

RESTAURANT
HÉLIANTHAL
TERRASSE PANORAMIQUE / BAR LOUNGE

Le Déjeuner

LES SALADES

- SALADE LUZIENNE 19€**
Thon fumé de St Jean de Luz, olives Kalamata, tomates d'antan, sauce piquillos, piment d'Espelette
- FETA PANÉE & POIVRONS GRILLÉS 19€**
Feta de chez Kalios panée en chapelure de charbon végétal, câpres, poivrons, vinaigrette aux olives noires
- SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS 19€**
Padróns, aubergines, courgettes, fenouil, mayonnaise vegan de graines de courges
- SALADE D'HERBES FOLLES 19€**
Mesclun champêtre, abricots et pêches en pickles, fleurs, vinaigrette au cidre Exekoa

LES SANDWICHS

- BAGEL COURGETTES MARINÉES 18€**
Bagel aux graines, tagliatelles de courgettes marinées, poutargue Kalios et caviar de graine de moutarde, sauce breuilh de brebis
- CLUB HELIANTHAL PULLED PORK MANEX 17€**
Poitrine confite, Ricotta au Concombre, Radis, Chiogga
- BANKA ROLL 22€**
Pain brioché, truite de Banka marinée aux herbes, feuille de romaine, sauce Xipister, mayonnaise vegan tournesol et coriandre

LES FRAICHEURS

- TOMATE MOZZARELLA 19€**
Carpaccio de tomates anciennes, mozzarella basque de chez Benat roulée dans les fleurs, croûtons de pain noir, vinaigrette aux olives noires
- TROIS MELONS ET JAMBON 17€**
Carpaccio de melon, gel de melon d'Espagne, sorbet pastèque, chiffonnade de Patanegra
- TARTARE DE MERLU DE LIGNE 19€**
Merlu de ligne, lait de tigre à la citronnelle, zeste de combawa, graines germées
- VITELLO TONNATO 17€**
Fines tranches de veau, mayonnaise au thon & anchois, câpres

LE GRILL au charbon Binchotan

- POISSON DE LA CRIÉE 26€**
- FAUX FILET DE BOEUF DE GALICE, sauce Chimichurri 400g 32€**
- BAVETTE DE VEAU EUSKO LABEL 180g 28€**

Toutes nos grillades et sandwichs sont accompagnés de pommes de terre grenailles et mesclun

LES DESSERTS 10€

- CARPACCIO DE FRUITS D'ETE**, vierge huile d'olive et basilic thaï
- LE PARIS-ST JEAN**, cerises noires et piment d'Espelette
- TARTE FRAISE**, sorbet citron estragon
- COUPES LIEGOISES** : chocolat ou café liégeois
- COUPES DE GLACES** : sorbet citron-framboise, chantilly, coulis de framboises



THALAZUR
SAINT JEAN DE LUZ