Menu Le Clos Basque

https://lacarte.menu
12 r. Louis-Barthou, 64200 Biarritz, France
(+33)559242496 - http://www.cartesurtables.com/pyrenees-atlantiques/biarritz/le-clos-basque.html

Le endroit de Biarritz propose 42 différents **menus et des boissons sur le menu** au prix moyen de 11 €, et tu trouveras ici tous les plats et boissons de leur menu 42. Ce Restaurant sert différents raffiné français plats, et tu peux t'attendre à une savoureux cuisine typique de fruits de mer. Il y a aussi menus car ils sont typiques de l'Europe, et tu peux profiter de **délicieux végétarienne nourriture**. Après le dîner (ou pendant le dîner), tu peux toujours te détendre au bar avec une **boisson alcoolisée ou non alcoolisée**, De plus, les **desserts délectables** de l'établissement ne font pas que briller dans les yeux de nos petits convives. Il ne faut pas oublier qu'il y a dans ce Auberge un grand palette de **spécialités de café et de thé**. Il est interdit de fumer dans leur établissement, et vous pouvez payer en carte. Le menu du restaurant convient aux végétariens, car il propose des options complètes sans viande. Il est possible de passer une commande pour nourriture sur restaurant cartesurtables.com Homepage .

Menu Le Clos Basque

Plats de riz

RIZ

Apéritif

APÉRITIF **$12.0**

Soupes

GASPACHO

Süße desserts

TIRAMISU

Pizza

PIZZA FRANÇAISE
champagne | Le gin. | couches de glace | jus de citron | sucre

Plats de pâtes

RAVIOLI
la viande de bœuf broyée | cuillère à soupe d'ail tranché | poudre d'ail | le sel | poivre noir à la terre | ...

Snacks

CROUSTILLES DE QUESADILLA

Toast

PAIN PERDU
le beurre | œufs | pain français | Sirop d'érable | le sel | ...

Plats de poisson

CROQUETTES DE POISSON
G du poisson blanc (nous avons pris Julienne) | G farine (il restait encore quelque chose) | Ovule | G Les morceaux de pain | Huile d'olive | ...

Fruits de mer

FRUIT DE MER
autres | persil frais | Les noix de coco | autres | autres | ...

Plateaux

PLATEAU DE NOURRITURE **$13.0**

Dessert

DESSERT 1 **$10.9**

Pour les petits appétits

OIGNON

Menus de sushis

CANARD

Crème glacée

GLACE À LA VANILLE
lait de coco | Sucre en poudre | Autres | autres haricots

Rigatoni

RIGATONIS À LA CHEF
gr de chocolat noir | Ovule

French fries

FRITES

Milk

LAIT

Menu Le Clos Basque

Snails

ESCARGOT
le beurre | Les noix de coco, triturées | les escargots hélicoïdes, sans coquilles | champignons frais de grande taille

Bread

PAIN

Aperitivos

TOSTADAS

Italian specialties

RISOTTO
bouillon de poulet, divisé | huile d'olive, divisée | une livre de champignons portobello, tranchés en tranches minces | une livre de champignons blancs, tranchés en tranches minces | autres, d'une largeur de <= 10 mm | ...

Sushi & sashimi a la carte

COQUILLE

Café

CAFÉ

Drinks

BOISSONS

Kalared xo menu (minimum 2 persons)

PLAT PRINCIPAL

Desserts *

DESSERTS

Dessert*

DESSERT

Vegetable or hand roll

ASPERGES
un tas de lances d'asperges minces, coupées | huile d'olive | fromage de parmésane grillé | Oignons, déchiquetés | sel de mer | ...

Seasonal testing

FOIE GRAS

Kitchen entrees-tempura

HOMARD
cuillère à soupe de sel de mer | queues de homard | bœuf, fondue

Fresh fruits.

MELON

Les plats sont préparés avec les ingrédients suivants

POULET
Pour les garnitures: | Seins de poulet (déjà cuits, épais) | Carottes à la crème | Céréales (dictées) | 1 oignon (ou 2 shallots) | ...

Boissons alcoolisées

BIÈRE
poivre noir | farine de pain | de chou | levure sèche | œufs | ...

SANGRIA
le brandy | jus de citron | / concentrée de limonade congelée | bouteille de vin rouge sec | 3 secondes | ...

Menu Le Clos Basque

Menu dégustation

PLAT 1	$10.9
PLAT 2	$12.0

Le cénacle

ENTRÉE 3	$13.0

Menu Le Clos Basque

ENTRÉE 1 **$10.9**

Desserts

GLACE À LA FRAISE
citron | Autres | sucre

DESSERT **$13.0**

DESSERT **$12.0**

Menu Le Clos Basque

Le Clos Basque

12 r. Louis-Barthou, 64200 Biarritz, France

Heures d'ouverture:
Mardi 12:00-14:00 19:45-21:30
Mercredi 12:00-14:00 19:45-21:30
Jeudi 12:00-14:00 19:45-21:30
Vendredi 12:00-14:00 19:45-21:30
Samedi 12:00-14:00 19:45-21:30
Dimanche 12:00-14:00 19:45-21:30

Fait avec lacarte.menu