



## A PARTAGER ou pas ...

Planche de « Paleta Ibérica Cebo del Campo », pain, ail & tomates	16
Planche d'Ossau-Iraty, confiture de cerises noires	11
Planche mixte « Paleta Ibérica Cebo del Campo » et Ossau-Iraty	14
Croque basque, jambon de Bayonne, piquillos, Ossau-Iraty	12
Guacamole, légumes crispy et crumble de parmesan	13
Rillettes de sardine, ciboulette, Philadelphia, pain grillé	9
Terrine artisanale : aux piquillos ou à l'Ossau-Iraty	9

## ENTRÉES

Huitres "fines de Claire" n°3 (les 6)	14
Crevettes roses, sauce fraîcheur (6 pièces)	13
Bulots, sauce fraîcheur	8
Gaspacho de tomates glacées, tartare de concombre et piquillos, tapenade	12
Buratta crémeuse, méli-mélo de tomates anciennes et pesto	14
Chipirons frits, sauce fraîcheur	14
Tataki de saumon, betterave shuga et roquette, miel, soja	15
Dorade crue marinée, vinaigrette d'agrumes, pomme verte, citron vert et piment d'espelette	16
Salade de chèvre au miel, mesclun, tomates et noix	16
Salade Caesar : Suprême de poulet rôti, salade romaine, copeaux de parmesan, œuf	14

## UNIQUEMENT LE MIDI

Plat du Jour	14
Aréna Poke : <i>Tartare de saumon, quinoa, avocat, betterave, champignon, wakame</i>	16
Salade Niçoise : <i>Ventrêche de thon, œuf, tomate, concombre, pommes fondantes &amp; oignons rouges</i>	15
Burger Biarritz-San Diego : <i>Steak Angus, Ossau-Iraty, sauce Sakari, frites maison</i>	19

## MENU ENFANT Jusqu'à 12 ans 11.5 €

Poulet Pané ou Poisson du jour
Garniture au choix : Frites maison, purée de pommes de terre, wok de légumes
1 boule de glace

Prix nets en euros – Service compris – La direction n'accepte pas les chèques.  
La liste des allergènes est disponible sur demande.



## PLATS

### VIANDES

Suprême de volaille crousti-fondant, à l'Ossau-Iraty, purée de pommes de terre, jus de rôti	20
Côte de cochon fermière, purée de pommes de terre, cébette à la flamme, sauce chorizo	21
Tartare de bœuf Charolais au couteau, frites maison	18
Bavette de bœuf Angus, marinade Thaï, wok de légumes	21
Entrecôte, béarnaise à l'huile d'olive, frites maison	24

### POISSONS

Calamars farcis à la Catalane, risotto de riz vénéré, sauce chorizo	21
Filet de dorade doré à la plancha, marmelade de courgettes et tomates confites, sauce vierge	22
Mi-cuit de thon, wok de légumes, miel, soja, sésame et coriandre fraîche	24

### Pour 2 :

Traditionnel merlu de ligne entier, sauce à l'espagnole et vierge, garniture aux choix	23/pax
Louvine entière, sauce à l'espagnole et vierge, garniture aux choix	29/pax

### PASTAS

Linguine légèrement crémées, truffe d'été, parmesan	22
Fusilloni aux asperges vertes, épices douces et parmesan	18
Gnocchis tomates épicées, gambas à la plancha	21

### Garniture supplémentaire 5 €

Frites maison, purée de pommes de terre, mesclun, marmelade de courgettes et tomates confites, wok de légumes, purée à la truffe d'été (+ 10€), frites maison à la truffe d'été et parmesan (+ 10€)

## DESSERTS

Café Gourmand	9
Panna Cotta vanille et fruits rouges	7
L'Aréna crème brûlée	8
Tarte Citron meringuée de la maison MANDION	9
Carpaccio d'Ananas, piment d'espelette, sorbet citron vert	8
Tarte aux framboises, amandes et pistaches de la maison MANDION	9
Gâteau Basque à la crème de la maison MANDION	8
Le Trois Chocolat, biscuit caramélisé de la maison MANDION	9

### MILK SHAKES 33cl

Parfums : Fruits rouges, Oréo, Chocolat, Vanille	7
--	---

### GLACES : 1 boule 2.50 €      2 boules 4.50 €      3 boules 6.50 €

Parfums : vanille, chocolat, fraise, framboise, citron jaune, passion, mangue, café, coco, pistache, caramel.