

BAR HA(A)ÏTZA

Pyla sur Mer

(A!

(A)

Cocktails Apéritifs

Le Skiff's (Sauternes de la Tour Blanche - Concombre - Menthe - Gingembre - Ginger Beer)	15 €
Américano de l'Ha(a)ïtza, 12 cl Vieilli en fût de chêne par nos soins	13 €
Spritz, 20 cl (Aperol - Prosecco - Eau Pétillante)	14 €
Suze Tonic, 25 cl (TonicWater Fever Tree)	12 €

Apéritifs

Ricard ou Pastis 51, 4 cl	6 €
Absinthe, 4 cl	12 €
Kir Vin Blanc, 12 cl (Cassis, Mûre, Pêche, Framboise ou Fraise Des Bois)	7 €
Kir Royal, 12 cl (Cassis, Mûre, Pêche, Framboise ou Fraise Des Bois)	15 €
Lillet, 6 cl (Rouge, Blanc ou Rosé)	7 €
Pineau des Charentes " Château de Beaulon " 5 ans d'âge, 6 cl (Blanc ou Rouge)	7 €
Porto Rouge Ramos Pinto Tawny 10 ans, 6 cl	14 €
Byrrh, 6 cl	7 €
Martini, 6 cl (Rouge, Blanc ou Rosé)	7 €
Noilly Prat Dry, 6 cl	8 €
Quintinye Vermouth Royal, 6 cl (Rouge, Blanc ou Extra Dry)	8 €
Suze, 6 cl	7 €

Bières Pression

Pelforth Blonde, 25 cl	6 €
Pelforth Blonde, 50 cl	12 €
Panaché ou Monaco, 25 cl	6 €
Picon Bière, 25 cl	6 €

Bières Bouteilles

S+ARCK Beer Blonde Bio, FRANCE, 35 cl	10 €
Heineken Blonde, PAYS-BAS	8 €
Leffe Blonde, BELGIQUE	8 €
Dérive Original Blonde, BASSIN D'ARCACHON, FRANCE (Bière artisanale non filtrée, brassée sur coquilles d'huîtres et fermentée en barriques)	9 €
Dérive Dry Blonde, BASSIN D'ARCACHON, FRANCE (Bière artisanale, brassée avec du Sauvignon blanc, sur coquilles d'huîtres et fermentée en barriques)	9 €
Dérive Sweet Blonde, BASSIN D'ARCACHON, FRANCE (Bière artisanale, brassée avec du Côtes de Gascogne sur coquilles d'huîtres et fermentée en barriques)	9 €
Desperados Blonde Aromatisée à la Téquila, FRANCE	9 €
Edelweiss Blanche, FRANCE	9 €
Pelforth Brune, FRANCE	8 €
Heineken 0.0 Sans Alcool, PAYS-BAS	7 €

(A!

Cocktails Classiques

Bloody Mary (Vodka Grey Goose - Jus de Citron Jaune Frais - Jus de Tomate Assaisonné)	14 €
Cosmopolitan (Vodka Grey Goose - Cointreau - Jus de Citron Vert Frais - Jus de Cranberry)	14 €
Dry Martini (Gin Bombay Sapphire - La Quintinye Vermouth Royal Extra Dry)	14 €
Singapore Sling (Gin Bombay Sapphire - Liqueur de Prune - Bénédictine - Cointreau - Jus de Citron Jaune - Jus d'Ananas)	16 €
Manhattan (Rye Whisky Lot 40 - La Quintinye Vermouth Royal Rouge - Angostura Bitter)	16 €
Whisky Sour (Whisky Monkey Shoulder - Sirop Simple - Jus de Citron Jaune - Angostura Bitter - Blanc d'œuf)	14 €
Mai Tai (Rhum Sailor Jerry - Rhum Agricole - Sirop d'Orgeat - Jus de Citron Vert - Cointreau - Angostura Bitter)	15 €
Piña Colada (Rhum Bacardi Cuatro - Sucre Vanillé Maison - Ananas Frais - Lait de Coco)	15 €
Daiquiri (Rhum Bacardi Carta Blanca - Sirop de Sucre - Jus de Citron Vert Frais)	14 €
Margarita (Tequila Patrón Silver - Cointreau - Jus de Citron Vert Frais)	15 €

N'HÉSITÉZ PAS À DEMANDER VOTRE COCKTAIL CLASSIQUE PRÉFÉRÉ !

Cocktails Sans Alcool

Haaïz'tea (Thé Glacé du Jour)	10 €
Haaïtz'coffee (Café Expresso - Sirop Noix de Macadamia - Mousse de Lait Vanillé)	13 €
Sweet Tea (Jus de Passion - Jus de Pomme - Sirop de Menthe - Thé Vert)	13 €
Bered (Purée de Fraise - Jus de Cranberry - Sirop de Citron Vert - Tonic Water)	13 €
Détox Citronné (Gingembre - Jus de Citron Vert - Eau Pétillante Infusée Gingembre et Zeste de Citron Jaune - Sirop de Stévia au Matcha)	13 €
Ginger Pop (Jus d'Ananas - Sirop de Macadamia - Jus de Citron Vert - Ginger Beer)	13 €
Exotic Smoothie (Jus d'Orange Frais - Ananas Frais - Jus de Passion - Sirop du moment)	13 €

Prix nets TTC - Service compris

(A!

