

## **SOFITEL BIARRITZ LE MIRAMAR THALASSA SEA & SPA**

Je vous remercie d'avoir choisi le Sofitel Biarritz Le Miramar Thalassa sea & spa pour votre séjour d'affaires ou de détente et je vous souhaite une magnifique expérience parmi nous.

Tirant ses inspirations aussi bien des richesses culinaires du Pays Basque que des influences espagnoles à proximité immédiate, le Chef du Sofitel Biarritz Le Miramar Thalassa sea & spa se chargera de mettre en exergue vos sens par de délicieuses spécialités accompagnées des meilleurs vins.

Mon équipe est à votre service pour rendre votre séjour inoubliable et tisser avec vous des liens harmonieux entre la légendaire convivialité basque et « l'Art de Vivre à la Française » unique à la marque Sofitel !

Pour toute requête particulière, n'hésitez pas à me joindre personnellement, je me ferai un plaisir de satisfaire vos attentes.

Très bon séjour au Sofitel Biarritz Le Miramar Thalassa sea & spa.

**BRUNO SAGNÉ**  
DIRECTEUR GÉNÉRAL

## PETIT-DÉJEUNER



Nous vous invitons à découvrir le buffet petit-déjeuner au restaurant. De 7h00 à 10h00 en semaine et jusqu'à 10h30 les week-ends et jours fériés.

Petit-déjeuner en chambre : afin d'obtenir un service plus rapide, choisissez votre petit-déjeuner chaque soir et placez votre commande à l'extérieur sur la poignée de votre porte avant 3h du matin.

Votre quotidien Le Figaro peut vous être monté en chambre en appelant le 22.

Nous pouvons également vous préparer un petit-déjeuner à emporter, sur simple demande.

---

### **PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL**

**29 €**

#### BOISSONS CHAUDES

Café : pressé, filtre, expresso ou décaféiné

Sélection de thés et d'infusions

Chocolat chaud Monbana

#### JUS DE FRUITS

Orange ou pamplemousse fraîchement pressé

#### CORBEILLE DU BOULANGER

Assortiment de petits pains, viennoiseries et beurre

Choix de confitures : abricot, fraise, framboise, orange, mandarine, miel d'acacia, confit de chocolat

#### PRODUITS LAITIERS

Yaourt nature, yaourt aux fruits, fromage blanc

#### APPORT FRUITÉ

Salade de fruits

Fruits frais de saison

## PETIT-DÉJEUNER « DE-LIGHT » (200 Kcal)



29 €

### BOISSONS CHAUDES

Café : pressé, filtre, expresso ou décaféiné

Sélection de thés et d'infusions

Cacao allégé

### APPORT FRUITÉ

Orange ou pamplemousse fraîchement pressé

Salade de fruits

Fruit frais de saison

### CORBEILLE DU BOULANGER

Pain blanc, complet ou aux céréales, biscottes

Choix de confitures allégées : abricot, fraise, orange, mûre-cassis, fruits rouges

Margarine

### APPORT PROTÉINÉ

Yaourt nature, yaourt aux fruits 0%,

Fromage blanc 0%, portion de fromage allégé

Œuf à la coque

Une tranche de jambon blanc

---

## PETIT-DÉJEUNER « DELUXE »

49 €

Petit-déjeuner continental comprenant :

- Une boisson chaude
- Un jus de fruits frais
- Un produit laitier
- Une corbeille du boulanger
- Un apport fruité

Et accompagné :

- d'une coupe de champagne Veuve Clicquot Brut, 13cl
- d'œufs préparés selon votre convenance et accompagnés de deux garnitures au choix

## PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE

---

### BOISSONS CHAUDES

Café : pressé, filtre, espresso ou décaféiné	5,30 €
Sélection de thés et d'infusions	5,30 €
Chocolat chaud Monbana	5,30 €
Double espresso, Cappuccino	7,50 €

---

### APPORT FRUITÉ

Orange ou pamplemousse fraîchement pressé	8,30 €
Jus détox, anti-âge, énergie	7 €
Jus de tomate	7 €
Assiette de fruits de saison	10 €

