

Restaurant
LMB

*Le Chef Rémi Le Bretton
Responsables Lucas & William*



Grand Tonic Hôtel Biarritz
58 Avenue Édouard VII
05 59 24 58 58

LMB

Le Semainier

Du lundi au vendredi midi & soir

Entrée, plat, dessert 30€

Entrée, plat ou plat, dessert 26€

Plat 22€

— ENTRÉE —

au choix

Oeuf parfait - Poireau fondant - Velouté du moment

— PLATS —

LUNDI

Poulet au pot

MARDI

Dos de cabillaud rôti à la grenobloise,
pommes anglaises

MERCREDI

Confitde canard, pommes saladaises

JEUDI

Filet de bar grillé, pommes vapeur, saue
béarnaise

VENDREDI

Spaghetti aux gambas saisies, au beurre
persillé

DESSERTS

au choix

Ile-Flottante - Crème caramel - Savarin - 2 boules de sorbet ou glace

LES SUGGESTIONS DU WEEK-END

Hors formule

LMB

Boissons & Apéritifs

VINS

VERRE DE VIN BLANC

AOC · Chablis 2021 · Les Vénérables · La Chablisienne	11 €
AOC · Regain de Douceur · Jurançon Doux · Clos Regain	8€
AOC · Clos Regain · Jurançon Sec	8€
IGP · Domaine de Romarion · Chardonnay	8€
AOC · Sauvignon de Seguin · Bordeaux	8€

COUPE DE CHAMPAGNE POL ROGER 16 €

VERRE DE VIN ROUGE

AOC · Château de Seguin · Bordeaux Supérieur	8€
DOC · Navajas · Rioja	8€
AOP · Si Chinian BIO 2016 · “Métiss” · Marquise des mûres	8€

VERRE DE ROSÉ

AOC · L’Opaline · Côte de Provence	8€
------------------------------------	----

CHAMPAGNES

SOUPE CHAMPENOISE	19€
AOC · Pol Roger · Brut	89€
AOC · Moët & Chandon · Brut Impérial	89€
AOC · Pol Roger · Blanc de Blancs	150€
AOC · Pol Roger · Cuvée d'exception Winston Churchill	410€

COCKTAILS

SUGGESTIONS DE COCKTAILS

SOUPE CHAMPENOISE	19€
<i>Champagne, Coïntreau, citron, sirop de sucre</i>	
PISCO PINK SOUR	14€
<i>Pisco, sucre, œuf, basilic, fraise</i>	
MADELEINE	12€
<i>Amaretto, Coïntreau, ananas</i>	

COCKTAILS INCONTOURNABLES

PLANTEUR DU LMB	9€
SANGRIA MINUTE ROUGE OU BLANCHE	9€
GIN BASIL SMASH	12€
<i>Gin, jus de citron vert, basilic</i>	
PORN STAR MARTINI	16€
<i>Vodka, fruit de la passion, shooter de champagne</i>	
ESPRESSO MARTINI	15€
<i>Vodka, liqueur de café, espresso</i>	
AMARETTO SOUR	15€
<i>Amaretto, jus de citron</i>	

COCKTAILS CLASSIQUES

PIÑA COLADA	13€
MOSCOW MULE	12€
SPRITZ	12€
<i>Aperol Lemon St-Germain</i>	

MOJITO CLASSIQUE FRAISE OU FRUIT DE LA PASSION	14€
---	-----

DAIQUIRI	12€
-----------------	-----

COCKTAILS SANS ALCOOL

KOMBUCHA	6€
CHANTACO	8€
<i>Ananas, orange, grenadine</i>	
VIRGIN MOJITO	9€
VIRGIN PIÑA COLADA	10€

La cuvée Winston Churchill de Paul Roger est un champagne d'exception, alliant puissance et élégance. Un hommage raffiné à un grand amateur de la maison.

