

VINS ROUGES

PROVENCE, RHÔNE, LANGUEDOC & LOIRE			
Héritage Saint-Chinian (Gérard Bertrand, AOP Saint-Chinian)	Verre 10cl	Bout. 75cl	Magnum 1.5L
Héritage Minervois (Gérard Bertrand, AOP Minervois)	9€	54€	
Héritage Pic Saint-Loup (Gérard Bertrand, AOP Pic Saint-Loup)		58€	
Domaine de la Negly, Les Falaises (Languedoc)		64€	
Sancerre (Domaine Serge Laloue)	12€	70€	
Les Creisses (AOP Pays de l'Hérault)	12€	75€	
Crozes-Hermitage Les Meysonniers (Michel Chapoutier)		80€	180€
Cigalus (Gérard Bertrand, IGP Aude Haute-rive)		85€	
Château Hospitalet (Gérard Bertrand, AOP La Clape)		105€	
Terrasses du Larzac (Domaine de Montcalmes Frédéric Pourtalie , Languedoc)		140€	
Bandol (Domaine Tempier)		145€	
Mas des Armes, Cuvée 360, Aniane (Languedoc)		150€	
Les Brunes (AOP Pays de l'Hérault)		155€	
Mas de Daumas Gassac (AOP Pays de l'Hérault)		160€	360€
Côte-Rôtie (Domaine Vernay)		180€	
Clos d'Ora (Gérard Bertrand, AOP Minervois La Livinière)		220€	490€
Renaudin (AOP Pays de l'Hérault)		295€	
Clos Rougeard (Saumur Champigny)		300€	750€
Château Beaucastel (Châteauneuf du Pape)		350€	450€
Jamet Côte-Rôtie (Côte-rôtie)		380€	
La Grange des Pères (IGP Pays de l'Hérault)		400€	900€
Bonneau Réserve Célestins (Châteauneuf du Pape)		550€	1250€
		850€	1800€

BOURGOGNE			
Cuvée Saint-Vincent (Vincent Girardin)	Verre 10cl	Bout. 75cl	Magnum 1.5L
Santenay Village (Vincent Girardin)	12€	75€	
Marsannay (Domaine Louis Jadot)	15€	90€	
Savigny-Lès-Beaune “Vieilles Vignes” (Vincent Girardin)		100€	
Chassagne Montrachet (Vincent Girardin)		115€	
Gevrey Chambertin (Domaine Louis Jadot)		135€	
Beaune Premier Cru “Clos Les Aigrots” (Vincent Girardin)		140€	
Nuit-Saint-Georges (Domaine Louis Jadot)		145€	
Morey-Saint-Denis 1er Cru Clos des Ormes (Domaine Louis Jadot)		150€	
Vin de France (Domaine Prieuré Roch)		175€	
Volnay 1er Cru “Les Santenots” (Vincent Girardin)		215€	
Gevrey-Chambertin Ostrea (Domaine Trapet)		220€	
Chambolle-Musigny Premier Cru Les Charmes (Domaine Louis Jadot)		230€	
Pommard (Domaine Trapet)		240€	
Nuit-Saint-Georges Premier Cru (Domaine Prieuré Roch)		250€	
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)		500€	
Vosne-Romanée Premier Cru “Les Beaumonts” (Domaine Hudelot-Noëllat)		650€	
Grand Echezeaux Grand Cru (Domaine Louis Jadot)		750€	
Hudelot-Noëllat Clos Vougeot (Clos Vougeot)		800€	
Charlopin Charmes-Chambertin (Charmes-Chambertin)		850€	
Duroché Latricières-Chambertin (Latricières-Chambertin)		900€	
Latricières-Chambertin Grand Cru (Domaine Trapet)		1050€	
Fourrier Chambertin (Chambertin)		1200€	
Clos de Tart Grand Cru Monopole (Domaine Clos de Tart)		1500€	
Chambertin Grand Cru (Domaine Trapet)		1550€	
Chambertin-Clos-de-Bèze (Domaine Prieuré Roch)		1650€	
Mugnier les Amoureuses (Chambolle Musigny)		2200€	
Romanée-Saint-Vivant (Domaine Hudelot-Noëllat)		2300€	
Musigny Grand Cru Mugnier (Chambolle Musigny)		2500€	
		3600€	

