

VINS ROUGES

PROVENCE, RHÔNE, LANGUEDOC & LOIRE	Verre 10cl	Bout. 75cl	Magnum 1.5L
Héritage Saint-Chinian (Gérard Bertrand, AOP Saint-Chinian)	9€	50€	
Héritage Minervois (Gérard Bertrand, AOP Minervois)		54€	
Héritage Pic Saint-Loup (Gérard Bertrand, AOP Pic Saint-Loup)		60€	
Domaine de la Negly, Les Falaises (Languedoc)		67€	
Sancerre (Domaine Serge Laloue)	12€	70€	
Les Creisses (AOP Pays de l'Hérault)	12€	75€	180€
Crozes-Hermitage Les Meysonniers (Michel Chapoutier)	12€	72€	
Cigalus (Gérard Bertrand, IGP Aude Hauterive)		90€	
Château Hospitalet (Gérard Bertrand, AOP La Clape)		100€	
Bandol (Domaine Tempier)		120€	
Mas des Armes, Cuvée 360, Aniane (Languedoc)		120€	
Terrasses du Larzac (Domaine de Montcalmes Frédéric Pourtalie , Languedoc)		125€	
Les Brunes (AOP Pays de l'Hérault)		145€	330€
Domaine des Tours (Vin de Pays Vaucluse)		150€	
Château des Tours (Côtes de Rhone)		150€	
Mas de Daumas Gassac (AOP Pays de l'Hérault)		160€	
Côte-Rôtie (Domaine Vernay)		190€	450€
Pialade (Côtes de Rhone)		200€	
Pignan (Châteauneuf du Pape)		250€	
Clos d'Ora (Gérard Bertrand, AOP Minervois La Livinière)		255€	
Clos Rougeard (Saumur Champigny)		280€	
Château Beaucastel (Châteauneuf du Pape)		320€	
Fonsalette (Côtes de Rhone)		350€	
Jamet Côte-Rôtie (Côte-rôtie)		350€	
La Grange des Pères (IGP Pays de l'Hérault)		550€	1250€
Rayas (Châteauneuf du Pape)		650€	
Bonneau Réserve Célestins (Châteauneuf du Pape)		750€	1650€

BOURGOGNE	Verre 10cl	Bout. 75cl
Cuvée Saint-Vincent (Vincent Girardin)	12€	70€
Santenay Village (Vincent Girardin)		85€
Marsannay (Domaine Louis Jadot)		85€
Savigny-Lès-Beaune “Vieilles Vignes” (Vincent Girardin)		95€
Chassagne Montrachet (Vincent Girardin)		125€
Gevrey Chambertin (Domaine Louis Jadot)		125€
Beaune Premier Cru “Clos Les Aigrots” (Vincent Girardin)		135€
Nuit-Saint-Georges (Domaine Louis Jadot)		135€
Morey-Saint-Denis 1er Cru Clos des Ormes (Domaine Louis Jadot)		155€
Vin de France (Domaine Prieuré Roch)		190€
Volnay 1er Cru “Les Santenots” (Vincent Girardin)		195€
Gevrey-Chambertin Ostrea (Domaine Trapet)		200€
Chambolle-Musigny Premier Cru Les Charmes (Domaine Louis Jadot)		200€
Pommard (Domaine Trapet)		210€
Nuit-Saint-Georges Premier Cru (Domaine Prieuré Roch)		300€
Gevrey-Chambertin Premier Cru “Vieilles Vignes” (Domaine Prieuré Roch)		350€
Gevrey-Chambertin Les Corbeaux Premier Cru (Domaine Trapet)		350€
Morey-Saint-Denis (Domaine Clos de Tart)		350€
Clos Vougeot Grand Cru (Domaine Louis Jadot)		380€
Vosne-Romanée (Domaine Prieuré Roch)		650€
Grand Echezeaux Grand Cru (Domaine Louis Jadot)		700€
Nuit-Saint-Georges Premier Cru (Domaine Prieuré Roch)		750€
Hudelot-Noëllat Clos Vougeot (Clos Vougeot)		750€
Charlopin Charmes-Chambertin (Charmes-Chambertin)		800€
Duroché Latricières-Chambertin (Latricières-Chambertin)		950€
Latricières-Chambertin Grand Cru (Domaine Trapet)		1100€
Fourrier Chambertin (Chambertin)		1500€
Clos de Tart Grand Cru Monopole (Domaine Clos de Tart)		1550€
Chambertin Grand Cru (Domaine Trapet)		1650€
Chambertin-Clos-de-Bèze (Domaine Prieuré Roch)		2200€
Mugnier les Amoureuses (Chambolle Musigny)		2300€
Musigny Grand Cru Mugnier (Chambolle Musigny)		3600€

