VINS ROUGES

PROVENCE, RHÔNE, LANGUEDOC & LOIRE	Verre 10cl	Bout. 75cl	Magnum 1.5L
Modeste (Languedoc)	8€	55€	
Combe Calcaire (Languedoc)	10€	65€	
Domaine de la Negly, Les Falaises (Languedoc)		70€	
Sancerre (Domaine Serge Laloue)	12€	75€	
Les Creisses (AOP Pays de l'Hérault)	12€	80€	180€
Crozes-Hermitage Les Meysonniers (Michel Chapoutier)		85€	
Terrasses du Larzac (Domaine de Montcalmes Frédéric Pourtalie , Languedoc)		145€	
Bandol (Domaine Tempier)		150€	
Mas des Armes, Cuvée 360, Aniane (Languedoc)		155€	
Les Brunes (AOP Pays de l'Hérault)		160€	360€
Mas de Daumas Gassac (AOP Pays de l'Hérault)		180€	
Côte-Rôtie (Domaine Vernay)		220€	490€
Renaudin (AOP Pays de l'Hérault)		300€	750€
Clos Rougeard (Saumur Champigny)		350€	
Château Beaucastel (Châteauneuf du Pape)		380€	
Jamet Côte-Rôtie (Côte-rôtie)		400€	900€
La Grange des Pères (IGP Pays de l'Hérault)		550€	1250€
Bonneau Réserve Célestins (Châteauneuf du Pape)		850€	1800€

BOURGOGNE	Verre 10cl	Bout. 75cl	Magnum 1.5L
Cuvée Saint-Vincent (Vincent Girardin)	12€	75€	
Santenay Village (Vincent Girardin)	15€	90€	
Marsannay (Domaine Louis Jadot)		100€	
Savigny-Lès-Beaune "Vieilles Vignes" (Vincent Girardin)		115€	
Chassagne Montrachet (Vincent Girardin)		135€	
Gevrey Chambertin (Domaine Louis Jadot)		140€	
Beaune Premier Cru "Clos Les Aigrots" (Vincent Girardin)		145€	
Nuit-Saint-Georges (Domaine Louis Jadot)		150€	
Morey-Saint-Denis 1er Cru Clos des Ormes (Domaine Louis Jadot)		175€	
Vin de France (Domaine Prieuré Roch)		215€	
Volnay 1er Cru "Les Santenots" (Vincent Girardin)		220€	
Gevrey-Chambertin Ostrea (Domaine Trapet)		230€	
Chambolle-Musigny Premier Cru Les Charmes (Domaine Louis Jadot)		240€	
Pommard (Domaine Trapet)		250€	
Nuit-Saint-Georges Premier Cru (Domaine Prieuré Roch)		350€	
Nuits-Saint-Georges Premier Cru "Clos de la Maréchale" (Domaine J.F Mugnier)		350€	800€
Chassagne Montrachet Premier Cru "Clos Saint-Jean" (Domaine Paul Pillot)		375€	
Clos Vougeot Grand Cru (Domaine Louis Jadot)		380€	
Chambolle-Musigny (Domaine Hudelot-Noëllat)		400€	
Gevrey-Chambertin Premier Cru "Vieilles Vignes" (Domaine Prieuré Roch)		400€	
Gevrey-Chambertin Les Corbeaux Premier Cru (Domaine Trapet)		450€	
Morey-Saint-Denis (Domaine Clos de Tart)		500€	
Chambolle-Musigny Premier Cru "Les Charmes" (Domaine Hudelot-Noëllat)		650€	
Vosne-Romanée Premier Cru "Les Beaumonts" (Domaine Hudelot-Noëllat)		750€	
Grand Echezeaux Grand Cru (Domaine Louis Jadot)		800€	
Hudelot-Noëllat Clos Vougeot (Clos Vougeot)		850€	
Charlopin Charmes-Chambertin (Charmes-Chambertin)		900€	
Duroché Latricières-Chambertin (Latricières-Chambertin)		1050€	
Latricières-Chambertin Grand Cru (Domaine Trapet)		1200€	
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€	
Romanée-Saint-Vivant (Domaine Hudelot-Noëllat)		2500€	
Musigny Grand Cru Mugnier (Chambolle Musigny)		3600€	

