

Le Chantaco

Hôtel Golf & Wellness

★★★★

**L'instant Détente et Partage,
Ambiance Lounge/Bar et Tapas**



❖ Boissons chaudes

Café expresso (+lait 0,50)	2,00
Café allongé(+lait 0,50)	2,50
Double expresso	3,50
Cappuccino	5,00
Chocolat chaud	4,00
Thé et infusion	3,50

❖ Boissons fraîches sans alcool

Eau minérale 1L	3,50
Eau gazeuse 1L	3,50
Sirop à l'eau (Menthe, Fraise, pêche...)	2,50
Sodas (Limonade, Perrier, Coca cola, Coca cola zéro, Orangina, Schweppes...)	3,50
Jus de fruits (orange, ananas, tomate...)	4,00
Jus de fruits pressés	6,00

❖ Bières Locales (bouteilles 33cl)

Blonde, Blanche, Ambrée ou IPA	5,00
--------------------------------	------

❖ Cidre local (bouteilles 33cl)

Topa	5,00
------	------

❖ Apéritifs

Martini blanc, Martini rouge, Lillet blanc	4,00
Ricard	4,00
Kir	5,50
Kir royal	12,00

❖ Cocktails

Spritz Apérol ou Saint-Germain	9,00
Gin Tonic	9,00
Caïpirinha, Caïpiroska	9,00
Moscow mule, London mule, Jamaïcain mule	9,00
Mojito	10,00
Margarita	10,00
Pina Colada	10,00

❖ Les vins blancs

Côte de Gascogne “ Melody ” 2020 (Moelleux)	au verre 6,00	75cl 24,00
Côte de Gascogne “ Fumée blanche ” 2020	au verre 6,00	75cl 24,00
Irouleguy “ Mignaberry ” 2019	au verre 7,00	75cl 36,00
Bourgogne, Chardonnay “ Laurent Cognard ” 2018	au verre 7,00	75cl 36,00

❖ Les vins rosés

Bordeaux “ La Solitude ” 2021	au verre 7,00	75cl 28,00
Provence “ La Croix du Prieur ” 2021	au verre 7,00	75cl 28,00

❖ Les vins rouges

Grave “ Chateau Callac ” 2018	au verre 6,00	75cl 24,00
Côte du Rhone “ Domaine Brusset ” 2020	au verre 7,00	75cl 28,00
Rioja “ Bodega Muriel crianza ” 2018	au verre 7,00	75cl 28,00
Bourgogne “ Domaine Chanson Réserve du Bastion ” 2020	au verre 8,00	75cl 36,00
Irouleguy “ Mignaberry ” 2019	au verre 8,00	75cl 36,00

❖ Champagne Baron de Rothschild brut	la coupe 15,00	75cl 73,00
--------------------------------------	----------------	------------

❖ Les liqueurs locales

Patxaran, Manzana, Menta, Patxaca, Jinkoa	4cl 6,00
---	----------

❖ Les Alcools *(supplément soda + 3 euros)*

Gin “ Citadelle ” (Français)	4cl 7,00
Gin “ Hendricks ”	4cl 8,00
Gin “ Arana ” (Basque)	4cl 8,00
Vodka “ Absolut ”	4cl 6,00

Whisky Blended malt Ecossais “ Monkey Shoulder ”	4cl 8,00
Whisky Japonais “ Nikka ”	4cl 11,00
Irish Whiskey “ Jameson ”	4cl 6,00
Bourbon Whiskey “ Four Roses ”	4cl 7,00
Cognac “ Hennessy VSOP ”	4cl 10,00
Armagnac “ Laubade XO ”	4cl 10,00

Rhum “ Sailor Jerry ”	4cl 5,00
Rhum Vieux “ Zacapa ”	4cl 9,00
Rhum Vieux “ Diplomatico ”	4cl 9,00
Rhum Agricole “ 3 Rivières ”	4cl 5,00
Téquila “ Jose Cuervo Reposado ”	4cl 5,00

TAPAS à partager, Service de 13h à 21H30

- ❖ **Planche de charcuteries des Pyrénées** 16€ (2 personnes 28€)
Jambon Iberique, Lomo séché, Chorizo, Saucisse sèche
et pâté de campagne local
Iberian ham, dried lomo, chorizo, dried sausage and local country pâté
- ❖ **Planche de fromages** 16€ (2 personnes 28€)
Fromage de Brebis, Fromage de chèvre, Emmental,
Gouda à la truffe, fruits secs et confiture de cerise noire
*Sheep cheese, goat cheese, Emmental, Truffle Gouda
and Black Cherry Jam*
- ❖ **Planche de la Mer** 16€ (2 personnes 28€)
Truite fumée, rilette de truite, poulpe
et Tzatziki
Smoked tsalmon trout rillettes, squid and Tzatziki
- ❖ **Planche de Légumes frais** 16€ (2 personnes 28€)
Légumes sélectionnés avec soin par notre Primeur Local
au fur et à mesure des saisons,
Accompagnés de tapenade de légumes et Houmous
*Vegetables carefully selected by our Local Supplier according to the
seasons, Served with vegetable tapenade and Hummus*
- ❖ **Houmous et gressins naturels** 8€
Hummus and breadstick

DOUCEURS

- ❖ **Part de Gâteau Basque et Glace Vanille** 7€
Bask cake and vanilla icecream
- ❖ **Crêpes/Pancakes et ses douceurs** 7€
Crepes/Pancakes and sweets
- ❖ **Salade de fruits frais sur lit Yaourt Brebis** 8€
Fresh fruit salad with Goat Yogurt
- ❖ **Cake du jour** 6€
Sweet cake of the day



« L'instant présent suffit pour vous donner tout le bonheur de demain »