

Nos cocktails sont des créations de la maison en collaboration avec les produits MONIN. N'hésitez pas à nous demander des cocktails classiques.

JACK JACK JACK

HAVE FUN SERIOUSLY



COCKERELS

SAMBA 12
<i>Cachaça, purée de jabuticaba, concentré de fruits rouges, Paragon rue berry, poivre de Kampot</i>
PINA COLADA 14
<i>Rhum blanc & ambré, crème coco, jus d'ananas, sirop vanille, fève tonka râpée</i>
WYNWOOD BITCH 12
<i>Vodka, jus d'ananas & cranberry, Chambord, sirop de pêche blanche Wynwood Royal</i> 35
GARDEN PARTY 12
<i>Gin infusé à la citronnelle & l'hibiscus, jus de cranberry & citron, ginger beer sirop de citronnelle & hibiscus</i>
FRENCH TOUCH 12
<i>Vodka Philosophe, liqueur de cognac aux agrumes, zest de citron jaune</i>
PÉTITE GOURMANDE 13
<i>Réduction de vin blanc, fruits des bois, Porto rouge, purée de myrtille, jus de citron, shooter de Prosecco</i>
MOJITO 12
<i>Nature, passion ou fruits de saison</i>
HOME MADE GIN TO' 12
<i>Gin français, tonic pêche & jasmin, Paragon rue berry</i>
PILE OU FACE 12
<i>Mezcal infusé à la spiruline, jus de citron, Paragon, miel & sel Salish fumé</i>
PILATONIC 12
<i>Vodka Pyia, tonic pamplemousse & romarin, Paragon timur berry, pamplemousse</i>

🐓 COCKORICO

SPRITZ 10
MOSCOW MULE 10
COSMOPOLITAN 11
<i>Disponible en bouteille</i> 60

SANS ALCOOL

VIRGIN COLADA 11
<i>Crème de coco, jus d'ananas, sirop de vanille,</i>
APPLE MULE 10
<i>Cidre sans alcool, menthe, citron vert, sirop mojito mint</i>
PINK IS THE NEW BLACK 10
<i>Pamplemousse ruby, sirop hibiscus, jus de cranberry, ginger beer</i>

COFFEE NEEDS

Café, Déca 2
Double 4
Café crème 2,5
Latte Macchiato 4
Cappuccino 4
Thé, Infusion 4
Café frappé 4
Chocolat chaud 4
Irish coffee 12

SANTÉ !

Pression

EGUZKI BLONDE 4,5/8/14
<i>25cl - 50cl - 1L</i>
BIÈRE DU MOMENT 5/8,5/15
<i>25cl - 50cl - 1L</i>
DESPERADOS 5/8,5/15
<i>25cl - 50cl - 1L</i>

Bouteilles 33cl

DANIEL I.P.A. 8
EGUZKI ROSÉ 8
PELFORTH BRUNE 8
CHOUFFE 8

SOFTS

Vittel 50cl/1L 4/8
San Pellegrino 50cl/1L 4/8
Sirop à l'eau 3
Sodas, tonics & cie 3,9
Jus de fruits 3,6
Jus pressé 4

THÉS GLACÉS

5€ Marrakech iced Pêche yuzu
Vert hibiscus Limonade Myrtille
Limonade Pamplemousse Pêche

SERVICE CONTINU

10H00 À 19H00
LUNDI - VENDREDI
TOUTE L'ANNÉE



ALL DAY ALL DAY ALL DAY

LATE NIGHTS
EARLY MORNINGS

CUISINE GOURMANDE

PRODUITS LOCAUX
CUISINE FAITE MAISON
POURBOIRES COMMUNS
SERVICE WITH LOVE



À PARTAGER

PLANCHE DE JACK 16/29,9
Des produits locaux, en 2 sizes pour les gourmands et les very gourmands

CROQUETTES 12
Jambon, béchamel & love

CHICKEN TENDERS 12
If you know, vous savez

FRESH HOUMOUS 8
Home made houmous & toasts

PÂTÉ DU MOMENT 8
Servi avec salade, toasts & pickles

CORN DOG 13,9
Trois belles beef sausages panées au maïs

ENTRÉES

SALMON WAFFLE 16
Gaufre de pomme de terre et gravlax de saumon, chantilly à l'aneth

ROMAINE FARCIE 8,5
Salade romaine farcie d'une julienne de légumes, crumble noix de cajou, vinaigrette passion les veggie lovers

OEUF MIMOSA 9,5
The classic de la brasserie, en mieux

BELLOTA & BURRATA 14
Comme son nom l'indique, it's good

PLATS

DUO DE TACOS 17,5
Inspiration sud-américaine en pulled pork & chili con carne !