Cocktails Signatures

Velveine (Rhum Coppali - Jus d'Ananas - Sirop de Verveine - Jus de Citron Vert - Velvet Falernum)	15 €
Suze la Fraise (Vodka infusée au Citron - Purée de Fraise - Suze - Jus de Citron Vert - Sirop d'Earl grey)	15 €
Haaitza Bridge (Whisky Dock 1 - Pimm's - Sirop d'Orange - Jus de Citron Jaune - Limonade)	15 €
Teq Pêche (Tequila - St Germain - Jus de Citron - Purée de Pêche - Ginger Beer)	16 €
H(a)grume (Moon Gin - Campari - Italicus - Sirop de Citron Vert - Cordial de Baie de Timur - Tonic)	16 €
Pyca (Moon Gin - Jus de Carotte - Jus de Citron Vert - Sirop d'Ananas Brulé - Thé Vert - Lait de Coco)	16 €

N'HÉSITÉZ PAS À DEMANDER VOTRE PROPRE CRÉATION !

Cocktails Champagne

Mimosa (Champagne - Jus d'Orange Frais)	16 €
Bellini (Champagne - Purée de Pêches)	16 €
Rossini (Champagne - Purée de Fraises)	16 €
Old Cuban (Champagne - Rhum Sailor Jerry - Jus de Citron Vert - Cassonade - Angostura Bitter - Menthe)	18 €

Negronis

Negroni Classique (A!, Vieilli en fût de chêne par nos soins) (Gin G'vine Nouaison - Campari - La Quintinye Vermouth Royal Rouge)	15 €
Negroni Signature (A!) (G'vine Floraison - Campari - La Quintinye Vermouth Royal Rouge - Poivron Rouge - Piment d'Espelette)	15 €
Mezcal Negroni (A!, Vieilli en fût de chêne par nos soins) (Mezcal - Campari - La Quintinye Vermouth Royal Rouge)	15 €

Prix nets TTC - Service compris

(A)

Gins & Tonics

Gin 'To de l'Ha(a)ïtza, FRANCE (Moon gin - Menthe - Quartier de Pamplemousse - TonicWater Fever Tree)	16 €
AVEM, FRANCE (Romarin Frais - Zeste d'Orange - TonicWater Fever Tree Mediterranean)	18 €
G'Vine Floraison, FRANCE (Bouton de Rose - Zeste de Citron Jaune - TonicWater Fever Tree Mediterranean)	17 €
G'Vine Nouaison, FRANCE (Zeste de Pamplemousse - TonicWater Fever Tree)	17 €
Generous Gin, FRANCE (Verveine - Citron Vert - TonicWater Fever Tree)	16 €
Citadelle, FRANCE (Pomme Deshydratée - Zeste de Citron Vert - TonicWater Fever Tree)	14 €
Bombay Sapphire, ANGLETERRE (Citron Jaune - TonicWater Fever Tree)	12 €
Brockman's, ANGLETERRE (Fleurs d'Hibiscus - TonicWater Fever Tree Mediterranean)	21 €
Tanqueray Ten, ANGLETERRE (Pamplemousse - Citron Vert Déshydraté - TonicWater Fever Tree)	18 €
Hendrick's, ECOSSE (Concombre - Bouton de Rose - TonicWater Fever Tree)	14 €
The Botanist 22 Islay, ECOSSE (Romarin - Zeste de Pamplemousse - TonicWater Fever Tree Mediterranean)	20 €
Brick Gin, ALLEMAGNE (Zeste de Citron Jaune - Romarin Frais - TonicWater Fever Tree Mediterranean)	14 €
Monkey 47, ALLEMAGNE (Baie de Genièvre - Zeste de Citron Vert - TonicWater Fever Tree)	22 €
Copper Head Black Batch, BELGIQUE (Zeste de Pamplemousse - TonicWater Fever Tree Mediterranean)	22 €
Mr Copper Head, BELGIQUE (Baies de Genièvre - Zeste d'Orange - TonicWater Fever Tree)	22 €
Lola y Vera, ESPAGNE (Romarin Frais - Zeste de Citron Jaune - TonicWater Fever Tree)	14 €

Vodkas

(5 cl)

Grey Goose, FRANCE	12 €
Nadé, FRANCE	18 €
Belvédère, POLOGNE	14 €
Beluga, RUSSIE	15 €

Prix nets TTC - Service compris

(A)

Tequilas & Mezcales

(5 cl)

Patrón Silver	12 €
Patrón Añejo	18 €
Jose Cuervo Reserva de la Familia Platino	25 €
Clase Azul, Reposado	45 €
Mezcal Del Maguey	15 €

Rhums

(5 cl)