VINS ROSÉS

	Verre 10cl	Bout. 75cl	1.5L	3L
Rosé Pays d'Oc (IGP Pays d'Oc)	5€	30€		
By Ott (AOC Côtes de Provence)	8€	50€	120€	250€
Wispering Angel (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€	
Bordeaux	5€	30€	
Encierro bio verdero	6€	38€	
Chambre d'Amour moelleux (Lionel Osmin)	6€	36€	
Txakoli Getariako Akarregi Txiki (Do Txakoli Getariako Akarregi Txiki)	7€	48€	
Marquès de Riscal (Rueda)	8€	52€	
Harana Sarako Arnoa (Vin Basque)	9€	60€	
Château Haut Bergy Cuvée Paul (Pessac-Léognan)		70€	
Cuvée Saint Vincent (Vincent Girardin)	12€	75€	
Abeille de Fieuzal (Pessac Léognan)	12€	75€	
Sancerre (Pascal Jolivet)	14€	80€	190€
Château Péchon (Sauternes)	14€	90€	
Crozes-Hermitage Les Meysonniers Michel Chapoutier (Vallée du Rhône)		105€	
Domaine des Croix Perrières (Domaine Louis Jadot)	16€	105€	
Pouilly Fuissé "Vieilles Vignes" (Vincent Girardin)	16€	115€	
Savigny-Lès-Beaune "Vieilles Vignes" (Vincent Girardin)		125€	
Fixin Clos Moreau Monopole (Domaine Louis Jadot)		135€	
Château Condrieu Guigal (AOC Vallée du Rhône)		135€	
Pernand-Vergelesses "Vieilles Vignes" (Vincent Girardin)		140€	
Château Carbonnieux (Pessac Léognan)		150€	
Chablis Premier Cru Fourchaume (Domaine Louis Jadot)		150€	
Meursault (Domaine Louis Jadot)		170€	
Château Fieuzal (AOC Pessac Léognan)		185€	
Chassagne Montrachet "Vieilles Vignes" (Vincent Girardin)		225€	
Château Beaucastel (Château Neuf du Pape)		285€	
Château Smith Haut Lafitte (AOC Pessac Léognan)		290€	
Meursault Premier Cru Les Charmes (Domaine Louis Jadot)		315€	
Dagueneau Blanc Silex (Pouilly Fumé)		400€	950€
Puligny-Montrachet Premier Cru Les Pucelles (Vincent Girardin)		425€	
Château Y d'Yquem (AOP Sauternes)		425€	
Paul Pillot 1er cru La Romanée (Chassagne-Montrachet)		525€	
Corton-Charlemagne Grand Cru (Vincent Girardin)		695€	
Château d'Yquem (AOP Sauternes)		850€	
Chevalier Montrachet Grand Cru Les Demoiselles (Domaine Louis Jadot)		1150€	
Bienvenue Batard Montrachet (Vincent Girardin)		2050€	
Batard Montrachet (Vincent Girardin)		2250€	
Montrachet (Vincent Girardin)		3250€	

CHAMPAGNES

	Verre 10cl	Bout. 75cl	1.5L	3L	6L
Champagne à la coupe (10cl)	15€				
Kir Royal	16€				
Laurent Perrier brut		130€			
Roederer brut		150€	380€	950€	2250€
Laurent Perrier (Blanc De Blanc)		220€			
Laurent Perrier (Rosé)		220€			
Jacquesson		220€			
La Grande Dame		320€			
Laurent Perrier Grand Siècle		350€	950€		
Comte de Champagne (Blanc De Blanc)		395€	1200€	2850€	
Comte de Champagne (Rosé)		425€			
Cristal Roederer		525€	1450€	5000€	15000€
Dom Pérignon		550€	1550€	5500€	
Krug		550€	1400€		
Dom Pérignon P2		950€			
Dom Pérignon (Rosé)		950€	2500€		
Cristal (Rosé)		950€	2500€		
S de Salon		1650€			

BIÈRES

	25cl	50cl
Bière pression		
Blonde	5€	10€
Ambrée	6€	11€
Blanche	6€	11€
IPA	6€	11€
Picon	6€	11€
Bière sans alcool Corona	8€	
Corona	10€	

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€	Diabolo (25cl)	5€
Chocolat	5€	Fanta, Fuztea, jus de fruits (25cl)	5,50€
Grand crème	5€	Kaskad Tonic (25cl)	8€
Cappuccino	5,50€	Kaskad Ginger (25cl)	8€
Eau plate (33cl)	5,50€	Orange pressée (25cl)	8€
Eau gazeuse (33cl)	5,50€	Eau plate (75cl)	8€
Coca, Coca zéro (33cl)	5,50€	Eau gazeuse (75cl)	8€
Coca Cherry (33cl)	5,50€		

