



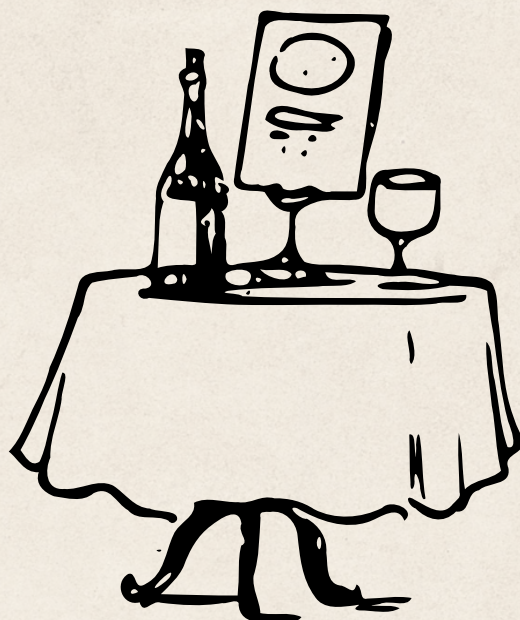
Le Chantaco

Hôtel Golf & Wellness

★★★★

Bar & Tapas

LA CARTE



Tous les jours de 8H à 23H

Terrasse, Salon & Room Service



LES BOISSONS



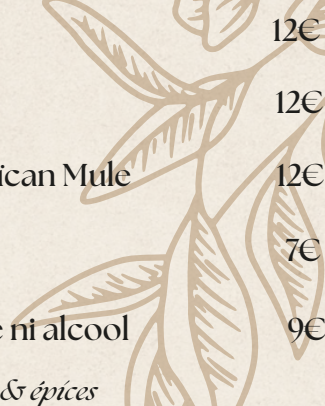
Café Espresso (+ lait 0,5€)	2€	Eaux bouteille Abatilles 1L	5€
Café allongé (+lait 0.5€)	2,50€	Sirop à l'eau	2,50€
Double Espresso	3,50€	Sodas	4€
Cappuccino	5€	<i>(Coca-Colà, Orangina, Schweppes, Perrier, Limonade)</i>	
Chocolat Chaud	4€	Iced Tea	4€
Matcha Latte	4€	Jus de fruits PAGO	4€
Thé et Infusion	3,50€	Jus de fruits pressés	6€

Les Aperitifs

Panaché	4,50€	Gin Citadelle	8€
Bière locale Iguzki bouteille 33cl <i>(Blonde, Blanche, Ambrée, IPA)</i>	5€	Gin Hendricks	8€
		Gin Basque Arana	8€
Cidre Basque Topa bouteille 33cl	5€	Vodka Absolut	6€
Martini Rouge ou Blanc	4€	Rhum Agricole 3 rivières	6€
Lillet Blanc	4€	Rhum Vieux Zacapa	9€
Ricard	4€	Rhum Vieux Diplomatico	9€
Kir	6€	Téquila Jose Cuervo Reposado	6€
Kir Royal	12€	Whisky Monkey Shoulder	8€
Champagne coupe	15€	Whisky Nikka	12€
Champagne Bouteille Nicolas Feuillatte	75€	Whisky Four Roses	8€
		Soft	+ 3€

Les Cocktails

Spritz Apérol ou Saint-Germain	9€	Margarita	12€
Gin Tonic	12€	Pina Colada	12€
Mojito	12€	Moscow, London ou Jamaïcain Mule	12€
Caïpirinha, Caïpiroska	12€	Virgin Cocktail	7€
Negroni	12€	JNPR spiritueux sans sucre ni alcool	9€
Espresso Martini	12€	<i>Frais & herbacé ou Gingembre & épices</i>	



Les Vins

12 cl / 75 cl

Les Blancs:

Gascogne IGP Villa Dria Terre de Feu Chardonnay	7€ / 26€
Sancerre AOC Le Petit Connetable Sauvignon	8€ / 34€
Rueda Ramon Bilbao Verdejo	7€ / 30€
Gascogne IGP Villa Dria Lune de Miel Petit & Gros Manseng	8€ / 32€

Moellèux

Les Rosés:

Costières de Nîmes Château de Valcombe	8€ / 34€
Provence Saint-Tropez Vue sur Mer	7€ / 28€


Les Rouges:

Rioja Crianza Ramon Bilbao	8€ / 34€
Irouleguy AOC Mignaberry	8€ / 34€
Graves Château d' Archambeau	8€ / 32€
Saumur Champigny Domaine la Perruche	8€ / 34€

Les Digestifs

Liqueurs Locales Egiazki :

Patxaran	6€	Cognac Hennessy VSOP	10€
Manzana	6€		
Menta	6€	Armagnac Laubade XO	10€
Patxaca	6€		
Jinkoa	6€	Baileys	7€





LES ASSIETTES

Le Froid

Planche de Charcuteries des Pyrénées

Jambon Ibérique, Lomo, Chorizo, Saucisson

1 pers / 2 pers

16€ / 28€

Planche de Fromages

Assortiment de Brebis, Chèvre, Emmental, Gouda et Crémeux à la truffe, Confiture de cerise noire

16€ / 28€

Planche Mixte

Sélection de Fromage et Charcuteries

18€ / 30€

Planche de la Mer

Truite fumée, rillettes de poisson, poulpe et Tzatziki

16€ / 28€

Planche de Crudités & Tapenades

Dips de légumes crus accompagnés de tapenades de légumes

16€ / 28€

Houmous & Gressins

8€

Pâté Basque au Piment d'espelette

8€

Avocado Toasts

12€

Trois tartines d'avocat, verdure & graines (+ saumon 3€)

Le Chaud

Croquettes de jambon ou champignon x6

8€

Camembert Rôti au Romarin Miel & ses croûtons

12€

Tempura de crevettes x4

12€

Cassolette de Txistorra aux poivrons

12€

Croque-Monsieur Truffé & frites

18€

Chunks de poulet & frites

14€

Assiette de légumes variés

8€

Portion de frites

6€





Les Douceurs


Cake du jour	6€
Moelleux au chocolat & glace vanille	7€
Gâteau Basque & glace vanille	7€
Tartelette Passion Meringue	7€
Tarte Abricot Miel	7€
Mini-Crêpes / Pancakes et douceurs	7€
Irish Coffee	8€

Les Glaces & Coupes

Chocolat ou Café liégeois	7€
<i>Deux boules Chocolât ou Café, Chantilly, Sauce Chocolât, Amandes</i>	
Fraise Melba	8€
<i>Une boule Vanille, Une boule fraise, Chantilly, Coulis fruits rouges, amandes et Fraise en morceaux</i>	
Colonel Chantaco	9€
<i>Deux boules Citron, Vodka, Chantilly, Amandes</i>	
1 boule	3€
2 boules	5€
3 boules	7€

Parfums: Chocolat Intense, Vanille de Madagascar, Fraise sauvage, Citron, Café, Yaourt

Supplément: Chantilly, Topping sauce Chocolat, Caramel, Fruits rouges +1€





*“Les plus beaux souvenirs se créent autour
d’une table...”*

Le Chantaco

Hôtel Golf & Wellness

★★★★

