LMB

Chef Rémi Le Bretton

CARTE AUTOMNE 2026

Restaurant

LMB

Le Chef Rémi Le Bretton
Responsables Lucas & William



Grand Tonic Hôtel Biarritz
58 Avenue Édouard VII
05 59 24 58 58

LMB
Le Semainier

Du lundi au vendredi midi & soir

Entrée, plat, déssert 30€

Entrée, plat ou plat, déssert 26€

Plat 22€

ENTRÉE

au choix

Oeuf parfait - Poireau fondant -Velouté du moment

PLATS

LUNDI

Poulet au pot

MARDI

Dos de cabillaud rôti à la grenobloise,
pommes anglaises

MERCREDI

Confitde canard, pommes salardaises

JEUDI

Filet de bar grillé, pommes vapeur, saue
béarnaise

VENDREDI

Spaghetti aux gambas saisies, au beurre
persillé

DESSERTS

au choix

Ile-Flottante - Crême caramel - Savarin - 2 boules de sorbet ou glace

LES SUGGESTIONS DU WEEK-END

Hors formule

LMB
Boissons & Apéritifs

VINS

VERRE DE VIN BLANC

AOC	· Chablis 2021 · Les Vénérables · La Chablisienne	11 €
AOC	· Regain de Douceur · Jurançon Doux · Clos Regain	8€
AOC	· Clos Regain · Jurançon Sec	8€
IGP	· Domaine de Romarion · Chardonnay	8€
AOC	· Sauvignon de Seguin · Bordeaux	8€

COUPE DE CHAMPAGNE POL ROGER 16 €

VERRE DE VIN ROUGE

AOC	· Château de Seguin · Bordeaux Supérieur	8€
DOC	· Navajas · Rioja	8€
AOP	· Sì Chinian BIO 2016 · "Métiss" · Marquise des mûres	8€

VERRE DE ROSÉ

AOC	· L'Opaline · Côte de Provence	8€

CHAMPAGNES

SOUPE CHAMPENOISE 19€

AOC	· Pol Roger · Brut	89€
AOC	· Moët & Chandon · Brut Impérial	89€
AOC	· Pol Roger · Blanc de Blancs	150€
AOC	· Pol Roger · Cuvée d'exception Winston Churchill	410€

La cuvée Winston Churchill de Paul Roger est un champagne d'exception, alliant puissance et élégance. Un hommage raffiné à un grand amateur de la maison.