TOASTS AVOCAT & ŒUF 14
Guacamole maison & des oeufs au plat servis sur du pain frais
Extra bacon 2

ANGUS MARBLED BEEF 25
La belle pièce de boeuf persillée avec frites et tombée d'échalotes

LE BURGER 19
Boeuf, poulet ou veggie
Extra bacon 2

TARTARE AU COUTEAU 20
Viande de boeuf racée, salade & frites maison

CHIEN CHAUD 18
Un vrai hot dog américain préparé avec une saucisse basque

FISH & CHIPS 19,5
Fresh Fish From l'océan Atlantique, sauce bloody mary & mayonnaise à l'ail

LE BARBECUE 75
Pulled pork, chili con carne, angus, un demi-poulet, corn dog, frites & salades for 2 people

FOR THE GOURMANDS
Frites, onion rings, légumes, grenailles 4,5
Sauce cheddar, tombée d'échalotes 3

SALADES

JACK'S CÆSAR 17,9
Un bon vieux classique, revisité avec du fried chicken, de l'avocat et une sauce césar maison incroyable
Extra bacon 2

BOL D'HIPPIE 15,9
L'option veggie de chez Jack

DESSERTS

ANGEL CAKE 9
Servi avec une mousse Philadelphia & des fruits de saison

IN LOVE WITH THE COCO 7
Lollipop coco, caramel, chocolat blanc

CAFÉ GOURMAND 10
Mignardises maison

MIAMILLE FEUILLE 8
Crème citron, biscuit & meringue

DUTCH PANCAKE 9
Le pancake version european, noix de pécan, pâte à tartiner & glace vanille

SMOOTH YOGURT 9
Yaourt grec, fruits de saison & muesli maison

BIG COOKIE 15
No comment...

GLACE 3/5,5/7,5
Une, deux ou trois scoops

NICE CREAM 9
Dame blanche, caramel liégeois ou chocolat liégeois

MUSIC DRINKS LOVE ENJOY FOOD CHILL

LA CARTE
JACK
BRASSERIE
— THE —
COCKEREL

BRASSERIE ÉLECTRIQUE



*Prix nets en euros, service **with love** compris.
Chèques non acceptés.*

COCKERELS

Que des créations que vous allez **liker** très fort, en accord avec la maison **Monin®**. Bien évidemment, vous pouvez nous demander les grands classiques et **if we can, we will do it !**

SAMBA 12

Cachaça, purée de jaboticaba, concentré de fruits rouges, Paragon rue berry, poivre de Kampot

PIÑA COLADA, LA VRAIE 14

Rhum blanc, rhum ambré, crème de coco, jus d'ananas, sirop vanille, fève tonka râpée

WYNWOOD BITCH 12

Vodka Philosophe, jus d'ananas & cranberry, Chambord, sirop pêche blanche, spray de rose

WYNWOOD ROYAL AVEC PROSECCO 35

GARDEN PARTY 12

Gin infusé à la citronnelle & l'hibiscus, jus de cranberry & citron, ginger beer sirop de citronnelle & hibiscus

FRENCH TOUCH 12

Vodka Philosophe, liqueur de cognac aux agrumes, zest de citron jaune

PETITE GOURMANDE 13

Réduction de vin blanc, fruits des bois, Porto rouge, purée de myrtille, jus de citron, shooter de Prosecco

MOJITO 12

Nature, passion ou fruits de saison

HOME MADE GIN TO' 12

Gin français, tonic pêche & jasmin, Paragon rue berry, baie de verveine, fleurs

PILE OU FACE 12

Mezcal infusé à la spiruline, jus de citron, Paragon timur berry, miel & sel salish fumé

PILATONIC 12

Vodka Pyla, purée de pamplemousse, tonic grapefruit & rosemary, Paragon timur berry

JACK COCKORICO

La collab' 100% française qui fait plaisir avec le **leader** du cocktail premium

SPRITZ 10

MOSCOW MULE 10

COSMOPOLITAN 11

DISPONIBLE EN BOUTEILLE 60

SANS ALCOOL

PINK IS THE NEW BLACK 10

Pamplemousse ruby, sirop hibiscus, jus de cranberry, ginger beer

VIRGIN COLADA 11

Crème de coco, jus d'ananas, sirop vanille, fève tonka râpée

APPLE MULE 10

Cidre sans alcool, menthe, citron vert, sirop mojito mint

THÉS GLACÉS MAISON 5

Thé pêche
Marrakech iced tea
Thé pêche & yuzu
Thé vert hibiscus
Limonade pamplemousse
Limonade myrtille