Bacardi 10 ans, PUERTO RICO	16 €
Mount Gay Black Barrel, BARBADE	15 €
Mount Gay XO, BARBADE	20 €
Mount Gay 1703, BARBADE	30 €
Santa Teresa 1796, VENEZUELA	18 €
Diplomatico 12 ans, VENEZUELA	16 €
Ron Esclavo 12 ans, RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	15 €
Zacapa 23, GUATEMALA	20 €
Zacapa XO, GUATEMALA	28 €
Pyrat XO, ANGUIILLA	19 €
Plantation Xaymaca, JAMAÏQUE	15 €
El Dorado 21 ans, GUYANE	30 €
Vieux Sajou 4 ans, Sherry cask, HAÏTI	40 €
Hampden 5 ans, 2016, Edition Magnum, JAMAÏQUE	40 €
Foursquare 16 ans, 2005, Edition Magnum, BARBADE	50 €
Caroni 21 ans, TRINIDAD	50 €
Copalli Rum, BELIZE	12 €
Saint James 1765, FRANCE, MARTINIQUE	14 €
Vieux Clément 10 ans, FRANCE, MARTINIQUE	25 €
Bally Edition Art Deco, FRANCE, MARTINIQUE	35 €
Vieux Vaval 6 ans, HAÏTI	40 €
JM Millesime 2003, FRANCE, MARTINIQUE	45 €
Accompagnement Soda	3 €

Prix nets TTC - Service compris

(A)

Whiskies

(5 cl)

Notre Sélection "Coups de Cœur" de la distillerie Bordelaise "MOON HARBOUR"

Whisky Single Cask, <i>Single Malt</i> , 100% Orge Maltée, fût de Château Hermitage	20 €
Whisky Single Cask, 100% Maïs Malté, fût de Château La Louvière	25 €
Whisky Single Cask, <i>Sélectionné par Simon Verger MOF</i> , 100 % orge maltée, fût de Château Rieussec	25 €
Whisky Single Cask, <i>Sélectionné par Simon Verger MOF</i> , 100 % orge maltée, fût de Château la Louvière	25 €

BLENDS

Monkey Shoulder, ECOSSE	14 €
Chivas 12 ans, ECOSSE	15 €
Johnny Walker Blue Label, ECOSSE	40 €

SINGLE MALTS

Penderyn Madeira, PAYS DE GALLES	15 €
Talisker Port Ruighe, ECOSSE, HIGHLANDS	25 €
Glenmorangie 10 ans, ECOSSE, HIGHLANDS	16 €
Oban 14 ans, ECOSSE, HIGHLANDS	22 €
Arran Sherry Cask Brut de Fût, ECOSSE, HIGHLANDS - ARRAN	20 €
Glenfiddich 12 ans, ECOSSE, SPEYSIDE	14 €
Glenfiddich 18 ans, ECOSSE, SPEYSIDE	24 €
Glenfarclas 15 ans, ECOSSE, SPEYSIDE	22 €
The Balvenie 15 ans, ECOSSE, SPEYSIDE	30 €
Caol Ila, ECOSSE, ISLAY	22 €
Ardbeg, ECOSSE, ISLAY	18 €
Octomore 7.1, ECOSSE, ISLAY	35 €

IRLANDAIS

Jameson, CORK COUNTY	12 €
Green spot, vieilli en fût de Leoville Barton, CORK COUNTY	18 €
Knappogue 14 ans, ANTRIM COUNTY	18 €

WHISKEYS & BOURBONS

Weller 12 ans Bourbon, USA, KENTUCKY	14 €
Jack Daniel's Single Barrel, USA, TENNESSE	18 €
Michter's Bourbon, USA, KENTUCKY	18 €
Hudson Baby Bourbon, USA, NEWYORK	20 €
Lot 40 Rye, CANADA	14 €

FRANÇAIS

Michel Couvreur "Couvreur's Clearach", (<i>Single Malt</i>) BOURGOGNE	16 €
Bellevoys Blanc, (<i>Blend, Finition Sauternes</i>) NOUVELLE-AQUITAINE	16 €
Benjamin Kuentz, (<i>Single Malt</i>) ÎLE-DE-FRANCE	19 €

JAPONAIS

Nikka From the Barrel, (<i>Blend</i>) HOKKAIDO	17 €
Nikka 17 ans Taketsuru, (<i>Blend</i>) HOKKAIDO	52 €
Hibiki Harmony, (<i>Blend</i>) HONSHU	22 €
Hibiki 17 ans, (<i>Blend</i>) HONSHU	70 €
Accompagnement Soda	3 €

Prix nets TTC - Service compris

(A)

Cognaes

(5 cl)

Hennessy VS	12 €
Hennessy XO	50 €
Rémy Martin VSOP	18 €
Rémy Martin 1738	20 €
Rémy Martin XO	50 €
Tesseron Composition	12 €
Tesseron XO Perfection - N°53	50 €
Gautier 1755	40 €
Gautier Tradition Rare	60 €



LOUIS XIII

Rémy Martin

Découvrez le Cognac d'exception Louis XIII

- Pour la découverte	2 cl	120 €
- Pour les amateurs	4 cl	240 €

Armagnacs

(5 cl)

Tariquet VSOP	14 €
Darroze Reserve 8 ans	16 €
Château de Laubade XO Diamant	25 €
Château de Laubade 1990	28 €
Bas-Armagnac Boingnières Folle Blanche 2001	16 €
Bas-Armagnac Boingnières Cépages Nobles 1985	36 €
Laberdolive 1995	30 €
Laberdolive 1986	35 €

Calvados

(5 cl)

Calvados "Château Du Breuil"	14 €
Calvados du Pays d'Auge "Vénérable" Roger Groult	18 €

Eause de vie

(5 cl)

Vieille Prune de Souillac	19 €
Poire William Brana	25 €
Williamine Morand	25 €
Accompagnement Soda	3 €

Prix nets TTC - Service compris

(A)

Digestifs et liqueurs

Manzana, Limoncello, Fernet Branca ou Marie Brizard	10 €
Bailey's, Kahlua, Get 27 ou Get 31	10 €
Amaretto Adriatico, Amaro Montenegro	12 €
Chartreuse Verte, Grand Marnier <i>Cordon Rouge</i> , Cointreau	14 €
Chartreuse Verte VEP	39 €
Chartreuse 9 ^{ème} Centenaire	26 €
Chartreuse M.O.F	29 €
Accompagnement Soda	3 €

Boissons Chaudes

Expresso, Décaféiné Expresso ou Macchiato (<i>Noisette</i>)	4 €
Grand Chocolat	6 €
Grand Café ou Grand Crème	8 €
Cappuccino, Café Viennois ou Chocolat Viennois	8 €
Latte Macchiato	9 €
Irish Coffee (<i>Irish Whisky Jameson</i>)	15 €
French Coffee (<i>Cognac Hennessy VS</i>)	15 €
Gascon Coffee (<i>Armagnac Tariquet VSOP</i>)	15 €
Cuban Coffee (<i>Rhum Bacardi Cuatro</i>)	15 €

Eause - Sodas

Abatilles Plate ou Pétillante, 75 cl	8 €
Perrier, 33 cl	7 €
Limonade ou Diabolo, 33 cl	7 €
Sirop à l'Eau	5 €
Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro, 33 cl	7 €
Orangina ou Schweppes Indian Tonic, 25 cl	7 €
Ginger Beer, 20 cl	7 €
Thé Vert à la Pêche Bio Maison Meneau, 25 cl	7 €

Jus de Fruits

Jus de Fruits Frais Pressés (<i>Orange, Pamplemousse, Citron ou Ananas</i>)	11 €
Pago, 20 cl (<i>Orange, Abricot, Tomate ou Ananas</i>)	6 €
Jus de Fruits Artisanaux Bio Maison Meneau, 25 cl (<i>Pomme, Fraise - Kiwi, Mangue - Passion ou Framboise - Fraise</i>)	9 €

Prix nets TTC - Service compris

(A)

Thés et Infusions

(A)

L'Original®

Thé Vert - Aux fragrances iodées de l'Atlantique et des forêts du Pyla	6 €
<i>Green Tea - Iodine fragrances of the Atlantic and Pyla forests</i>	

QUALITÉ & TRADITION
-HONORIS CAUSA-
Maître infuseur

Thé Noir - Darjeeling Origin's Bio	7 €
<i>Black Tea - Darjeeling Origin's Bio</i>	
Thé Blanc - Neige d'Ivoire Bio Bergamote	7 €
<i>White Tea - Ivory snow Bio Bergamote</i>	
Thé Rooibos Garden Party Bio Verveine et Baies Sauvages	7 €
<i>Organic Rooibos Garden Party Tea Verbena and Wild Berries</i>	
Thé Rooibos	7 €
<i>Rooibos Tea</i>	
Thé Vert - Khedive Bio Agrumes	7 €
<i>Green Tea - Organic Khedive Citrus</i>	
Thé Vert - Concubine Jade Bio Fruits Rouges	7 €
<i>Green Tea - Concubine Jade Organic Red Fruits</i>	
Thé Vert - Fleurs de Jasmin Bio	7 €
<i>Green Tea - Organic Jasmine Flowers</i>	
Thé Vert - Vanille	7 €
<i>Green Tea - Vanilla</i>	
Verveine	7 €
<i>Verbena</i>	
Menthe poivrée	7 €
<i>Peppermint</i>	
Camomille	7 €
<i>Chamomille</i>	
Tilleul	7 €
<i>Lime blossom</i>	

Prix nets TTC - Service compris

(A)



Infusions "Bien-être"

Détox	6 €
<i>Purifiez votre corps en dégustant une tasse de cette délicieuse tisane aux propriétés détoxifiantes. L'anis doux et le fenouil croquant sont sublimés par la richesse de la cardamome et de la racine de réglisse - une pureté inégalée.</i>	
Purifier	6 €
<i>Une tisane qui révélera votre beauté intérieure et extérieure. De la feuille d'ortie, de la racine de pissenlit et des graines de fenouil FairWild avec une touche rafraîchissante de menthe poivrée et d'aloë vera.</i>	
Au Féminin	6 €
<i>Une infusion pour aider les femmes à retrouver leur équilibre : les délices de la canneberge rouge rubis associés à la tendresse de la rose et à la douceur du shatavari, le tout rehaussé par des notes sucrées de vanille.</i>	
Relax	6 €
<i>Une tisane pour vous aider à prendre du recul tout en vous laissant envoûter par les vertus apaisantes de la fleur de camomille et le bonheur procuré par la fleur d'avoine, la graine de fenouil et la racine de guimauve.</i>	
Rafrâchir	6 €
<i>Une infusion pour équilibrer le corps et l'esprit. Les saveurs apaisantes de la feuille de menthe poivrée associées à la douceur des graines de fenouil et à la délicatesse de la rose.</i>	
Revitalise	6 €
<i>L'éclat épicé de la cannelle, du gingembre et des clous de girofle, le tout sublimé par les saveurs aromatiques de la cardamome et de l'orange pour frissonner de plaisir grâce à la menthe verte et au thé vert. Un thé qui mettra tous vos sens en éveil.</i>	
Nuit Paisible	6 €
<i>La magie de la sagesse dans une tasse d'infusion associant la fleur d'avoine aux vertus apaisantes, à la caresse de la lavande et au tilleul doux comme de la soie, le tout sublimé par la valériane favorisant le sommeil. Parfait avant de s'endormir.</i>	
Après Diner	6 €
<i>Parfait pour faciliter la digestion après un repas. La saveur généreuse de la chicorée torréfiée, et les vertus apaisantes de la cardamome associées aux saveurs anisées, suivies par la douceur du fenouil et de la réglisse.</i>	

Prix nets TTC - Service compris

(A)



Infusions "Superfruité"

Secret de Cassis	6 €
<i>Du cassis juteux, de la fleur d'hibiscus et les baies d'églantier s'associent à la douceur fruitée de l'orange. De délicieuses saveurs mises en relief par une couleur.</i>	
Baie de sureau & Échinacée	6 €
<i>Un délicat lit de savoureux fruits sauvages : des baies de sureau violacées, du cassis d'un noir d'encre, de la fleur de sureau FairWild parfumée et des notes vivifiantes d'échinacée. Une infusion alliant réconfort et bien-être.</i>	
Pomme sauvage, Cannelle et Gingembre	6 €
<i>La douceur des pommes sauvages sublimée par les saveurs sucrées de la cannelle. Le gingembre et les clous de girofle apportent une touche épicée alors que la camomille et l'orange adoucissent chaque gorgée. Un bienfait biologique.</i>	

"Aventures Gustatives"

Citronnelle et Gingembre	6 €
<i>Un tourbillon acidulé mêlant la citronnelle exquise à l'éclat épicé du gingembre pour vous permettre de défier la gravité en vous laissant envoûter par une fraîcheur citronnée biologique.</i>	
Citron, Gingembre et Miel de Manuka	6 €
<i>La saveur idyllique d'une tasse de tisane à base de citron soyeuse et relaxante dont la saveur est délicieusement adoucie par le goût exotique de la gousse de vanille et le baume ambré du miel de Manuka.</i>	
Menthe poivrée et Réglisse	6 €
<i>La racine de réglisse naturelle FairWild associée à l'éclat mentholé des feuilles de menthe fraîches - un mélange parfait mis au point pour éveiller chacun de vos sens.</i>	

Prix nets TTC - Service compris

(A)



Spécialités

Thé Elegant English Breakfast 6 €

Il convient de prendre son temps lors du petit-déjeuner et le thé, à ce moment-là, doit être savouré. Des feuilles entières de Nam Lahn tout juste récoltées à la main. Voilà comment devrait-être le thé du petit-déjeuner anglais.

Thé Gorgeous Earl Grey 6 €

Les feuilles entières issues du commerce équitable sont cultivées dans les plus anciennes plantations de thé d'Inde. Leur saveur est sublimée par les vertus vivifiantes de la bergamote et la délicatesse de la lavande et du citron.

Thé Chaï Original 6 €

Un mélange exotique de gingembre, cannelle, cardamome et thé noir issus du commerce équitable et dont les saveurs sont sublimées par la réglisse. La magie de l'Inde dans une tasse.

Révolution Verte

Thé Vert Matcha Suprême 6 €

Le plus puissant des thés verts à la poudre de matcha d'un vert émeraude pur associé à trois thés verts en feuille issus du commerce équitable : le sencha de Chine, l'oothu d'Inde et le suoi gang du Vietnam.

Thé Vert Matcha Ginseng 6 €

Commencez la journée avec une bonne dose d'énergie procurée par la feuille de thé sencha entière, le ginseng rouge et le poudre de thé matcha d'un vert émeraude pur.

Thé Vert Matcha Menthe 6 €

De la menthe verte égyptienne issue du commerce équitable, à la fraîcheur inégalée, associée au thé vert matcha d'un vert émeraude pur, le tout sublimé par la douceur de la feuille de sencha qui vous donnera un coup de fouet similaire à une ballade matinale.

CAVE HA(A)ÏTZA

Pyla sur Mer

VINS AU VERRE

Champagnes

		Flûte 12 cl	Piscine 15 cl
Roederer	BLANC DE BLANCS 2013	22 €	26 €
Drappier "Carte d'Or"	BRUT BLANC	15 €	18 €
Drappier "Rosé de Saignée"	BRUT ROSÉ	16 €	19 €

Vins Blancs

			Verre 12 cl
Bordeaux, Château Sigalas-Rabaud "La Sémillante"	2016		10 €
Pessac-Léognan, Domaine de Chevalier	CRU CLASSÉ DE GRAVES 2014		36 €
Saint-Aubin, Sylvain Bzykot	2020		16 €
Montlouis-sur-Loire "Facétieuse", Laura David	2018		15 €
Sancerre "Le Chêne Marchand", Lucien Crochet	2017		12 €
Jurançon Sec, Domaine de Souch	2017		9 €

Vins Jaillouse

Vin de France, Villa Chambre d'amour	SUD-OUEST 2020		7 €
Jurançon "Marie-Kattalin", Domaine de Souch	2017		15 €
Sauternes, Château Sigalas-Rabaud	1 ^{ER} CRU CLASSÉ 2009		25 €

Vins Rouges

Margaux, Ségla	2 ^{EME} VIN DU CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA 2012		14 €
Pessac-Léognan, Cadet de Larrivet Haut-Brion	2016		9 €
Pessac-Léognan, Château Couhins-Lurton	2012		16 €
Pomerol, "Fugue de Nenin"	2 ^{EME} VIN DU CHÂTEAU NENIN 2015		18 €
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits "Belle Canaille", Domaine Aegerter	2019		9 €
Pommard 1 ^{ER} Cru "Les Grands Epenots", Domaine Michel Caillot	2015		21 €
Bandol, Domaine de Terrebrune	2014		14 €

Vins Rosés

Côtes de Provence, Château Minuty	2021		9 €
-----------------------------------	------	--	-----

Champagnes

			Bouteille 75 cl
Drappier Carte d'Or		BRUT	80 €
Drappier Carte d'Or Magnum (1,5 l)		BRUT	160 €
Delamotte Magnum (1,5 l)		BRUT	140 €
Moët & Chandon		BRUT IMPÉRIAL	90 €
Roederer (37,5 cl)		BRUT	40 €
Roederer		BRUT	85 €
Roederer Magnum (1,5 l)		BRUT	170 €
Roederer Jéroboam (3 l)		BRUT	360 €
Billecart-Salmon		BRUT	95 €
Bollinger		BRUT	130 €
Bollinger Magnum (1,5 l)		BRUT	260 €
Ruinart		BRUT	110 €
Ruinart Magnum (1,5 l)		BRUT	220 €
Drappier "Rosé de Saignée"		BRUT ROSÉ	85 €
Drappier "Rosé de Saignée" Magnum (1,5 l)		BRUT ROSÉ	170 €
Roederer et Starck		BRUT NATURE ROSÉ 2012	120 €
Billecart-Salmon		BRUT ROSÉ	130 €
Delamotte		BLANC DE BLANCS	100 €
Roederer		BLANC DE BLANCS 2013	130 €
Ruinart		BLANC DE BLANCS	160 €
Ruinart Magnum (1,5 l)		BLANC DE BLANCS	340 €
Drappier		ZÉRO DOSAGE	85 €
Drappier Magnum (1,5 l)		ZÉRO DOSAGE	170 €
Roederer et Starck		BRUT NATURE BLANC 2012	120 €
Moët & Chandon		DOM PÉRIGNON 2010	340 €

Les Vins Rosés

		Bouteille 75 cl	Magnum 1,5 l
Côtes de Provence, Minuty Prestige	CRU CLASSÉ 2021	45 €	90 €
Côtes de Provence, Domaine D'OTT	CHÂTEAU ROMASSAN 2021	60 €	120 €
Côtes de Provence, "Whispering Angel"	CHÂTEAU D'ESCLAN 2021	50 €	
Corse "Figari", Clos Canarelli	YVES CANARELLI 2021	60 €	

Les Vins Blancs

		Demi Bout. 37,5 cl	Bout. 75 cl	Magnum 1,5 l
Bordeaux, G de Guiraud	VIN BLANC SEC DU CHÂTEAU GUIRAUD 2019			70 €
Bordeaux, G de Guiraud	VIN BLANC SEC DU CHÂTEAU GUIRAUD 2020		35 €	
Bordeaux, Château Sigalas-Rabaud "La Sémillante"	2016		50 €	
Graves, Château de Chantegrive "Cuvée Caroline"	2018		45 €	
Péssac-Léognan, Château de Rouillac "La Décennie"	2020		65 €	
Péssac-Léognan, Château La Louvière	2014		80 €	
Péssac-Léognan, Château Olivier	CRU CLASSÉ DE GRAVES 2016		90 €	
Péssac-Léognan, Château Carbonnieux	CRU CLASSÉ DE GRAVES 2017		95 €	
Péssac-Léognan, Domaine de Chevalier	CRU CLASSÉ DE GRAVES 2014		190 €	
Côtes-du-Marmandais "Coucou Blanc"	ELIAN DA ROS 2017		50 €	
Jurançon Sec	DOMAINE DE SOUCH 2017		45 €	
Crozes-Hermitage "Les Rousses"	YVES CUILLERON 2020		50 €	
Saint-Péray, "Version"	FRANÇOIS VILLARD 2019		55 €	
Chablis "Saint Martin"	DOMAINE LAROCHE 2021		60 €	
Mâcon-Milly-Lamartine "Clos du Four"	DOMAINE LES HÉRITIERS DU COMTE LAFON 2019		65 €	
Meursault	DOMAINE JEAN-MARIE BOUZEREAU 2020		130 €	
Bouzeron	AUBERT DE VILLAIN 2019		42 €	
Saint-Aubin	SYLVAIN BZIKOT 2020		100 €	
Montagny 1 ^{er} Cru, "Les Bassets"	LAURENT COGNARD 2017		60 €	
Pouilly-Fuissé, "Les Vieilles Vignes"	VINCENT GIRARDIN 2020	42 €		
Côtes de Provence	DOMAINE DE L'ÎLE 2018		40 €	
Saumur "L'Insolite"	THIERRY GERMAIN 2018		49 €	
Montlouis-sur-Loire, "Facétieuse"	LAURA DAVID 2018		85 €	
Vouvray, "Empreintes"	DOMAINE ROBERT 2020		35 €	
Muscadet-Sèvre-et-Maine, "Amphibolite"	JO.LANDRON 2020		42 €	
Sancerre, "Le Chêne Marchand"	LUCIEN CROCHET 2017		75 €	
Sancerre "Intro"	PATRICE MOREUX 2020		55 €	
Pouilly-Fumé "Intro"	PATRICE MOREUX 2020	25 €	50 €	
Menetou-Salon	ISABELLE & PIERRE CLÉMENT 2020		42 €	
Alsace Pinot Blanc	DOMAINE TRIMBACH 2017		40 €	

Les Vins Demi-Secs, Poelleuse et Liqueureuse

Vin de France, Villa Chambre D'amour	Sud-Ouest 2020		35 €	70 €
Jurançon, "Marie-Kattalin" (50cl)	Domaine de Souch 2017	50 €		
IGP Comté Tolosan, "Saint Clément"	Domaine de Cabidos 2014		42 €	
Sauternes, Château Sigalas-Rabaud	1 ^{er} Cru Classé 2009		150 €	
Sauternes, Château d'Yquem	1 ^{er} Cru Supérieur 2006		560 €	
Sauternes, Château d'Yquem	1 ^{er} Cru Supérieur 1982		985 €	

Prix nets TTC - Service compris

Les Vins Rouges

		demi- bouteille 37,5 cl	Bouteille 75 cl
Graves, Château de Chantegrive	2016		42 €
Cadillac-Côtes de Bordeaux, Château de Biac "Félix"	2016		45 €
Haut-Médoc, du Château Branaire-Ducru	2016		45 €
Moulis-en-Médoc, Château Maucaillou	2016		65 €
Moulis-en-Médoc, Château Chasse-Spleen	2015		90 €
Péssac-Léognan, Le Cadet de Larrivet Haut-Brion	2016		45 €
Péssac-Léognan, Château de Rochemorin	2015		50 €
Péssac-Léognan, Château Couhins-Lurton	2012		79 €
Péssac-Léognan, Château de Rouillac	2015		50 €
Péssac-Léognan, Château Brown	2016		80 €
Péssac-Léognan, Château La Louvière	2015		85 €
Péssac-Léognan, Château de Fieuzal	CRU CLASSÉ DE GRAVES 2015		110 €
Péssac-Léognan, Château Smith Haut Lafitte	CRU CLASSÉ DE GRAVES 2011		205 €
Margaux, Ségla de Rauzan-Ségla	2 ^{ÈME} VIN DU CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA 2012		80 €
Margaux, Alter Ego de Palmer	2 ^{ÈME} VIN DU CHÂTEAU PALMER 2012		210 €
Margaux, Château Margaux	1 ^{ER} GRAND CRU CLASSÉ DU MÉDOC 1999		950 €
Saint-Julien, Connétable Talbot	2 ^{ÈME} VIN DU CHÂTEAU TALBOT 2017	50€	
Saint-Julien, Château Gloria	2013		80 €
Saint-Julien, La Croix de Beaucaillou	2 ^{ÈME} VIN DU CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU 2016		110 €
Pauillac, Echo de Lynch-Bages	2 ^{ÈME} VIN DU CHÂTEAU LYNCH-BAGES 2015		100 €
Pauillac, Réserve de la Comtesse	2 ^{ÈME} VIN DU CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE 2015		140 €
Pauillac, Château Lynch-Bages	5 ^{ÈME} GRAND CRU CLASSÉ DU MÉDOC 2006		340 €
Pauillac, Carruades de Lafite	2 ^{ÈME} VIN DU CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2005		630 €
Saint-Estèphe, Château Tronquoy-Lalande	2011		75 €
Saint-Estèphe, La Dame de Montrose	2 ^{ÈME} VIN DU CHÂTEAU MONTROSE 2011		90 €
Saint-Estèphe, Château Haut-Marbuzet	2014		105 €
Saint-Émilion, Château Franc la Rose	GRAND CRU 2015		75 €
Saint-Émilion, Pavillon de Taillefer	GRAND CRU 2015		75 €
Saint-Émilion, Château Angélu	1 ^{ER} GRAND CRU CLASSÉ B 2003		1 300 €
Pomerol, "Fugue de Nenin"	2 ^{ÈME} VIN DU CHÂTEAU NENIN 2015		90 €
Pomerol, Château La Violette	2007		490 €
Lalande de Pomerol, Château des Annereaux	2018		65 €