---

### CÉRÉALES

6,50 €

Corn Flakes, Special K, Coco Pops, Country Store,  
Fruit'n Fibres, Muesli bio

---

### ŒUFS




Deux œufs, préparés selon votre convenance	17 €
<i>A la coque, au plat, brouillés, pochés, omelette, omelette blanche</i>	
Servi avec deux garnitures de votre choix :	
<i>Fromage, tomate, bacon, jambon blanc, jambon de Pays,</i>	
<i>herbes fraîches, saucisses de porc</i>	

---

### BOULANGERIE

La corbeille du boulanger	12 €
<i>2 pains fusette, 1 croissant, 1 mini pain aux raisins et 1 mini pain au chocolat</i>	
Les toasts	7 €
<i>3 tranches de pain de mie toasté selon votre choix</i>	

## A TOUTE HEURE

	Croque-monsieur et sa salade verte	14 €
	Fines tranches de saumon fumé par nos soins	26 €
	Assiette de Charcuteries Basques <i>Chorizo, Lomo, Jambon de Pays, Longanisse</i>	18 €
	Salade Mixte Classique <i>Œuf, tomate, concombre haricots verts, carotte</i>	19 €
	Salade Paysanne <i>Œuf, tomate, blanc de poulet, croûtons, oignon</i>	24 €
	Velouté de légumes et ses garnitures	13 €
	Assiette de 3 fromages	14 €
	Duo de gâteaux basques	14 €
	Mousse au chocolat noir	13 €
	Salade de fruits de saison	10 €

---

## BEST GOURMET BURGERS



DE 11H À 23H

Nos burgers sont préparés avec du bœuf pur muscle européen et sont hachés comme chez le boucher.

Il ne vous reste plus qu'à choisir la sauce de votre choix parmi la sélection afin de mettre en valeur ce haché d'exception et lui apporter une saveur unique.

TRUFFLE*	<i>Burger chic et gourmand nappé de sa sauce Truffe &amp; Parmesan</i>	23 €
FLAME GRILLED*	<i>Le goût grillé, digne des grillades estivales, accompagné de Bacon grillé et Cheddar fondu</i>	23 €
MILD JALAPENO*	<i>Le burger délicatement relevé par une sauce aux piments doux Jalapenos</i>	23 €

\*Accompagnés de pommes allumettes et salade

## DÉJEUNER ET DÎNER

DE 11H À 23H

---

### À LA CARTE

Foie Gras de canard du Sud-Ouest **29 €**

*Confit au Torchon, laque de Sangria et pain d'épices*



6 huîtres Marennes Oléron n°3 **22 €**

Château filet de bœuf à la plancha\* **36 €**

Dos de Merlu doré à l'œuf pimenté **32 €**



Tartare de bœuf et condiments\* **25 €**



---

**LES OMELETTES** **20 €**

Nos omelettes sont préparées avec 3 œufs et sont accompagnées de salade verte.

Les garnitures proposées sont les suivantes :

- Nature
- Fromage
- Jambon Blanc
- Tomate
- Herbes fraîches
- Jambon de Pays

---

**LES PÂTES** **20 €**

Faites votre choix : Penne ou Linguine

Les garnitures proposées sont les suivantes :

- Nature
- All'Matriciana
- Pesto
- Ventrèche à la crème
- Tomate

*\*Les viandes et poissons sont accompagnés d'une garniture au choix : Pommes allumettes, pâtes, riz, salade verte ou légumes du jour.*

## DÉJEUNER ET DÎNER

DE 12H À 14H ET DE 19H À 22H

---

### LA CARTE DU « B »

Tous les plats de la carte du restaurant peuvent être servis en chambre avec un supplément de 20% par plat.

---

### LES MENUS

Nos menus varient quotidiennement, et notre Maître d'Hôtel se fera un plaisir de vous indiquer la composition de ces menus.

