



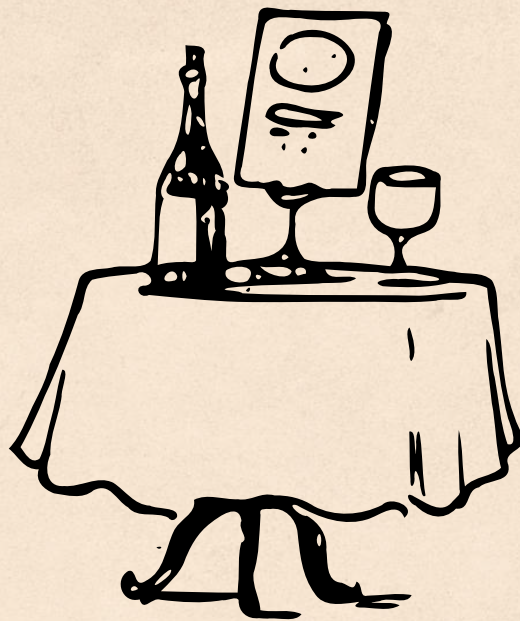
# Le Chantaco

Hôtel Golf & Wellness

★★★★

## Bar & Tapas

### LA CARTE



Tous les jours de 8H à 23H

Cuisine jusqu'à 22H

*Room Service +3€*

Prix nets



# LES BOISSONS



Café Expresso (+lait 0.5€)	2.50€	Eaux bouteille Abatilles 1L	5€
Café allongé (+lait 0.5€)	2.50€	Sirop à l'eau 20cl	2.50€
Double Expresso	4€	Sodas 25cl	4€
Cappuccino	5€	<i>(Coca-Cola, Orangina, Schweppes, Perrier, Limonade)</i>	
Chocolat Chaud	4€	Iced Tea 25cl	4€
Matcha Latte	4€	Jus de fruits PAGO 25cl	4€
Thé et Infusion	3.50€	Jus de fruit pressé 20cl	6€

---

## *Les Aperitifs*

---

Panaché 33cl	4,50€	Gin Basque Arana 4cl	8€
Bière locale Eguzki bouteille 33cl <i>(Blonde, Blanche, Ambrée, IPA)</i>	5€	Gin Hendricks 4cl	8€
Cidre Basque Topa bouteille 33cl	5€	Gin Bombay Sapphire 4cl	8€
Martini Rouge ou Blanc 6cl	4€	Vodka Basque Jackal 4cl	7€
Lillet Blanc 6cl	4€	Rhum Basque Bikkum 4cl	9€
Pastis Basque Odeia 2cl	6€	Rhum Vieux Zacapa 4cl	9€
Kir 12cl	6€	Rhum Vieux Diplomatico	9€
Kir Royal 12cl	12€	Rhum Agricole 3 rivières 4cl	6€
Champagne coupe 12cl	15€	Téquila Jose Cuervo Reposado 4cl	8€
Champagne Bouteille 75cl	75€	Whisky Basque Moonshiners Bikkun 4cl	10€
		Whisky Monkey Shoulder 4cl	9€
		Whisky Nikka 4cl	12€
		Bourbon Four Roses 4cl	8€
		Soft	+ 3€

---

## *Les Cocktails*

---

Spritz Apérol ou Saint-Germain 12cl	11€	Margarita 9cl	12€
Gin Tonic 12cl	12€	Pina Colada 12cl	12€
Mojito 12cl	12€	Moscow, London ou Jamaïcain Mule 12cl	12€
Caïpirinha, Caïpiroska 9cl	12€	Virgin Cocktail 12cl	7€
Negroni 9 cl	12€	JNPR spiritueux sans sucre ni alcool 12cl	9€
Espresso Martini 9cl	12€	<i>Frais &amp; herbacé ou Gingembre &amp; épices</i>	



# Les Vins

## Les Blancs :

12 cl / 75 cl

Gascogne IGP Villa Dria Terre de Feu Chardonnay	7€ / 28€
Val de Loire IGP Château de Sancerre Le Petit Connétable Sauvignon	8€ / 34€
Rueda Ramon Bilbao Verdejo	7€ / 30€
Gascogne IGP Villa Dria Lune de Miel Petit & Gros Manseng	8€ / 32€

## Moelleux

## Les Rosés :

Costières de Nîmes Château de Valcombe	8€ / 34€
Provence Saint-Tropez Vue sur Mer	7€ / 30€

## 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 4cl	7€	Cognac Hennessy VSOP 4cl	10€
<i>Incontournable basque aux Baies sauvages</i>			
Manzana 4cl	7€	Armagnac Laubade XO 4cl	10€
Menta 4cl	7€		
Patxaca 4cl	7€	Baileys 4cl	7€
<i>Anisette pommes caramélisées</i>			
Jinkoa 4cl	7€		
<i>Liqueur de goyave douce</i>			

# LES ASSIETTES

---

## *Le Froid*

---

*Origine de nos viandes : France et Espagne*

*1 pers / 2 pers*

Planche de Charcuteries des Pyrénées

18€ / 32€

*Jambon Ibérique, Lomo, Chorizo, Saucisson*

Planche de Fromages

18€ / 32€

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

Planche Mixte

18€ / 32€

*Sélection de Fromage et Charcuteries*

Planche de la Mer

18€ / 32€

*Truite fumée, des Pyrénées rillettes de poisson, pouffe et Tzatziki*

Planche de Crudités & Tapenades

18€ / 32€

*Dips de légumes crus accompagnés de tapenades de légumes*

Houmous & Gressins

8€

Pâté Basque au Piment d'espelette

9€

Avocado Toasts

14€

*Trois tartines d'avocat, verdure & graines (+ truite fumée 3€)*

Salade César Chantaco

16€

*Mescalun, poulet pané, tomates cerises, croûtons et parmesan*

---

## *Le Chaud*

---

Croquettes de jambon ou champignon x6

10€

Camembert Rôti au Romarin Miel & ses croûtons

12€

Tempura de crevettes x4

12€

Cassolette de Txistorra aux poivrons

14€

Croque-Monsieur Truffé & frites

18€

Chunks de poulet & frites

14€

Assiette de légumes variés

8€

Portion de frites

7€



---

## Les Douceurs

---

Cake du jour (chocolat ou agrumes)	7€
Moelleux au chocolat & glace vanille	8€
Gâteau Basque & glace vanille	8€
Tartelette Passion-Meringue	8€
Tartelette Abricot-Miel	8€
Mini-Crêpes / Pancakes sucré(e)s	8€
Irish Coffee 12cl	9€

---


## 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€
<u>Supplément</u> : Chantilly, Topping sauce Chocolat, Caramel, Fruits rouges	+1€

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





Tous les jours de 8H à 23H  
Cuisine jusqu'à 22H

~  
Prix nets  
~

Liste des allergènes disponible sur demande

*Room Service +3€*



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

*Le Chantaco*

Hôtel Golf & Wellness

★★★★