VINS ROSÉS

	Verre 10cl	Bout. 75cl	1.5L	3L
9 Clés (IGP Pays d'Oc)	5€	28€		
By Ott (AOC Côtes de Provence)	8€	48€	115€	250€
Miraval (Provence)	12€	65€	140€	
Domaine Ott (AOC Provence - Château de Selle)		80€	180€	500€
Domaine Ott Étoile (AOC Provence - Château de Selle)		220€		
Château d'Esclans (Cuvée Garrus)		250€		

VINS BLANCS

	Verre 10cl	Bout. 75cl	1.5L
Cidre Basque Gurutzeta	5€	28€	
L'empreinte (Bordeaux Blanc)	5€	28€	65€
Tokaji Château Hellh (Moelleux)	6€	35€	
Encierro bio vertero	6€	35€	
Txakoli Getariako Akarregi Txiki (Do Txakoli Getariako Akarregi Txiki)	6€	40€	
Marquès de Riscal (Rueda)	8€	48€	
Irouleguy blanc (Irouleguy)	9€	55€	
Château Haut Bergy Cuvée Paul (Pessac-Léognan)	12€	70€	
Cuvée Saint Vincent (Vincent Girardin)	12€	70€	
Abeille de Fieuzal (Pessac Léognan)	12€	70€	
Sancerre (Pascal Jolivet)	14€	75€	170€
Château Péchon (Sauternes)	14€	75€	
Crozes-Hermitage Les Meysonniers Michel Chapoutier (Vallée du Rhône)		80€	
Domaine des Croix Perrières (Domaine Louis Jadot)	16€	90€	
Pouilly Fuissé “Vieilles Vignes” (Vincent Girardin)	16€	90€	
Savigny-Lès-Beaune “Vieilles Vignes” (Vincent Girardin)		100€	
Fixin Clos Moreau Monopole (Domaine Louis Jadot)		110€	
Château Condrieu Guigal (AOC Vallée du Rhône)		115€	
Pernand-Vergelesses “Vieilles Vignes” (Vincent Girardin)		120€	
Château Carbonnieux (Pessac Léognan)		125€	
Chablis Premier Cru Fourchaume (Domaine Louis Jadot)		135€	
Meursault (Domaine Louis Jadot)		150€	
Château Fieuzal (AOC Pessac Léognan)		165€	
Chassagne Montrachet “Vieilles Vignes” (Vincent Girardin)		200€	
Château Beaucastel (Château Neuf du Pape)		240€	
Château Smith Haut Lafitte (AOC Pessac Léognan)		250€	
Meursault Premier Cru Les Charmes (Domaine Louis Jadot)		270€	
Daguenneau Blanc Silex (Pouilly Fumé)		350€	850€
Puligny-Montrachet Premier Cru Les Pucelles (Vincent Girardin)		350€	
Château Y d'Yquem (AOP Sauternes)		380€	
Paul Pillot 1 ^{er} cru La Romanée (Chassagne-Montrachet)		450€	
Corton-Charlemagne Grand Cru (Vincent Girardin)		575€	
Château d'Yquem (AOP Sauternes)		750€	
Chevalier Montrachet Grand Cru Les Demoiselles (Domaine Louis Jadot)		950€	
Ramonet Bâtard-Montrachet (Bâtard-Montrachet)		1150€	
Marquis de Laguiche (Montrachet)		1500€	

