



Bun's Corner

Uniquement le midi - Lunch time only

Bun César * _____ 12,90 €
Caesar bun

Bun au saumon fumé et avocat * _____ 12,90 €
Smoked salmon bun with avocado

Côté FRAICHEUR

	Petite	Grande
Salade de tomates bio et mozzarella Di Buffala * _____ Salad of organic tomatoes & "Di Buffala" mozzarella	11 €	15 €
Taboulé aux gambas parfumé au curcuma * _____ Tabbouleh and gambas perfumed with turmeric	12 €	16 €
Salade césar * _____ Traditional chicken Cesar salad	11 €	15 €

Pour Commencer

Gaufre à l'aneth, saumon fumé artisanal et crème onctueuse au citron confit * _____ 11,90 €
Dill waffle with smoked salmon and candied lemon cream

Foie gras des Landes mi cuit par nos soins, tartines toastées aux fruits du mendiant * _____ 14,90 €
Homemade foie gras 'des Landes' and toasts of chutney of beggar fruits

Rosace de melon et jambon Bayonne * _____ 10,90 €
Rosette of melon and 'Bayonne' ham slices

Assiette de jambon de Bayonne 'IGP' 14 mois d'affinage, pulpe d'artichaut et guindillas * _____ 13,90 €
Bayonne 14 month refinement ham plate, pulp of artichoke and guindillas peppers

Petites tartines de foie gras * _____ 8,80 €
Two pieces of foie gras toasts

Gambas saisies, guacamole et tuile croquante au sésame * _____ 14,90 €
Gambas, guacamole and crunchy sesame tile

Thon mariné aux agrumes, rémoulade de céleri aux algues et coquillages * _____ 13,80 €
Tuna marinated in citrus fruits, celery with seaweeds and shellfish

Entrée du jour * _____ 8,00 €
Starter of the day

*Fait Maison / home-made - Les plats que nous proposons peuvent varier en fonction des produits du marché.
Prix nets en euros, taxes et services compris

Restaurant LMB Biarritz
Grand Tonic Hotel Biarritz - 58 Avenue Édouard VII – 64200 Biarritz
Informations & Reservation - + 33 5 59 24 58 58



Les Plats - Principals

Côté MER

SEA Side

Darne de saumon grillée, fumet de poisson monté au beurre, légumes tournés * _____ 18,90 €
Grilled salmon steak, smoked fish whisk butter and vegetables

Merlu chemisé au jambon de pays, méli-mélo de haricots de 'Tolosa', fèves et coques * _____ 19,90 €
Hake lined with ham of the region, mishmash beans of "Tolosa", "fèves" and shellfish

Steak de thon grillé, sauce coco curry, et sa tombée de pak choï et ravioles croustillantes
aux petits pois relevés au wasabi * _____ 19,40 €
Grilled tuna steak, coconut curry sauce, pak choï and crunchy ravioli with wasabi

Sole meunière, pommes vapeur * _____ 22,90 €
Meunière-style sole, steamed potatoes

Plat du jour * _____ 14,90 €
Dish of the day

Côté TERRE

LAND Side

Quasi de veau rôti, jus aux olivettes, gratin de macaroni aux légumes * _____ 18,90 €
Roasted veal, olive juice, cheese-topped dish of macaroni with vegetables

Filet de bœuf, foie frais de canard croustillant et galette de pommes de terre * _____ 26,90 €
Beef filet, crunchy 'foie gras', with truffle potatoes

Noisette d'agneau en croute de persil plat,
cannelloni de courgette au chèvre et tomates confites * _____ 17,90 €
Lamb with flat-leaved parsley, cannelloni of zucchini with goat cheese and sundried tomatoes

Poitrine de cochon cuite à basse température,
jus relevé au curry rouge, gratin dauphinois aux piquillos * _____ 16,90 €
Pig breast cooked at low temperature, red curry juice, gratin dauphinois of piquillo pepper

Tartare de bœuf taillé au couteau, pommes pont neuf * _____ 19,90 €
Beef tartare and "pont neuf" potatoes

Plat du jour * _____ 13,50 €
Dish of the day

Pâtes

Pasta

Ravioles ricotta épinards * _____ 15,40 €
Ricotta cheese and spinach ravioli

Linguines sautées au basilic, tomates cerises et gambas grillées * _____ 15,90 €
Fried Linguine with basil, cherry tomatoes and grilled gambas

Plat végétarien

Vegan's Corner

Tortilla aux pommes de terre et à la truffe * _____ 15,90 €
Tortilla of potatoes and truffle

Viandes Origine CEE

*Fait Maison / home-made - Les plats que nous proposons peuvent varier en fonction des produits du marché.
Prix nets en euros, taxes et services compris

Restaurant LMB Biarritz
Grand Tonic Hotel Biarritz - 58 Avenue Édouard VII - 64200 Biarritz
Informations & Reservation - + 33 5 59 24 58 58



Côté DOUCEURS

SWEETIES Side

Cheese cake aux framboises * Raspberries cheese cake	8,40 €
Soupe de pêches à la verveine , petits choux à la crème légère au fromage blanc et citron vert * Verbena peach soup, small cream puffs with "fromage frais » and lime	8,60 €
Dessert du jour * Dessert of the day	7,00 €
Boules de glaces alcoolisées Spirituos Sorbet Scoops	6,50 €
Café gourmand * Sweet dainties and coffee	8,40 €
Assortiment de glaces et sorbets Three scoops of sorbets and ice cream	7,30 €
Biscuit chocolaté à la pistache * Chocolate biscuit and pistachio nut	8,90 €
Macaron fraise et rhubarbe * Strawberry macaroon and Rhubarb	7,30 €
Baba au chocolat * Chocolate rum baba	8,90 €