VINS ROSÉS

9 Clés (IGP Pays d'Oc)	Verre 10cl	Bout. 75cl	1.5L	3L
By Ott (AOC Côtes de Provence)	5€	30€		
Wispering Angel (Provence)	8€	50€	120€	250€
Domaine Ott (AOC Provence - Château de Selle)	12€	65€	140€	
Domaine Ott Étoile (AOC Provence - Château de Selle)		80€	180€	500€
Château d'Esclans (Cuvée Garrus)		220€		
		250€		

VINS BLANCS

Cidre Basque Gurutzeta	Verre 10cl	Bout. 75cl	1.5L	
L'empreinte (Bordeaux Blanc)	5€	28€		
Encierro bio veradero	5€	30€	70€	
Chambre d'Amour moelleux (Lionel Osmín)	6€	38€		
Txakoli Getariako Akarregi Txiki (Do Txakoli Getariako Akarregi Txiki)	6€	36€		
Marquès de Riscal (Rueda)	6€	42€		
Harana Sarako Arnoa (Vin Basque)	8€	52€		
Château Haut Bergy Cuvée Paul (Pessac-Léognan)	9€	60€		
Cuvée Saint Vincent (Vincent Girardin)		70€		
Abeille de Fieuzal (Pessac Léognan)	12€	75€		
Sancerre (Pascal Jolivet)	12€	75€	190€	
Château Péchon (Sauternes)	14€	80€		
Crozes-Hermitage Les Meysonniers Michel Chapoutier (Vallée du Rhône)	14€	90€		
Domaine des Croix Perrières (Domaine Louis Jadot)		90€		
Pouilly Fuissé “Vieilles Vignes” (Vincent Girardin)	16€	105€		
Savigny-Lès-Beaune “Vieilles Vignes” (Vincent Girardin)	16€	115€		
Fixin Clos Moreau Monopole (Domaine Louis Jadot)		125€		
Château Condrieu Guigal (AOC Vallée du Rhône)		135€		
Pernand-Vergelesses “Vieilles Vignes” (Vincent Girardin)		135€		
Château Carbonnieux (Pessac Léognan)		140€		
Chablis Premier Cru Fourchaume (Domaine Louis Jadot)		150€		
Meursault (Domaine Louis Jadot)		150€		
Château Fieuzal (AOC Pessac Léognan)		170€		
Chassagne Montrachet “Vieilles Vignes” (Vincent Girardin)		185€		
Château Beaucastel (Château Neuf du Pape)		225€		
Château Smith Haut Lafitte (AOC Pessac Léognan)		285€		
Meursault Premier Cru Les Charmes (Domaine Louis Jadot)		290€		
Dagueneau Blanc Silex (Pouilly Fumé)		315€		
Puligny-Montrachet Premier Cru Les Pucelles (Vincent Girardin)		400€	950€	
Château Y d'Yquem (AOP Sauternes)		425€		
Paul Pillot 1 ^{er} cru La Romanée (Chassagne-Montrachet)		425€		
Corton-Charlemagne Grand Cru (Vincent Girardin)		525€		
Château d'Yquem (AOP Sauternes)		695€		
Chevalier Montrachet Grand Cru Les Demoiselles (Domaine Louis Jadot)		850€		
		1150€		

CHAMPAGNES

Champagne à la coupe (10cl)	Verre 10cl	Bout. 75cl	1.5L	3L	6L
Kir Royal	15€				
Laurent Perrier brut	16€				
Roederer brut		130€			
Laurent Perrier (Blanc De Blanc)		150€	350€	800€	2000€
Laurent Perrier (Rosé)		220€			
Jacquesson		220€			
La Grande Dame		220€			
Laurent Perrier Grand Siècle		320€			
Comte de Champagne (Blanc De Blanc)		350€			
Comte de Champagne (Rosé)		395€	1000€	2250€	
Cristal Roederer		425€			
Dom Pérignon		525€	1450€	5000€	15000€
Krug		550€	1550€	5500€	
Dom Pérignon P2		550€	1400€		
Dom Pérignon (Rosé)		950€			
Cristal (Rosé)		950€	2500€		
S de Salon		950€	2500€		
		1650€			

BIÈRES

	25cl	50cl
Bière Basque Belhara		
Blonde (Pression)	5€	10€
Ambrée	6€	11€
Blanche	6€	11€
Picon bière	6€	11€
Bière IPA (Pression)	6€	11€
Bière sans alcool Corona	8€	
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€	Diabolo (25cl)	5€
Chocolat	5€	Fanta, Fuztea,	5,50€
Grand crème	5€	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€		Caipirinha (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 Glenfnidish (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 Belvédère (4cl)	13€	200€			

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

TAPAS 1.00€ La pique **SERVICE AU BAR**
ENTRÉES

Hîtres Marennes d'Oléron	2,50€ / unité
Oysters - Ostras	
Huîtres Gillardeau	4€ / unité
Oysters - Ostras	
Salade mixte	10€
Mixed salad - Ensalada mixta	
Patatas bravas	10€
Spicy potatoes - Patatas bravas	
Croquettes de jambon	3€ / unité
Ham croquettes - Croquetas de jamón	
Cassolette de padrón	12€
Padrón little pan - Cazuela de padrones	
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	
Anchois de cantabrie	20€
Cantabrian anchovies - Anchoas cántabras	
Camembert rôti et son lard	20€
Roasted camembert and bacon dice - Queso camembert al horno con bacon	
Omelette aux cèpes	22€
Ceps omelette - Tortilla de setas	
Salade de chèvre	25€
Goat cheese salad - Ensalada de queso de cabra	
Salade César	25€
Caesar salad - Ensalada César	
Foie gras	25€
Foie gras - Foie gras	
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	19€
Grilled mussels, frites home fried - Mejillones a la plancha, patatas fritas caseras	
Sardines grillées à la plancha	19€
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 (Ventrèche - oëuf frit - frites maison - salade)	20€
Basque plate (Bacon - fried eggs - home fries - salad)	
Plato Vasco (Ventrèche - 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 (Gérard etchegoin)	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 lamb 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 légumes ou frites maison ou écrasé de pomme de terre ou gratin dauphinois	5€
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	
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€

VINS ROUGES

ESPAÑE	Verre 10cl	Bout. 75cl	Magnum 1.5L	3L
Rioja	5€	30€		
Ribera del Duero Roble (Do Ribera del Duero Roble)	6€	38€		
Encierro (100% Temprillano)	7€	45€		
Marquès de Riscal (Reserva Rioja)	9€	55€	135€	300€
Cair Ribera del Duero Crianza reserva (Do Ribera del Duero Crianza Cair)	12€	75€	175€	
Luis Cañas Amaren (Do Rioja reserva Amaren)		125€	280€	
Marquès de Riscal (Gran Reserva)		140€		
Psi de Pingus (Do Ribera del Duero)		150€		
Pintia Vega Sicilia (Toro)		180€	400€	900€
Alion (Ribera Del Duero)		225€	500€	1100€
Macan (Rioja)		250€		
Baron de Chirel Marquès de Riscal		290€		
Flor De Pingus (Do Ribera del Duero)		330€		
Vega Sicilia Vallebuenza (Ribera del Duero)		425€	975€	2250€
Vega Sicilia Unico (Ribera del Duero)		750€	1800€	
Vega Sicilia Unico Especial (Ribera del Duero)		800€		
Pingus (Do Ribera del Duero)		2000€		

ITALIE

Le Volte dell'Ornellaia	80€
Barolo Pelassa	155€
Le Serre Nuove dell'Ornellaia	215€
Ornellaia Bolgheri	550€
Sassicaia	650€
Masseto Toscano	1650€

SUD-OUEST

Coeur de Malbec (Cahors)	60€
Charles de Batz (AOP Madiran)	70€
Arretxea (AOP Irouléguy)	80€

BORDEAUX

Château Gromel Bel Air cuvée Eva (Bordeaux Supérieur)	5€	30€	
Roc de Giraudon (Lussac Saint-Émilion)	8€	48€	
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€

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€	
Cos 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 Angélys (AOP Saint-Émilion)	1100€	
Château Mouton Rotschild (Pauillac)	1300€	
Château Margaux (AOC Margaux)	1350€	
Château Haut-Brion (AOP Pessac-Léognan)	1400€	3000€

Cheval Blanc (AOP Saint-Émilion Grand Cru)	1450€	3200€
Château Latour (Pauillac)	1450€	3500€
Petrus (Pomerol)	4900€	11500€

MENU PETIT JEAN (- de 12 ans)

Hamburger maison / Steak haché / Merlu	13€
Dessert (1 boule de glace)	