MENU DU MARCHÉ (*uniquement le soir*) **66 €**



MENU DE-LIGHT **60 €**

MENU ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT **51 €**

MENU ENFANT **29 €**

Les clients en « Demi-pension Cure » ou « Pension complète Cure » souhaitant prendre leur repas en chambre peuvent choisir le Menu du Marché ou le Menu De-light avec un supplément de 11€ par menu.

---

### LES PANIERS REPAS

Des paniers repas sont à votre disposition. Ils sont à commander la veille ; le contenu vous sera communiqué à la commande.

**LE TRADITIONNEL** **39 €**

Composé d'une salade mixte, d'une viande ou d'un poisson servi avec un accompagnement, d'un fromage, d'un dessert, et d'une eau minérale 50 cl.

**LE BIEN-ÊTRE EN ALLÉGÉ** **39 €**

Composé d'une salade mixte, d'une viande ou d'un poisson servi avec un accompagnement, d'un fromage allégé, de deux fruits de saison, et d'une eau minérale 50 cl.

*L'origine de nos viandes est disponible sur simple demande.*

## L'INSTANT « DE-LIGHT »



### **Inventif, goûteux, pour le plus grand plaisir de vos papilles...**

De-light est synonyme d'un maximum de plaisir avec un minimum de calories.

Cédez à la tentation d'une cuisine « Bien-être en allégé » où le plaisir du goût rime avec équilibre composé de produits frais et saisonniers. Offrez-vous une expérience gustative inoubliable.

Deux menus De-light sont proposés quotidiennement, un pour le déjeuner et un pour le dîner, composés d'une entrée, d'un plat et d'un dessert.

Ces menus complets représentent entre 350 et 500 Kcal.

**MENU DE-LIGHT 60 €**

Nous vous proposons également :

### ENTRÉES

Fraîcheur de crevettes et pomelos, (145 Kcal) **20 €**  
acidulé d'agrumes

Tartare de loubine, gingembre et coco (110 Kcal) **20 €**

### PLATS

Suprême de poulet fermier, (190 Kcal) **29 €**  
rôti poché aux champignons, sucs de cuisson

Filet de dorade à la plancha, (195 Kcal) **32 €**  
méli-mélo de légumes au basilic

### DESSERTS

Fondant au chocolat amer, (120 Kcal) **14 €**  
crémeux passion

Coupe minceur aux fruits, (80 Kcal) **14 €**  
sorbet fromage blanc



## BIÈRES & SOFTS

---

### EAUX MINÉRALES PLATES

Evian 100 cl	8 €
Vittel 100 cl	8 €
Abatilles 75 cl	8 €
Vittel 50 cl	5 €
Evian 50 cl	5 €

---

### EAUX MINÉRALES GAZEUSES

Badoit 100 cl	8 €
Abatilles 75 cl	8 €
Perrier 75 cl	8 €
Chateldon 75 cl	8 €
San Pellegrino 100 cl	8 €
San Pellegrino 50 cl	5 €
Badoit 50 cl	5 €

---

### SODAS

Fanta, Nestea, Schweppes, Schweppes agrum 25 cl	7 €
Bitter San Pellegrino 10 cl	7 €
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zéro 33 cl	7 €
Sprite 33 cl	7 €

---

### BIÈRES EN BOUTEILLE

Kronenbourg, 5,5°, 33 cl	8 €
1664, 5,5°, 33 cl	8 €
Heineken, 5°, 33 cl	8 €
Carlsberg, 5°, 33 cl	8 €
Edelweiss blanche, 5°, 33 cl	8 €
Affligem, 6,8°, 33 cl	8 €
Corona, 4,5°, 35,5 cl	8 €
Guinness, 4,2°, 33 cl	8 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

## CHAMPAGNES

---

<b>CHAMPAGNES BRUTS</b>	37,5 cl	75 cl
Veuve Clicquot Brut		<b>95 €</b>
Moët et Chandon Brut Impérial		<b>95 €</b>
Ruinart Brut		<b>110 €</b>
Laurent Perrier Brut	<b>50 €</b>	<b>95 €</b>
Laurent Perrier Ultra Brut		<b>100 €</b>
Laurent Perrier Grand Siècle		<b>230 €</b>