C H E F

Rémi Le Bretton

ENTRÉES

JAMBON BELLOTA <i>100 % De los Pedroches</i>	24 €
SOUPE DE POISSON DE ROCHE <i>Sauce rouille, croûtons</i>	14 €
SOUPE GRATINÉE À L'OIGNON <i>Un grand classique</i>	12 €
VELOUTÉ DU MOMENT	9 €
TARTINES DE FOIE GRAS <i>Quatre toasts et son chutney</i>	14 €
FOIE GRAS MI-CUIT PAR NOS SOINS <i>Chutney de saison</i>	16 €
SAUMON D'ÉCOSSE <i>Fumé au bois de hêtre à Saint-Jean-de-Luz</i>	16 €
ESCARGOTS DE BOURGOGNE • 6 OU 12 <i>Beurre persillé</i>	12 € 18 €
POIREAUX FONDANTS <i>Sauce vinaigrette, chèvre frais, crumble de noix</i>	10 €
ŒUF PARFAIT <i>Crémeux de panais et topinambour, shiitaké et brisure de noisette</i>	12 €

SALADES & OMELETTES

SALADE CÉSAR <i>Blanc de poulet, croûtons, œufs durs, ventrèche</i>	21 €
OMELETTE À COMPOSER (midi uniquement) <i>Au choix : jambon, fromage, oignon rouge, tomate (selon arrivage)</i>	16 €

Prix TTC, service compris

C H E F

Rémi Le Breton

POISSONS

HOMARD BLEU ENTIER RÔTI, JUS DE CARAPACE Riz de camargue, fondue de poireaux et légumes sautés	59 €
SOLE ENTIÈRE CUITE MEUNIÈRE OU GRILLÉE Pomme de terre à l'anglaise	36 €
FILET DE TRUITE SAISI Vol au vent de légumes et gnocchi de pomme de terre	27 €
THON ROUGE SAISI, TOMBÉE DE PIMENT D'ANGLET AU JAMBON DE PAYS Canneloni à la Ratatouille et Ricotta	35 €
TURBOT GRILLÉ À LA PLANCHA, Pomme de terre à l'anglaise, sauce hollandaise	45 €
HOMARD BLEU ENTIER ÉMINCÉ spaghetti lié à la Bisque et beurre persillé	59 €

VIANDES

FILET DE BOEUF, SAUCE AU POIVRE OU BÉARNAISE <i>Frites, Viande Charolaise</i>	35 €
HAMBURGER <i>Steack haché Charolais, Emmental, Tomate, Cornichon, Sauce tartare</i>	24 €
SUPRÊME DE VOLAILLE, SAUCE AUX MORILLES <i>Quenelle de pomme de terre</i>	29 €
TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS, <i>pomme frites</i>	25 €

VÉGÉTARIEN

SPAGHETTI AUX BUTTERNUT ET ÉCLATS DE CHÂTAIGNE	22 €
---	-------------

MENU ENFANT **Plat + dessert + boisson**

PLAT

Steak haché ou jambon servi avec frites ou pâtes

DESSERT

Deux boules de glace au choix

Prix TTC, service compris

C H E F

Rémi Le Bretton

DESSERTS

KOUIGN AMANN <i>Le dessert incontournable d'enfance de notre Chef</i>	12 €
PROFITEROLES TRADITIONNELLES, GLACE VANILLE <i>Chocolat de la Maison Txokola</i>	12 €
FONDANT AU CHOCOLAT <i>Chocolat de la Maison Txokola</i>	12 €
SAVARIN <i>Crème chantilly vanillé</i>	10 €
CRÈME RENVERSÉE AU CARAMEL	10 €
ÎLE FLOTANTE	10 €
TARTE TATIN <i>Crème vanille</i>	10 €
GLACE À L'ARMAGNAC DE NOTRE CHEF <i>*Château Laballe VS</i>	7 € +16€
ASSORTIMENT DE FROMAGES	12 €

MAISON DÉZAMY - GLACES & SORBETS

*VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, CAFÉ, PISTACHE
CITRON, MANGUE, FRAMBOISE*

1 boule 4 € · 2 boules 6 € · 3 boules 8 €

SORBETS DE NOTRE CHEF

ANANAS, VERVEINE, GINGEMBRE

1 Boule 5 € - 2 boules 7 € - 3 boules 9 €

Prix TTC, service compris