CHAMPAGNES

	Verre 10cl	Bout. 75cl	1.5L	3L	6L
Champagne à la coupe (10cl)	15€				
Kir Royal	16€				
Laurent Perrier brut		115€			
Moët & Chandon		130€			
Roederer brut		150€	350€	800€	2000€
Laurent Perrier (Blanc De Blanc)		200€			
Laurent Perrier (Rosé)		200€			
Jacquesson		200€			
Laurent Perrier Grand Siècle		350€			
Comte de Champagne (Blanc De Blanc)		375€	950€	2500€	
Comte de Champagne (Rosé)		400€			
Cristal Roederer		500€	1350€	4500€	
Dom Pérignon		500€	1400€	4500€	
Krug		550€			
Dom Pérignon P2		800€			
Dom Pérignon (Rosé)		800€			
Cristal (Rosé)		800€	2000€		
S de Salon		1500€			

BIÈRES

	25cl	50cl
Bière Basque Belhara		
Blonde (Pression)	5€	10€
Ambrée	6€	10€
Blanche	6€	10€
Picon bière	6€	10€
Bière IPA (Pression)	6€	10€
Bière sans alcool Corona	7€	
Corona	9€	

CAVE À CIGARES

Partagas D4	40€ (L'Unité)
-------------	---------------

EAUX & SODAS, SOFTS & CAFÉS

Café, décaféiné	1,80€	Sprite	5,50€
Noisette, allongé	2,50€	Sirop à l'eau (25cl)	4,50€
Thé	5,50€	Diabolo (25cl)	5€
Chocolat	5,50€	Fanta, Fuztea,	5,50€
Grand crème	5,50€	jus de fruits (25cl)	
Cappuccino	5,50€	Kaskad Tonic (25cl)	8€
Eau plate (33cl)	5,50€	Kaskad Ginger (25cl)	8€
Ogeu gazeuse (33cl)	5,50€	Orange pressée (25cl)	8€
Coca, Coca zéro (33cl)	5,50€	Ogeu plate (75cl)	8€
Coca Cherry (33cl)	5,50€	Ogeu gazeuse (75cl)	8€



Restaurant ★ Tapas

Bar à vins ★ Grands crus

Cave à cigares

★

05 59 24 80 38

5, rue des Halles - Biarritz

barjeanbiarritz@gmail.com

Ouvert 7/7 et service continu de 11h à minuit

RESTAURANT SANS RÉSERVATION

APÉRITIFS, ALCOOLS, SHOOTERS, DIGESTIFS, COCKTAILS

	Le Verre	Bout. Ou Pichet		Le Verre	Bout. ou Pichet
Shooter (2cl)	5€		Caïpirinha (4cl)	13€	
Tequila Paf (2cl)	5€	130€	Cosmopolitan (6cl)	13€	
Ricard (2cl)	6€	130€	Margarita (6cl)	13€	
Sangria Rouge Ou Blanche (25cl)	6€	25€	Carajillo (4cl)	13€	
Martini, Suze (2cl)	7€		Gin Citadelle (Agrumes, 4cl)	13€	150€
Kir (2cl)	7€		Gin Sorgin (4cl)	13€	150€
Manzana (4cl)	8€	95€	Irish Coffee (4cl)	13€	
Patxaran (4cl)	8€	95€	Gin Tanqueray (4cl)	13€	150€
Redbull (25cl)	8€		Jäger Bomb (4cl)	13€	
Bailey's (4cl)	8€		Jamaïcan Coffee (4cl)	13€	
Limoncello (4cl)	10€	130€	Mojito (4cl)	13€	
Get 27 (4cl)	10€	130€	Moscow Mule (4cl)	13€	
Virgin Mojito (25cl)	10€		Pina Colada (4cl)	13€	
Whisky Johnnie Walker Red Label (4cl)	10€	130€	Pornstar Martini (6cl)	13€	
Rhum Captain Morgan (4cl)	10€	130€	Gin Hendrick's (4cl)	15€	180€
Vodka Smirnoff (4cl)	10€	130€	Whisky Glennfidish (4cl)	15€	180€
Don Julio Reposado (2cl)	10€	250€	Armagnac (4cl)	15€	
Tipunch (6cl)	10€		Cognac Hennessy (4cl)	15€	
Whisky Jean Beam White (4cl)	10€	150€	Long Island (8cl)	16€	
Americano (6cl)	12€		Espresso Martini (6cl)	16€	
Whisky Jack Daniel's (4cl)	13€	180€	Rhum Zacapa (4cl)	16€	300€
Whisky J&B (4cl)	13€	180€	Whisky Nikka (4cl)	16€	
Rhum Diplomatico (4cl)	13€	180€	Poire Brana (4cl)	16€	
Rhum Don Papa (4cl)	13€		Gin Roku Japon (4cl)	18€	250€
Sex On The Beach (4cl)	13€		Whisky Lagavulin	20€	
Spritz Apérol (25cl)	13€		Tequila Don Julio 1942		700€
Spritz St Germain (25cl)	13€		Whisky Hibiki (4cl)	25€	
Tequila Sunrise (4cl)	13€		Whisky Yamazaki 12 ans d'âge (4cl)	45€	
Bloody Mary (4cl)	13€		Clase Azul Tequila (2cl) 25€ (4cl)	50€	750€
Vodka Belvedere (4cl)	13€	180€			