---

### CHAMPAGNES MILLÉSIMÉS

Laurent Perrier Millésime 2006		<b>110 €</b>
Dom Pérignon « Vintage » 2005		<b>250 €</b>

---

### CHAMPAGNES ROSÉS

Moët et Chandon Rosé Impérial		<b>115 €</b>
Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut		<b>135 €</b>

---

### CHAMPAGNE À LA COUPE

Veuve Clicquot Brut, 13 cl		<b>16 €</b>
Moët et Chandon Rosé Brut, 13 cl		<b>24 €</b>

*Les millésimes étant susceptibles de changer, votre Maître d'Hôtel se tient à votre disposition pour vous informer.*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

## SÉLECTION DE VINS AU VERRE

<b>BLANCS</b>	15 cl
Bourgogne, Chablis, Domaine William Fevre 2014 <i>APPELLATION CHABLIS CONTRÔLÉE</i>	<b>14 €</b>
Sud-Ouest, Jurançon sec, Domaine Cauhapé 2015 « Chant des Vignes » <i>APPELLATION JURANÇON CONTRÔLÉE</i>	<b>12 €</b>
Sud-Ouest, Jurançon moelleux, Domaine Cauhapé 2014, « Ballet d'Octobre » <i>APPELLATION JURANÇON CONTRÔLÉE</i>	<b>14 €</b>
Loire, Pouilly Fumé, Hubert Veneau 2015 <i>APPELLATION POUILLY FUME CONTRÔLÉE</i>	<b>13 €</b>
<b>ROUGES</b>	15 cl
Bordeaux, Haut-Médoc, Les Allées de Cantemerle 2012 <i>APPELLATION HAUT-MÉDOC CONTRÔLÉE</i>	<b>14 €</b>
Sud-Ouest, Irouléguy, Domaine Ilarria 2013 <i>APPELLATION IROULÉGUY CONTRÔLÉE</i>	<b>12 €</b>
Rhône, Crozes-Hermitage, Domaine des Entrefaux 2014 <i>APPELLATION CROZES-HERMITAGE CONTRÔLÉE</i>	<b>13 €</b>
<b>Rosés</b>	15 cl
Côtes de Provence, Roubine « La vie en Rose » 2015 <i>APPELLATION CÔTES DE PROVENCE CONTRÔLÉE</i>	<b>12 €</b>

*Les millésimes étant susceptibles de changer, notre maître d'hôtel se tient à votre disposition pour vous informer.*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODERATION

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

## CARTE DES VINS

*Pour plus de choix, n'hésitez pas à demander la carte des vins du restaurant.*

<b>BLANCS</b>	37,5 cl	75 cl
Vallée de la Loire, AOC Sancerre Domaine Tassin 2015	<b>26 €</b>	<b>45 €</b>
Sud-Ouest, AOC Iroulégu Xuri 2015	<b>30 €</b> (50 cl)	<b>40 €</b>
Bourgogne, AOC Chablis Domaine William Fèvre 2014	<b>30 €</b>	<b>56 €</b>
<b>ROUGES</b>	37,5 cl	75 cl
Bordeaux, AOC Saint-Estèphe Château La Commanderie, Cru Bourgeois 2011	<b>28 €</b>	<b>54 €</b>
Sud-Ouest, AOC Iroulégu Domaine Ilarria 2013	<b>25 €</b>	<b>45 €</b>
Vallée du Rhône, AOC Saint Joseph Domaine Chapoutier « Deschant » 2014	<b>28 €</b>	<b>48 €</b>
Bordeaux, AOC Pessac Leognan Château Bouscaut 2012	<b>40 €</b>	<b>69 €</b>
<b>Rosés</b>	37,5 cl	75 cl
Sud-Est, AOC Bandol Fontbrune 2015	<b>25 €</b>	<b>37 €</b>

*Les millésimes étant susceptibles de changer, notre maître d'hôtel se tient à votre disposition pour vous informer.*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS