

LE SALÉ



BOWLS CHAUDS

Plats complets à déguster chauds

Thaï bowl poulet Sans gluten 12,90

Poulet cuisiné au lait de coco, curry, citronnelle, feuille de kaffir, tagliatelles de légumes, coriandre, cacahuètes et citron vert sur riz parfumé.

Bowl japonais 13,90

Boeuf teriyaki, nouilles de blé, carottes, shitake, pak choï, petit pois, bouillon, ciboule, sésame.

Bowl créole Sans gluten 12,90

Crevettes aux épices colombo, riz, achard de légumes (carotte, chou blanc, ail, gingembre, curcuma), ananas rôti, citron vert.

Plats cuisinés chaque jour sur place.
Inspiration cuisines du monde.
En libre service, sur place ou à emporter.

BOWLS FROIDS

Plats complets à déguster froids

Asian bowl Sans gluten 13,90

Thon tataki, riz au wakamé, mangues, carottes, choux rouges, pousses de soja, gingembre vinaigré et feuilles de coriandre, billes de cranberries, sauce douce à l'huile de sésame.

Bowl libanais végétarien 12,90

Taboulé Kasha (orge, millet, sarrasin), falafelles, choux rouges, carottes, concombres, fromage libanais (halloumi au Sumac), sauce au fromage blanc.

SALADES

Salade caesar 7,90

Filets de poulet mariné aux épices, copeaux de parmesan, salade romaine, croûtons du fournil et sauce caesar.

Salade printanière 8,90

Oeuf poché, têtes d'asperges vertes, pamplemousses, salade verte, sésame, perles de miel et crème de balsamique, baies de Goji.

SANDWICHS

Commandes au comptoir svp

Nordique veggie (vegan) 4,90

Houmous, carottes, épinards, salade, tomates confites et dattes.

Wrap thon 4,90

Thon tataki, pousses d'épinards, pousses de soja, carottes, cream cheese curry et sauce sésame dans pain pita.

Wrap poulet 4,90

Filets de poulet, chou rouge, carottes, oignons crispy, sauce blanche.

Sandwich poulet façon caesar 4,90

Filets de poulet mariné aux épices, copeaux de parmesan, salade romaine, sauce caesar et mayonnaise, pain baguette du Fournil de la Baleine.

Sandwich basque 4,90

Jambon blanc et emmental, pain baguette du Fournil de la Baleine.

Sandwich jambon beurre emmental 3,50

Jambon blanc et emmental, pain baguette du Fournil de la Baleine.

Formules sandwichs :

Jambon beurre + boisson* : 4,70

Sandwich au choix + boisson* : 6,10

Sandwich au choix + boisson* + desserts frais** : 9,50

* Canettes 33cl (hors bières) et eau 50cl

** Fromage blanc, graines de chia ou mousse au chocolat

CASSE-CROÛTES

Croque monsieur 4,50

Tortilla classique, pommes de terres et oignons 3,50

Tortilla basque, chorizo, piperade, pommes de terres et oignons 3,60

Big burrito mexicain, galette de blé garnie de poulet mariné aux épices, guacamole, haricots noirs, maïs, et crème de cheddar. 8,90

Supplément salade mélangée 2,50




LE CAFÉ DE LA BALEINE
BIARRITZ

LE SUCRÉ



DOUCEURS (selon jour)

Cookies 1,50

Carrot cake, la part. 3,20

Cake matcha, la part. 3,20

Marbré chocolat vanille, la part. 3,20

Cake citron pavot, la part. 3,20

Banana bread, la part. 3,20

Brownie, la part. 3,00

Gâteau basque individuel (crème ou cerise). 2,30

DESSERTS (selon jour)

Granola, fromage blanc local, coulis de fruits rouges et granola maison. 3,90

Graines de chia, au lait végétal, morceaux et coulis de fruits exotiques. 4,20

Mousse au chocolat 4,20

Fruits frais selon marché. 0,80

PETIT-DÉJEUNER

Viennoiseries, du Fournil de la Baleine. /

Tartines du fournil, beurre et confiture maison. 3,90

Granola, fromage blanc local, coulis de fruits rouges et granola maison. 3,90

Œuf coque Bio et ses mouillettes. 3,90

Egg muffin 4,50

Assiette mixte jambon de pays et/ou fromage de brebis. 4,50

Assiette campagnarde assiette mixte + œuf coque. 6,90

Formule petit déjeuner classique 4,90

Petit café (expresso, allongé ou noisette) + croissant ou chocolatine + petit jus d'oranges pressées.