Nous n'acceptons plus les chèques. Nos tarifs s'entendent TTC, service inclus

TAPAS

1.00€ La pique

ENTRÉES

Huîtres Marennes d’Oléron	Les 6 : 14€ / Les 12 : 28€
Oysters - Ostras	
Huîtres Gillardeau	Les 6 : 24€ / Les 12 : 48€
Oysters - Ostras	
Salade mixte	10€
Mixed salad - Ensalada mixta	
Patatas bravas	10€
Spicy potatoes - Patatas bravas	
Croquettes de jambon	10€
Ham croquettes - Croquetas de jamón	
Cassolette de padrón	12€
Padrón little pan - Cazuela de padrónes	
Piquillos farcis à la morue	14€
Red peppers stuffed with cod fish - Pimientos del piquillo rellenos de bacalao	
Boudin basque et son jaune d’œuf	14€
Blood sausage and egg yolk - Morcilla vasca y su yema de huevo	
Beignet de Txistorra	14€
Txistorra fritters - Txistorra rosquilla	
Cœurs de canard	14€
Duck heart - Corazón de pato	
Poulet Crispy	15€
Chicken crispy - Pollo frito	
Pâté en croute Maison Bolard	15€
Pot pie from Bolard House - Pastel de carle Casa Bolard	
Beignets de calamar maison	16€
Homemade fried calamari - Calamares fritos caseros	
Couteaux à la plancha	16€
Razor clams - Navajas a la plancha	
Crevettes crème d’ail	16€
Shrimp with garlic cream - Camarones crema de ajo	
Chipirons à la plancha	17€
Babysquids - Chipirones a la plancha	
Planche de fromages	18€
Cheese board - Plancha de quesos	
Assiette de charcuterie	18€
Cold cut plate - Plato de embutidos	
Poêlée de cèpes et son jaune d’œuf	20€
Pan-fried ceps and egg yolk - Ceps fritos y su yema de huevo	
Palourdes	20€
Clams - Almejas	
Omelette aux cèpes	22€
Ceps omelette - Tortilla de setas	
Camembert rôti et son lard	20€
Roasted camembert and bacon dice - Queso camembert al horno con bacon	
Foie gras	25€
Foie gras - Foie gras	
Salade de chèvre	25€
Goat cheese salad - Ensalada de queso de cabra	
Salade César	25€
Caesar salad - Ensalada César	
Jambon 100% Bellota	35€
100% bellota ham - jamón 100% bellota	
Caviar l'Ébène d'Aquitaine, 30g	110€
Caviar aquitaine ebony - caviar el ébano de aquitaine	
POISSONS	
Moules à la plancha, frites maison	17€
Grilled mussels, frites home fried - Mejillones a la plancha, patatas fritas caseras	
Sardines grillées à la plancha	18€
Grilled sardines - Sardinas a la plancha	
Cabillaud «Bar Jean» à l’ail	25€
Cod fish «Bar Jean» with garlic - Bacalao «Bar Jean» con ajo	
Gambas à la plancha	27€
Grilled wild gambas - Gambas salvajes a la plancha	
Parillada de poissons	30€
Mixed grilled fisher plate - Parillada de pescado mixto	
Merlu de ligne à l'espagnole (pour 2)	58€
Bream spanish style with garlic (For 2 persons) - Merluza de linea con ajo (Para 2 personas)	
Paëlla maison (Pour 2 : ½h attente)	65€
Homemade paella (For 2 persons : ½h waiting) - Paella de la casa (Para 2 personas : ½h espera)	

