6.00€ |
| La pissaladière                                     | 6.00€ |
| La pita pain pita garni aux légumes & poulet mariné | 7.00€ |
| Les croquettes 4 pièces jambon ou fromage ou mixte  | 8.00€ |

|   |       |
|---|-------|
| Croissant   | 2.00€ |
| Petit déjeuner pain, beurre, confiture, croissant | 6.00€ |

## BISTROT *Froid* (Service midi & soir)

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Assiette de 4 tapas               | 8.00€  |
| Salade des Délices                | 14.00€ |
| Salade du moment                  | 14.00€ |
| Huîtres x6                        | 14.00€ |
| Assiette de falafel et ses mezzés | 15.00€ |

## BISTROT *Chaud* (Service midi & soir)

|   |        |
|---|--------|
| Plat du moment  | 15.00€ |
| Poulet au citron recette secrète de Claudine  | 16.00€ |
| Fish n'Chips et sa sauce tartare maison   | 16.00€ |
| Porc tonkatsu porc croustillant parfumé au saké et sa sauce tonkatsu                | 16.00€ |
| Rib's barbecue travers de porc cuits à basse température<br>parfumés sauce barbecue | 17.00€ |

Garnitures supplémentaires : 2.50€



POUR ACCÉDER  
À NOTRE RÉSEAU

*Wifi*



café des délices®



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Réalisation : Comm360.

## LES BOISSONS *Rafraichissantes*

|  |              |
|--|--------------|
| <b>SIROP À L'EAU</b> citron, menthe, grenadine, fraise, pêche, orgeat  | <b>2.50€</b> |
| <b>SOFT</b>  | <b>3.50€</b> |
| Coca Cola, Coca Zero, Perrier 33cl<br>Schweppes agrumes, Schweppes Tonic Water, Ice tea, Orangina 25cl<br>Jus de fruit Pago ACE, pomme, tomate, abricot, pamplemousse, orange 20cl |              |
| <b>SOFT PRESOIR DU PAYS BASQUE 33CL</b>  | <b>4.50€</b> |
| Jus d'orange & mandarine pétillant<br>Jus de pomme pétillant<br>Jus de citron yuzu pétillant   |              |
| <b>FRUITS PRESSÉS</b>  | <b>5.00€</b> |
| Orange pressée, citron pressé  |              |
| <b>DATXA KOMBUCHA 30CL</b>   | <b>5.50€</b> |
| Kombucha mate gingembre citron<br>Kombucha eucalyptus citron vert<br>Kombucha darjeeling grenade   |              |
| <b>EAUX</b>  |              |
| Insallus plate ou pétillante 50cl  | <b>3.50€</b> |
| Insallus plate ou pétillante 1L  | <b>5.50€</b> |

## LES BOISSONS *Chaudes*

|   |              |
|---|--------------|
| <b>CAFÉ ILLY</b>  |              |
| Expresso, décaféiné, allongé, noisette  | 1.60€        |
| Double expresso, café au lait   | 3.20€        |
| Cappuccino  | 4.00€        |
| Café viennois   | 4.50€        |
| Irish Coffee  | 7.00€        |
| <b>CHOCOLAT MAISON DOMORI</b>   |              |
| Chocolat chaud  | 3.50€        |
| Chocolat viennois   | 5.00€        |
| <b>THÉ &amp; INFUSION DE LA MAISON EUSKARREN</b>  | <b>3.50€</b> |
| <b>THÉS NOIRS</b>   |              |
| <b>Urdian EARL Grey Bio</b> Thé noir mélange Inde / Chine, écorce de bergamote, fleurs de bleuets, huile essentielle de bergamote.  |              |
| <b>Beltza bio</b> Thé noir Thiashola (Inde).  |              |
| <b>Assam chocolat</b> Thé noir Assam (Inde), grué et poudre de chocolat transformée à Bayonne par M.Txokola, arôme naturel, noisettes de Saint-Pee (allergènes : fruits à coque, sésame). |              |
| <b>THÉS VERTS</b>   |              |
| <b>Berdia bio</b> Thé vert sélection d'un sencha (province du Zhejiang - Chine).  |              |
| <b>Mendatea bio menthe</b> Thé vert sencha de chine, menthe, menthe poivrée.  |              |
| <b>Osasuna bio citron-gingembre</b> Thé vert, gingembre, citronnelle, écorces de citron, menthe, racine de réglisse.  |              |
| <b>INFUSIONS</b>  |              |
| <b>Camomille</b> 100% fleurs de camomille   |              |
| <b>Gorria</b> hommage aux cerises : pommes, hibiscus, écorces de cynorrhodon, cerises (non issus du Pays basque), arôme, pétales de roses.  |              |
| <b>Rooibos bio aux agrumes</b> rooibos, citronnelle, écorce et morceaux d'orange, arôme naturel.  |              |

## LES BIÈRES

|                                      |             |             |             |
|--------------------------------------|-------------|-------------|-------------|
| <b>PRESSION</b>                      | <b>15CL</b> | <b>25CL</b> | <b>50CL</b> |
| La locale 5%                         | 2.00€       | 3.50€       | 6.00€       |
| Affligem blonde 6.7%                 | 2.30€       | 4.00€       | 7.00€       |
| <b>BOUTEILLE 6.00€</b>               |             |             |             |
| Corona 4%                            |             |             |             |
| Mort Subite framboise 4,3%           |             |             |             |
| La Chouffe 8%                        |             |             |             |
| Tripple Karmeliet 8,4%               |             |             |             |
| Heineken 0%                          |             |             |             |
| <b>IPA la locale 5.5%</b>            |             |             |             |
| <b>Baléa Pasaia blanche Bio 4.5%</b> |             |             |             |
| <b>Bière ambrée Eguzki 6%</b>        |             |             |             |
| <b>Baléa Getaria Bio 0%</b>          |             |             |             |