Le Fromage

Fromage de brebis de 'Mille et un fromages' et sa confiture de cerises noires Ewe cheese and black cherry jam	8,50 €
---	--------

Le Menu Enfant Kids Menu à 9,90 €

Steak haché * ou **Poisson du jour ***
Grilled chopped steak or fish of the day

Pâtes ou frites
Pasta or french fries

Glace et sorbet ou **Cheese cake aux framboises ***
Ice cream and sorbet OR Raspberries cheese cake

*Fait Maison / home-made - Les plats que nous proposons peuvent varier en fonction des produits du marché.
Prix nets en euros, taxes et services compris

Restaurant LMB Biarritz
Grand Tonic Hotel Biarritz - 58 Avenue Édouard VII – 64200 Biarritz
Informations & Reservation - + 33 5 59 24 58 58



Le Menu Plaisir à 27,40 €

Salade de tomates bio et mozzarella 'Di Buffala' *
Salad of organic tomatoes and mozzarella "Di Buffala"

Gaufre à l'aneth, saumon fumé artisanal et crème onctueuse au citron confit *
Dill waffle with smoked salmon and candied lemon cream

Assiette de jambon de Bayonne 'IGP' 14 mois d'affinage, pulpe d'artichaut et guindillas *
Bayonne 14 month refinement ham plate, pulp of artichoke and guindillas peppers

Entrée du jour *
Starter of the day



Darne de saumon grillée, fumet de poisson monté au beurre, légumes tournés *
Grilled salmon steak, smoked fish whisk butter and vegetables

Poitrine de cochon cuite à basse température,
jus relevé au curry rouge, gratin dauphinois aux piquillos *
Pig breast cooked at low temperature, red curry juice and gratin dauphinois of Piquillo pepper

Plat du jour *
Dish of the day

Ravioles ricotta épinards *
Ricotta and spinach ravioli



Cheese cake aux framboises *
Raspberries cheese cake

Dessert du jour *
Dessert of the day

Baba au chocolat *
Chocolate rum baba

Fromage de brebis de 'Mille et un fromages' et sa confiture de cerises noires
Ewe cheese and black cherry jam

Alternative : Entrée - Plat ou Plat - Dessert 19,90 €
Starter - Main Dish or Main Dish – Dessert

Viandes d'origine CE

*Fait Maison / home-made - Les plats que nous proposons peuvent varier en fonction des produits du marché.
Prix nets en euros, taxes et services compris

Restaurant LMB Biarritz
Grand Tonic Hotel Biarritz - 58 Avenue Édouard VII – 64200 Biarritz
Informations & Reservation - + 33 5 59 24 58 58



Le Menu Signature à 37,40 €

Foie gras des Landes mi cuit par nos soins, tartines toastées aux fruits du mendiant *
Homemade foie gras 'des Landes' and toasts of chutney of beggar fruits

Assiette de jambon de Bayonne 'IGP' 14 mois d'affinage, pulpe d'artichaut et guindillas *
'Mangalica' 22 month refinement ham plate, Pulp of artichoke and guindillas peppers

Gambas saisies, guacamole et tuile croquante au sésame *
Gambas, guacamole and crunchy sesame tile

Thon mariné aux agrumes, rémoulade de céleri aux algues et coquillages *
Tuna marinated in citrus fruits, celery with seaweeds and shellfish



Merlu chemisé au jambon de pays, méli-mélo de haricots de 'Tolosa', fèves et coques *
Hake lined with ham of the region, mishmash beans of "Tolosa", "fèves" and shellfish

Steak de thon grillé, sauce coco curry, tombée de pak choï et ravioles croustillantes aux petits pois relevés au wasabi *

Grilled tuna steak, coconut curry sauce, pak-choï and crunchy ravioli with peas of wasabi

Quasi de veau rôti, jus aux olivettes, gratin de macaroni aux légumes *
Roasted veal, olive juice, cheese-topped dish of macaroni with vegetables

Filet de bœuf, foie frais de canard croustillant et galette de pommes de terre *
Beef filet, crunchy 'foie gras', with truffle potatoes



Soupe de pêches à la verveine, petits choux à la crème légère au fromage blanc et citron vert *
Verbena peach soup, small cream puffs with fromage frais and lime

Biscuit chocolaté à la pistache *
Chocolate biscuit and pistachio nut

Macaron fraise et rhubarbe *
Strawberry macaron and Rhubarb

Fromage de brebis de 'Mille et un fromages' et sa confiture de cerises noires
Ewe cheese and black cherry jam

Alternative : Entrée - Plat ou Plat – Dessert : 29,90 €

Starter - Main Dish or Main Dish – Dessert

Viandes d'origine CEE

*Fait Maison / home-made - Les plats que nous proposons peuvent varier en fonction des produits du marché.
Prix nets en euros, taxes et services compris

Restaurant LMB Biarritz
Grand Tonic Hotel Biarritz - 58 Avenue Édouard VII – 64200 Biarritz
Informations & Reservation - + 33 5 59 24 58 58