VIANDES

Assiette Basque (Ventrêche - œuf frit - frites maison - salade)	20€
Basque plate (Bacon - fried eggs - home fries - salad)	
Plato Vasco (Ventreche - huevos fritos - patatas fritas caseras, ensalada)	
Burger Jeannot (Steak haché - Cheddar - lard - tomate - oignons - sauce burger)	22€
Jeannot homemade burger - Hamburguesa Jeannot	
Steak tartare	22€
Beef tartare - Tartar de carne	
Axoa de veau (Gaztelur Saint-Jean-Pied-de-Port)	24€
Veal stew (Local style) - Axoa de ternera (Carne local)	
Côtes d'agneau de lait	25€
Lamb chops - Costillas de cordero lechal	
Entrecôte et sa sauce Béarnaise	27€
Butcher's piece - Sala del carcinero	
Cochon de lait	30€
Baby roasted pig - Cochillo de leche	
Magret de canard au miel (Supplément foie poêlé (U.E.) : 10€)	30€
Duck breast (supplement pan-fried foie gras (U.E.) : 10€) - Magret de pato (Suplemento de foie gras frito (E.U.) : 10€)	
Côte de veau aux morilles	36€
Viel chop with morels - Xuleta ternera con morillas	
Côte de boeuf (Pour 2 personnes)	68€
Tbone steak (For 2 from Spain) - Xuleta de buey (Para 2 origen España)	
Épaule d'agneau confite (Pour 2 personnes)	75€
Roasted lamp shoulder (For 2 persons) - Paleta de cordero confitada (Para 2 personas)	
Côte de boeuf de Galice (Pour 2 personnes)	95€
Tbone galice (For 2 persons) - Xuleta Galicia (Para 2 personas)	
T Bone Black Angus	140€
T Bone Black Angus - T Bone Black Angus	
Chuck Flap Wagyu Australien (500g)	250€
Australian Wagyu Chuck Flap - Solapa de mandril de wagyu australiano	

Supplément sauce morilles	18€
Supplement morel sauce - Suplemento salsa de morillas	
Supplément Sauce poivre, sauce bleu ou sauce béarnaise	4€
Supplement Pepper sauce, blue sauce or béarnaise sauce	
Suplemento salsa de pimienta, salsa azul o salsa bearnesa	
Supplément salade ou frites maison ou écrasé de pomme de terre ou gratin dauphinois	5€
Supplement salad or homemade fries or mashed potato or gratin dauphinois	
Suplemento de ensalada o patatas fritas caseras o aplastado de patata o gratinado dauphinois	
Toutes nos viandes Viennent de France, Espagne, Allemagne, Argentine et Chili	

DESSERTS

Glaces - sorbets	1 boule : 3€	2 boules : 6€
Fromage de brebis du berger et sa confiture de cerise noire		10€
Crème brulée maison		10€
Baba au rhum		10€
Mousse au chocolat maison		10€
Riz au lait maison		10€
Millefeuilles		10€
Tarte du jour		10€
Gâteau basque à la crème		10€
Café gourmand		10€

MENU PETIT JEAN

(- de 12 ans)

Hamburger maison / Steack haché / Merlu	12€
Dessert (1 boule de glace)	