BAR JEAN BIARRITZ

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

★★★

TAPAS

1.00€ La pique

SERVICE AU BAR

ENTRÉES

Huîtres Marennes d'Oléron Oysters - Ostras	3€ / unité
Huîtres Gillardeau Oysters - Ostras	4,50€ / unité
Patatas bravas Spicy potatoes - Patatas bravas	10€
Croquettes de jambon Ham croquettes - Croquetas de jamón	3€ / unité
Cassolette de padrón Padrón little pan - Cazuela de padrónes	12€
Piquillos farcis à la morue Red peppers stuffed with cod fish - Pimientos del piquillo rellenos de bacalao	14€
Boudin basque et son jaune d'œuf Blood sausage and egg yolk - Morcilla vasca y su yema de huevo	14€
Beignet de Txistorra Txistorra fritters - Txistorra rosquilla	14€
Cœurs de canard Duck heart - Corazón de pato	14€
Poulet Crispy Chicken crispy - Pollo frito	15€
Salade mixte, ventrèche de thon et asperges Mixed salad, tuna belly and asparagus - Ensalada mixta, panceta de atún y espárragos	15€
Pâté en croute Maison Bolard Pot pie from Bolard House - Pastel de carle Casa Bolard	15€
Beignets de calamar maison Homemade fried calamari - Calamares fritos caseros	16€
Crevettes crème d'ail Shrimp with garlic cream - Camarones crema de ajo	16€
Chipirons à la plancha Babysquids - Chipirones a la plancha	17€
Planche de fromages Cheese board - Plancha de quesos	18€
Assiette de charcuterie Cold cut plate - Plato de embutidos	18€
Anchois de cantabrie Cantabrian anchovies - Anchoas cántabras	20€
Camembert rôti et son lard Roasted camembert and bacon dice - Queso camembert al horno con bacon	20€
Omelette aux cèpes Ceps omelette - Tortilla de setas	22€
Salade de chèvre Goat cheese salad - Ensalada de queso de cabra	25€
Salade César Caesar salad - Ensalada César	25€
Foie gras Foie gras - Foie gras	25€
Jambon 100% Bellota 100% belllota ham - jamón 100% belllota	35€
Caviar l'Ébène d'Aquitaine, 30g Caviar aquitaine ebony - caviar el ébano de aquitaine	110€

POISSONS

Moules à la plancha, frites maison Grilled mussels, frites home fried - Mejillones a la plancha, patatas fritas caseras	19€
Sardines grillées à la plancha Grilled sardines - Sardinas a la plancha	19€
Cabillaud «Bar Jean» à l'ail Cod fish «Bar Jean» with garlic - Bacalao «Bar Jean» con ajo	25€
Gambas à la plancha Grilled wild gambas - Gambas salvajes a la plancha	27€
Parillada de poissons Mixed grilled fisher plate - Parillada de pescado mixto	30€
Merlu de ligne à l'espagnole (pour 2) Bream spanish style with garlic (For 2 persons) - Merluza de linea con ajo (Para 2 personas)	58€
Paëlla maison (Pour 2 : ½h attente) Homemade paella (For 2 persons : ½h wainting) - Paella de la casa (Para 2 personas : ½h espera)	65€

VIANDES

Assiette Basque (Ventrêche - œuf frit - frites maison - salade) Basque plate (Bacon - fried eggs - home fries - salad) Plato Vasco (Ventreche - huevos fritos - patatas fritas caseras, ensalada)	20€
Burger Jeannot (Steak haché - Cheddar - lard - tomate - oignons - sauce burger) Jeannot homemade burger - Hamburguesa Jeannot	22€
Steak tartare Beef tartare - Tartar de carne	22€
Axoa de veau (Gérard etchegoin) Veal stew (Local style) - Axoa de ternera (Carne local)	24€
Côtes d'agneau de lait Lamb chops - Costillas de cordero lechal	25€
Entrecôte et sa sauce Béarnaise Butcher's piece - Sala del carcinero	27€
Cochon de lait Baby roasted pig - Cochillo de leche	30€
Magret de canard au miel (Supplément foie poêlé (U.E.) : 10€) Duck breast (supplement pan-fried foie gras (U.E.) : 10€) - Magret de pato (Suplemento de foie gras frito (E.U.) : 10€)	30€
Côte de veau aux morilles Viel chop with morels - Xuleta ternera con morillas	36€
Côte de boeuf (Pour 2 personnes) Tbone steak (For 2 from Spain) - Xuleta de buey (Para 2 origen España)	68€
Épaule d'agneau confite (Pour 2 personnes) Roasted lamp shoulder (For 2 persons) - Paleta de cordero confitada (Para 2 personas)	75€
Côte de boeuf de Galice (Pour 2 personnes) Tbone galice (For 2 persons) - Xuleta Galicia (Para 2 personas)	95€
T Bone Black Angus T Bone Black Angus - T Bone Black Angus	140€
Chuck Flap Wagyu Australien (500g) Australian Wagyu Chuck Flap - Solapa de mandril de wagyu australiano	250€
Supplément sauce morilles Supplement morel sauce - Suplemento salsa de morillas	18€
Supplément Sauce poivre, sauce bleu ou sauce béarnaise Supplement Pepper sauce, blue sauce or béarnaise sauce Suplemento salsa de pimienta, salsa azul o salsa bearnesa	5€
Supplément salade ou légumes ou frites maison ou écrasé de pomme de terre ou gratin dauphinois Supplement salad or vegetables or homemade fries or mashed potato or gratin dauphinois Suplemento de ensalada o verduras o patatas fritas caseras o aplastado de patata o gratinado dauphinois	5€