COCKTAILS

SUGGESTIONS DE COCKTAILS

SOUPE CHAMPENOISE 19€
Champagne, Cointreau, citron, sirop de sucre

PISCO PINK SOUR 14€
Pisco, sucre, œuf, basilic, fraise

MADELEINE 12€
Amaretto, Cointreau, ananas

COCKTAILS INCONTOURNABLES

PLANTEUR DU LMB 9€

SANGRIA MINUTE | *ROUGE OU BLANCHE* 9€

GIN BASIL SMASH 12€
Gin, jus de citron vert, basilic

PORN STAR MARTINI 16€
Vodka, fruit de la passion, shooter de champagne

ESPRESSO MARTINI 15€
Vodka, liqueur de café, espresso

AMARETTO SOUR 15€
Amaretto, jus de citron

COCKTAILS CLASSIQUES

PIÑA COLADA 13€

MOSCOW MULE 12€

SPRITZ 12€
Aperol | Lemon | St-Germain

MOJITO CLASSIQUE | FRAISE OU FRUIT DE LA PASSION 14€

DAIQUIRI 12€

COCKTAILS SANS ALCOOL

KOMBUCHA 6€

CHANTACO 8€
Ananas, orange, grenadine

VIRGIN MOJITO 9€

VIRGIN PIÑA COLADA 10€

Prix TTC, service compris

CHEF

Rémi Le Bretton

ENTRÉES

JAMBON BELLOTA — **24 €**
100 % De los Pedroches

SOUPE DE POISSON DE ROCHE — **14 €**
Sauce rouille, croûtons

SOUPE GRATINÉE À L'OIGNON — **12 €**
Un grand classique

VELOUTÉ DU MOMENT — **9 €**

TARTINES DE FOIE GRAS — **14 €**
Quatre toasts et son chutney

FOIE GRAS MI-CUIT PAR NOS SOINS — **16 €**
Chutney de saison

SAUMON D'ÉCOSSE — **16 €**
Fumé au bois de hêtre à Saint-Jean-de-Luz

ESCARGOTS DE BOURGOGNE • 6 OU 12 — **12 € | 18 €**
Beurre persillé

POIREAUX FONDANTS — **10 €**
Sauce vinaigrette, chèvre frais, crumble de noix

ŒUF PARFAIT — **12 €**
Crémeux de panais et topinambour, shiitaké et brisure de noisette

SALADES & OMELETTES

SALADE CÉSAR — **21 €**
Blanc de poulet, croûtons, œufs durs, ventrèche

OMELETTE À COMPOSER *(midi uniquement)* — **16 €**
Au choix : jambon, fromage, oignon rouge, tomate (selon arrivage)

Prix TTC, service compris

CHEF

Rémi Le Bretton

POISSONS

HOMARD BLEU ENTIER RÔTI, JUS DE CARAPACE — 59 €
Riz de camargue, fondue de poireaux et légumes sautés

SOLE ENTIÈRE CUITE MEUNIÈRE OU GRILLÉE — 36 €
Pomme de terre à l'anglaise

FILET DE TRUITE SAISI — 27 €
Vol au vent de légumes et gnocchi de pomme de terre

NOIX DE SAINT JACQUES SAISIES — 35 €
Bisque réduite, pomme macaire et fondue de poireaux

TURBOT GRILLÉ À LA PLANCHA, — 45 €
Pomme de terre à l'anglaise, sauce hollandaise

HOMARD BLEU ENTIER ÉMINCÉ — 59 €
spaghetti lié à la Bisque et beurre persillé

VIANDES

FILET DE BOEUF, SAUCE AU POIVRE OU BÉARNAISE — 35 €
Frites, Viande Charolaise

HAMBURGER — 24 €
Steack haché Charolais, Emmental, Tomate, Cornichon, Sauce tartare

SUPRÊME DE VOLAILLE, SAUCE AUX MORILLES — 29 €
Quenelle de pomme de terre

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS, — 25 €
pomme frites

VÉGÉTARIEN

SPAGHETTI AUX BUTTERNUT ET ÉCLATS DE CHÂTAIGNE — 22 €

MENU ENFANT Plat + dessert + boisson — 14 €

PLAT
Steak haché ou jambon servi avec frites ou pâtes
DESSERT
Deux boules de glace au choix

Prix TTC, service compris

CHEF

Rémi Le Bretton

DESSERTS

KOUIGN AMANN — **12 €**
Le dessert incontournable d'enfance de notre Chef

PROFITEROLES TRADITIONNELLES, GLACE VANILLE — **12 €**
Chocolat de la Maison Txokola

FONDANT AU CHOCOLAT — **12 €**
Chocolat de la Maison Txokola

SAVARIN — **10 €**
Crème chantilly vanillé

CRÈME RENVERSÉE AU CARAMEL — **10 €**

ÎLE FLOTANTE — **10 €**

TARTE TATIN — **10 €**
Crème vanille

GLACE À L'ARMAGNAC DE NOTRE CHEF — **7 €**
**Château Laballe VS* — +16€

ASSORTIMENT DE FROMAGES — **12 €**

MAISON DÉZAMY - GLACES & SORBETS

VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, CAFÉ, PISTACHE
CITRON, MANGUE, FRAMBOISE

1 boule 4 € · 2 boules 6 € · 3 boules 8 €

SORBETS DE NOTRE CHEF

ANANAS, VERVEINE, GINGEMBRE

1 Boule 5 € - 2 boules 7 € - 3 boules 9 €

Prix TTC, service compris