Formule petit déjeuner tartines 7,90

Boisson chaude au choix + tartines beurre et confiture + petit jus d'oranges pressées.

Formule petit déjeuner gourmand 9,90

Boisson chaude au choix + viennoiserie au choix + fromage blanc fruits rouges & granola + petit jus d'oranges pressées.

Formule brunch 16,90

Boisson chaude au choix + viennoiserie au choix + fromage blanc fruits rouges & granola + assiette campagnarde ou Egg muffin + grand jus d'oranges pressées.



COFFEE SHOP



CAFÉS

Café Bio du pérou, maison Blasco

Suppléments :
lait végétal,
chantilly,
caramel...
0,30

	Simple	Double
Espresso & Allongé	1,40	2,60
Ristretto	1,40	2,60
Noisette	1,60	2,80
Décaféiné	1,50	2,70
Americano	/	2,90
Macchiato		4,50
	Classique	Extra
Cappuccino	3,50	4,50
Latte	3,50	4,50
Flat white	3,50	4,50
Moca	4,00	5,20

CAFÉS GLACÉS



Café frappé	/	4,60
Café frappé au lait	/	5,20
Café frappé « très très gourmand »	/	5,90

café frappé, lait, caramel, chantilly et spéculos

THÉS et INFUSIONS

Maison Euskaren

Thé ou infusion	3,70
Thé au lait	3,90
Matcha poudre de thé vert au lait d'avoine.	4,50
Tchaï latte thé noir aux épices infusé au lait d'avoine.	4,50
Infusion maison jus de citron frais et gingembre	3,70

CHOCOLATS

Maison Valrhona

Chocolat chaud	4,60
Baby chocolat	3,10
Chocolat viennois, chantilly	5,60



JUS DE FRUITS FRAIS

Orange pressée	4,50
Petite orange pressée	2,80
Petit citron pressé (chaud ou froid)	2,80
Orange Tonic	5,50
orange, carotte, citron, gingembre.	
Vert Détox	5,50
pomme, Kiwi, concombre, citron, gingembre.	



EAU & SODA

Orangina 33cl	2,40
Cacolac 25cl	2,20
Oasis 33cl	2,40
Lipton 33cl	2,40
Coca Zéro 33cl	2,40
Coca 33cl	2,40
Perrier 33cl	2,00
Euskola 33cl	2,80
Coca zéro 50cl	2,80
Coca 50cl	2,80
Eau gazeuse 50cl	2,50
Eau 50cl	1,20
Jus du pressoir du Pays Basque 25cl	3,80
Thé glacé Arima 33cl	4,50
Grande eau 1,5L	2,00

ALCOOL

Bière 1664 25cl	2,90
Bière Corona 33cl	4,50
Bière Basque Eguski 33cl	4,50
Cidre Basque 33cl	4,50

VINS ROUGES, ROSÉS, BLANCS

	Verre	Bouteille
	dont droit de bouchon, 5€	
Rouge		
Ribera del Duero, Bodega Callejo « Flores de Callejo » 2020, vin généreux et fruité, notes de fruits rouges au nez	4,00	20,00
Bordeaux, Château La Rose Monturon « Le M de Monturon » 2020, vin aux notes légères de fruits rouges	3,50	17,00
Irouléguay, Les caves d'Irouléguay « Kattalin » 2020, vin rouge bio et local intense et puissant, notes de fruits noirs et d'épices	4,50	25,00
Bordeaux, Château Ballan-Larquette « Classique » 2018, vin rouge aux arômes francs et aux tanins fins	/	8,00 1/2 bouteille
Blanc		
Domaine du Moncaut « Heita » 2021, vin local fruité aux notes d'agrumes	3,50	17,00
Côte de Gascogne, Domaine de Joy « Saint-André » 2020, vin blanc demi-sec note de miel et de fruits confits	3,50	17,00
Bordeaux, Château Belle-Garde, 2020, vin blanc sec fruité et floral, notes d'agrumes	3,00	14,00
Rosé		
Côte de Provence, Domaine Henri Bonnaud « Terre promise » 2021, vin bio fruité et floral	3,50	19,00



LE CAFÉ DE LA BALEINE BIARRITZ

Les commandes se font
au comptoir SVP

LA CARTE



www.lecafedelabaleine.fr



31 avenue Kennedy, quartier Saint-Martin 64200 Biarritz. 05 59 85 65 87