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€
Gâteau basque à la crème		10€
Café gourmand		10€
Tarte du jour		12€

MENU PETIT JEAN

(- de 12 ans)

Hamburger maison / Steack haché / Merlu 14€
Dessert (1 boule de glace)

VINS ROUGES

ESPAGNE	Verre 10cl	Bout. 75cl	Magnum 1.5L	3L
Navarra Reserva (Navarre)	5€	30€		
Ribera del Duero Roble (Do Ribera del Duero)	7€	44€		
Encierro (100% Temprillano)	8€	52€		
Marquès de Riscal (Reserva Rioja)	10€	60€	150€	350€
Marquès de Riscal (Gran Reserva)		140€		
Psi de Pingus (Do Ribera del Duero)		150€		
Pintia Vega Sicilia (Toro)		180€	400€	
Alion (Ribera Del Duero)		225€	500€	
Macan (Rioja)		250€		
Baron de Chirel Marquès de Riscal		290€		900€
Flor De Pingus (Do Ribera del Duero)		330€		1100€
Vega Sicilia Vallebuena (Ribera del Duero)		425€	975€	
Vega Sicilia Unico (Ribera del Duero)		750€	1800€	
Vega Sicilia Unico Especial (Ribera del Duero)		800€		
Pingus (Do Ribera del Duero)		2000€		2250€

ITALIE	Bout. 75cl
Le Volte dell'Ornellaia	80€
Barolo Pelassa	155€
Le Serre Nuove dell'Ornellaia	215€
Ornellaia Bolgheri	550€
Sassicaia	650€
Masseto Toscane	1650€

SUD-OUEST	Bout. 75cl
Coeur de Malbec (Cahors)	60€
Charles de Batz (AOP Madiran)	70€
Arretxea (AOP Irouléguy)	80€

BORDEAUX	Verre 10cl	Bout. 75cl	Magnum 1.5L
Château Haut plaisance (Bordeaux)	5€	30€	
Montage-Saint-Émilion (Saint-Émilion)	8€	50€	
Le Versant (AOP Côtes de Castillon)	10€	70€	
Château Haut Bergy Cuvée Paul (Pessac-Léognan)	12€	90€	
Château de Pez (Saint-Estèphe)		120€	280€
Château Fieuzal (AOP Pessac-Léognan)	18€	145€	320€
		Bouteille Jéroboam 3L	750€
Château Martet (Grand Vin de Bordeaux)		150€	
Domaine L'aurage (AOP Côtes de Castillon)		165€	360€
Château Talbot (AOP Saint-Julien)		190€	550€
Château Giscours (AOP Margaux)		225€	
Pontet Canet Aop (AOP Pauillac)		300€	
Roc de Cambes (Cotes de Bourg)		330€	
Clos D'estournel (Saint-Estèphe)		390€	
Château La Conseillante (Pomerol)		450€	
Château Pichon Comtesse (Pauillac)		490€	
Vieux Château Certan (Pomerol)		500€	
Château La Violette (Pomerol)		500€	
La Fleur Petrus (Pomerol)		550€	
Tertre Roteboeuf (Saint-Émilion Grand Cru)		650€	1450€
Château Pavie (Saint-Émilion Grand Cru)		750€	
Château Léoville Las Cases (Saint-Julien)		800€	
Château Palmer (Margaux)		1000€	
Château Angélus (AOP Saint-Émilion)		1100€	
Château Mouton Rotschild (Pauillac)		1300€	
Château Margaux (AOC Margaux)		1350€	
Château Haut-Brion (AOP Pessac-Léognan)		1400€	3000€
		Bouteille Jéroboam 3L	6000€
Cheval Blanc (AOP Saint-Émilion Grand Cru)		1450€	3200€
Château Latour (Pauillac)		1450€	3500€
Petrus (Pomerol)		4900€	11500€