## LES COCKTAILS *Signature*

|  |               |
|--|---------------|
| <b>SIGNATURE</b> <i>by Marc</i>  | <b>11.00€</b> |
| Lilly on the beach gin, Saint-Germain, jus de pamplemousse               |               |
| Rose tonic gin, Lillet blanc, tonic, jus de citron                       |               |
| Oscars the wild whisky, crème de cassis, jus de citron vert, ginger beer |               |
| Tiki les délices rhum, Aperol, citron vert, passion, ginger ale          |               |
| Belharra Malibu, Curaçao bleu, citron vert                               |               |
| El cabron tequila, liqueur de café Kahloa, jus d'ananas                  |               |
| Nirv-anna vodka, vermouth blanc Noilly Prat, jus de citron, sureau       |               |

## LES ALCOOLS

|   |              |
|---|--------------|
| Gin sans alcool Cenders wild gin                            | 8.00€        |
| Gin G'Vine, Gin Bombay Sapphire, Gin Tanqueray...           | 9.00€        |
| <b>Gin London dry ETS Lapurdi</b>                           | <b>9.00€</b> |
| Gin Hendrick's, Gin Malfy con limone, Gin Malfy con rosa... | 10.00€       |
| Vodka Eristoff  | 8.00€        |
| Vodka Grey Goose  | 10.00€       |
| Rhum ETS Lapurdi  | 8.00€        |
| Rhum Bacardi spiced, Trois Rivières, Rhum ambré Saint-James | 9.00€        |
| Rhum diplomatico reserva                                    | 10.00€       |
| Tequila el Jimador blanco                                   | 8.00€        |
| Spritz Aperol   | 9.00€        |
| Spritz Saint-Germain, Spritz Italicus                       | 10.00€       |
| Whisky Jameson Irish, Jack Daniel's Tennesy                 | 8.00€        |
| Whisky Aberlour 10ans single malt                           | 9.00€        |
| Whisky Talisker 10ans                                       | 10.00€       |
| Moscow Mule, Mojito, Cachaça Ypioca...                      | 9.00€        |

## LES APÉRITIFS

|  |       |
|--|-------|
| Ricard 3cl                                   | 3.00€ |
| Martini blanc, rouge ou dry 6cl              | 4.00€ |
| Porto rouge ou blanc 6cl                     | 4.00€ |
| Kir cassis, pêche, griotte, framboise 12.5cl | 4.50€ |
| Sangria 25cl                                 | 4.50€ |
| Vin blanc moëlleux Henri IV 12.5cl           | 5.50€ |

## LES CHAMPAGNES *& Bulles*

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| Coupe de Prosecco Ricadonna 12cl    | 8.00€  |
| Coupe de Champagne Lanson brut 12cl | 11.00€ |
| Lanson brut 75cl                    | 59.00€ |

## LES VINS

|  |               |               |             |
|--|---------------|---------------|-------------|
| <i>Blanc</i>                                     | <b>12.5CL</b> | <b>75CL</b>   |             |
| Agerre Txakolina                                 |               | 18.00€        |             |
| Uby n°3 Colombar Sauvignon IGP Côtes de Gascogne | 3.50€         | 18.00€        |             |
| Rueda Verdejo Carrasvinas                        | 3.50€         | 18.00€        |             |
| Maxime & Raphaël IGP Pays d'OC Chardonnay        | 4.00€         | 19.00€        |             |
| <i>Rosé</i>                                      | <b>12.5CL</b> | <b>75CL</b>   |             |
| Maxime & Raphaël Gris Rosé IGP Pays d'OC Bio     | 3.50€         | 18.00€        |             |
| Uby n°6 Rosé IGP Côtes de Gascogne               | 3.50€         | 18.00€        |             |
| Sable fin AOC Provence                           | 4.00€         | 20.00€        |             |
| <i>Rouge</i>                                     | <b>12CL</b>   | <b>37.5CL</b> | <b>75CL</b> |
| Doble R Roble 5 Meses Ribera del Duero           | 4.50€         |               | 18.00€      |
| Château La Bouyerre Bordeaux                     | 3.50€         | 11.00€        | 19.00€      |
| Amaranthe Chinon                                 | 3.50€         |               | 19.00€      |
| Bideona Laderas Tempranillo Rioja                | 4.00€         |               | 19.00€      |
| Massimo Mencia Ribera del Duero                  | 5.00€         |               | 21.00€      |

## LES CIDRES

|                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| <b>Kupela Demi Sec 33cl</b> | <b>4.50€</b>  |
| <b>Kupela Moko 75cl</b>     | <b>12.00€</b> |

## LES DIGESTIFS

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| <b>Patxaran ETS Lapurdi 4cl</b>  | <b>5.00€</b> |
| <b>Menda ETS Lapurdi 4cl</b>     | <b>5.00€</b> |
| <b>Get 27 4cl</b>                | <b>5.00€</b> |
| <b>Eau de vie 4cl</b>            | <b>6.00€</b> |
| <b>Cognac Hennessy VS 4cl</b>    | <b>9.00€</b> |
| <b>Armagnac Laubade VSOP 4cl</b> | <b>9.00€</b> |