VINS ROUGES

ESPAGNE	Verre 10cl	Bout. 75cl	Magnum 1.5L	3L
Rioja	5€	28€		
Ribera del Duero Roble (Do Ribera del Duero Roble)	6€	35€		
Encierro (100% Temprillano)	7€	39€		
Marquès de Riscal (Reserva Rioja)	9€	55€	125€	280€
Cair Ribera del Duero Crianza reserva (Do Ribera del Duero Crianza Cair)	12€	65€	150€	
Luis Cañas Amaren (Do Rioja reserva Amaren)		100€	230€	
Marquès de Riscal (Gran Reserva)		120€		
Psi de Pingus (Do Ribera del Duero)		135€		
Pintia Vega Sicilia (Toro)		160€	350€	800€
Alion (Ribera Del Duero)		180€	450€	1000€
Macan (Rioja)		200€		
Baron de Chirel Marquès de Riscal		250€		
Flor De Pingus (Do Ribera del Duero)		280€		
Vega Sicilia Vallebuena (Ribera del Duero)		375€	900€	2000€
Vega Sicilia Unico (Ribera del Duero)		650€	1500€	
Vega Sicilia Unico Especial (Ribera del Duero)		700€		
Pingus (Do Ribera del Duero)		1800€		

ITALIE	Verre 10cl	Bout. 75cl	Magnum 1.5L
Le Volte dell'Ornellaia		75€	
Barolo Pelassa		145€	
Le Serre Nuove dell'Ornellaia		175€	
Ornellaia Bolgheri		550€	
Sassicaia		650€	
Masseto Toscane		1650€	

SUD-OUEST	Verre 10cl	Bout. 75cl	Magnum 1.5L
Coeur de Malbec (Cahors)		55€	
Charles de Batz (AOP Madiran)		65€	
Arretxea (AOP Irouléguy)		75€	

BORDEAUX	Verre 10cl	Bout. 75cl	Magnum 1.5L
Château Gromel Bel Air cuvée Eva (Bordeaux Supérieur)	5€	28€	
Roc de Giraudon (Lussac Saint-Emilion)	8€	48€	
Clos des Gommiers (Côtes de Bordeaux)	10€	65€	
Le Versant (AOP Côtes de Castillon)	12€	70€	
Château Haut Bergy Cuvée Paul (Pessac-Léognan)	12€	70€	
Château de Pez (Saint-Estèphe)		100€	220€
Château Fieuzal (AOP Pessac-Léognan)	18€	130€	280€

	Bouteille Jéroboam 3L	650€
Château Martet (Grand Vin de Bordeaux)	135€	
Domaine L'aurage (AOP Côtes de Castillon)	150€	320€
Château Giscours (AOP Margaux)	170€	
Château Talbot (AOP Saint-Julien)	190€	450€
Pontet Canet Aop (AOP Pauillac)	260€	
Roc de Cambes (Cotes de Bourg)	280€	
Cos D'estournel (Saint-Estèphe)	350€	
Château La Conseillante (Pomerol)	390€	
Vieux Château Certan (Pomerol)	440€	
Château Pichon Comtesse (Pauillac)	450€	
La Fleur Petrus (Pomerol)	460€	
Château La Violette (Pomerol)	500€	
Tertre Roteboeuf (Saint-Émilion Grand Cru)	550€	1250€
Château Pavie (Saint-Émilion Grand Cru)	700€	
Château Léoville Las Cases (Saint-Julien)	750€	
Château Palmer (Margaux)	900€	
Château Angélus (AOP Saint-Émilion)	1000€	
Château Mouton Rothschild (Pauillac)	1200€	
Château Margaux (AOC Margaux)	1250€	
Château Haut-Brion (AOP Pessac-Léognan)	1300€	2800€

	Bouteille Jéroboam 3L	5500€
Cheval Blanc (AOP Saint-Émilion Grand Cru)	1350€	3000€
Château Latour (Pauillac)	1400€	3200€
Petrus (Pomerol)	4500€	10.000€