Prix nets TTC - Service compris

... Les Vins Rouges

			Bouteille 75 cl
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, "Belle Canaille"	DOMAINE AEGERTER	2019	45 €
Gevrey-Chambertin, "Ostréa"	JEAN-LOUIS TRAPET	2016	160 €
Marsannay "Les Longeroies"	DOMAINE CHARLOPIN-TISSIER	2017	95 €
Beaune "Coucherias"	PIERRE LABET	2012	125 €
Pommard 1 ^{er} Cru "Les Grands Epenots"	DOMAINE MICHEL CAILLOT	2015	130 €
Morgon "Les Charmes"	CHÂTEAU GRANGE COCHARD	2019	40 €
Menetou-Salon	ISABELLE & PIERRE CLÉMENT	2019	40 €
Sancerre, "La Bondenotte"	PASCAL JOLIVET	2019	55 €
Saint-Nicolas-de-Bourgueil, "Les Montils"	G. VALLÉE	2020	40 €
Chinon	PHILIPPE ALLIET	2018	45 €
Côte-Rôtie	CHRISTOPHE SEMASKA	2019	130 €
Saint-Joseph	CHRISTOPHE SEMASKA	2020	60 €
Crozes-Hermitage	DOMAINE DES ENTREFAUX	2019	55 €
Châteauneuf-du-Pape	DOMAINE DE BEAURENARD	2019	70 €
Châteauneuf-du-Pape, "La Bernardine"	MICHEL CHAPOUTIER	2016	79 €
Vin de France, "Faustine"	DOMAINE DU COMTES ABBATUCCI	2018	65 €
IGP Pays d'Oc, "Chemin de Moscou"	DOMAINE GAYDA	2019	55 €
IGP Pays D'Hérault	DOMAINE DE LA GRANGE DES PÈRES	2014	460 €
Languedoc-Pézenas, "Terres Mêlées"	DOMAINE LA FONT DES ORMES	2015	52 €
Côtes du Roussillon Villages "Caramany"	DOMAINE CALMEL & JOSEPH	2014	48 €
Faugères "Les Valinières"	DOMAINE LÉON BARRAL	2014	125 €
Bandol	DOMAINE DE TERREBRUNE	2014	70 €
Marcillac, "Fer de Soif"	LIONEL OSMIN	2018	35 €
Cahors, "Cuvée Marguerite"	CHÂTEAU LAGREZETTE	2018	65 €
Irouléguy, "Haïtza"	DOMAINE ARRETXEA	2013	65 €
Côtes du Marmandais, "Le Vin est une Fête"	ELIAN DA ROS	2016	45 €
"Syrah" Olivier Zeter	ALLEMAGNE	2016	68 €
Malbec, Sierra de Plata	ARGENTINE	2021	40 €

Prix nets TTC - Service compris

Les Jaguums Blancs

BORDEAUX BLANC

Magnum
1,5 L

G de Guiraud

VIN BLANC SEC DU CHÂTEAU GUIRAUD 2019

70 €

BOURGOGNE

Nuits-Saint-Georges, "Les Terrasses"

CHÂTEAU GRIS 2014

210 €

Les Jaguums Rosés

Magnum
1,5 L

Côtes de Provence, Minuty Prestige

CRU CLASSÉ 2021

90 €

Côtes de provence, Domaine D'OTT

CHÂTEAU ROMASSAN 2021

120 €

Les Jaguums Rouges

MOULIS-EN-MÉDOC

Magnum
1,5 L

Château Poujeaux

2016

180 €

MARGAUX

Château Kirwan

3^{ÈME} GRAND CRU CLASSÉ DU MÉDOC 2008

290 €

PAUILLAC

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande

2^{ÈME} GRAND CRU CLASSÉ 2001

790 €

Prix nets TTC - Service compris

Bar Ha(a)ïtza

Nouveau projet de Philippe Starck à proximité de la Dune du Pyla et du célèbre Hôtel la Co(o)rniche, l'Hôtel Ha(a)ïtza compte 38 chambres, suites juniors, suites et appartement.

L'Hôtel propose également différents espaces de détente : une piscine sous verrière ouvrante, un Restaurant Gastronomique, le Skiff Club, dirigé par le Chef Stéphane Carrade, le Café Ha(a)ïtza, un magnifique Bar à Cocktails, la Pâtisserie de Famille et son Salon de Thé offrant une sélection d'infusions et thés bio, le Spa Ha(a)ïtza propose des soins et des produits REN, un Salon de Coiffure dirigé par David Lucas, une Salle de Fitness Technogym, une Boutique et une Salle de Conférence. Une grande Salle de Réception donnant sur la piscine offre la possibilité d'organiser des mariages jusqu'à 200 personnes.

Entre bois clair et tons blancs chauds relevés de quelques touches d'inox, la décoration des chambres, douces et chaleureuses, emprunte le meilleur des codes de Philippe Starck, pour un style raffiné et sans ostentation.

HÔTEL HA(A)ÏTZA

Pyla-sur-Mer

1, avenue Louis Gaume, 33115 Pyla-sur-Mer
contact@haaitza.com - groupes@haaitza.com
t. +33 (0)5 56 22 06 06 - www.haaitza.com