BIÈRES & CO

DANIEL - INDIAN PALE ALE 8
Brassée électriquement au Pays Basque
Le **bucket** de 6 bouteilles 40



*Jack's
Favorite*

BIÈRES PRESSION

EGUZKI BLONDE 25cl 4,5 / 50cl 8 / 1L 14,5
BIÈRE DU MOMENT 25cl 5 / 50cl 8,5 / 1L 15
DESPERADOS 25cl 5 / 50cl 8,5 / 1L 15
(Sirop Monin® 0,50)

BIÈRES BOUTEILLES

Daniel IPA 33cl 8
Eguzki Rosé 33cl 8
Chouffe 33cl 8
Pelforth Brune 33cl 8

APÉRITIFS

Ricard 2cl 4
Campari 6cl 4
Suze 6cl 6
Martini 6cl 6
Rubino, Ambrato
Borges 6cl 6/6/12
Porto rouge, Porto blanc, 10 ans d'âge
Kir, Kir Royal 7/16
Cassis, pêche, mûre

VINS & CHAMPAGNES

Voir carte des vins

SOFTS

Vittel 50cl 4 / 1L 8
San Pellegrino 50cl 4 / 1L 8
Sirops Monin à l'eau 3
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Ginger beer, Tonic, Perrier 3,9
Jus de fruits ananas, orange, pomme, tomate, ACE 3,6
Jus pressé orange, citron 4

POUR COMMENCER

LA PLANCHE 16/29,9

Des produits locaux, en 2 **sizes** pour les gourmands et les **very** gourmands

CHICKEN TENDERS 12

If you know, vous savez

PÂTÉ DU MOMENT 8

CROQUETTES 12

Jambon, béchamel & **love**

FRESH HOUMOUS 8

Home made houmous & toasts

CORN DOG 13,9

Trois belles **beef sausages** panées au maïs

Don't forget, nos quantités sont plutôt copieuses alors **no panic**, si vous avez encore faim, nous reviendrons vous voir.

ENTRÉES

SUMMER BURRATA 12,5

Fruits de saison rôties & **smoked olive oil**

ŒUF PARFAIT 10

Version **upgraded** avec asperges vertes, espuma parmesan & crumble noix de cajou

CEVICHE DE DAURADE 12

Un leche de tigre qui te laissera **speechless**

ŒUFS MIMOSA 9,5

The classic de la brasserie ravivé de couleurs, idéal en entrée ou à partager

TATAKI DE THON 14

Du thon rouge mariné et **snacked** enrobé d'un trio de sésame

ROMAINE FARCIE 8,5

Salade garnie d'une julienne de légumes et d'un crumble de noix de cajou.

Taste & color pour nos amis **vegan**, mais pas que...

SALADES

JACK'S CÆSAR 17,9

Poulet frit, avocat, salade... attendez, stop. C'est juste la salade caesar la plus **crazy** que vous ayez goûté avec sa sauce vraiment **amazing**

Make it better avec un petit **extra bacon** 2

BOL D'HIPPIE 15,9

Le plat **veggie** de la maison : salade, quinoa, pois chiches, choux rouge, avocat, tomates cerises, oignons rouges, œuf dur, menthe, feta, sauce yaourt tahini cumin

PLATS

PULLED PORK	22,9
<i>Épaule de porc cuisson low température pour un high plaisir, servi avec rôsti de potatoe & padrón</i>	
ANGUS MARBLED BEEF	25
<i>Une pièce de boeuf persillée, fondante et tasty sublignée par ses frites et sa fondue d'échalotes</i>	
DAURADE GRILLÉE	21,9
<i>Servie avec piperade & vierge de légumes. Perfect meal pour accompagner un vin blanc</i>	
LE BURGER BOEUF, POULET FRIT ou VEGGIE	19
<i>Listen : Si on avait voulu faire un burger comme les autres, on ne l'aurait pas mis à la carte. Le charme du french product local mêlé au côté dirty américain. L'extra bacon est également disponible</i>	
RIBS DE BŒUF ANGUS	25,9
<i>Better than les ribs de porc, une pièce fondante désossée puis marinée aux épices, servie avec frites maison</i>	
FISH & CHIPS	19,9
<i>La vraie recette avec du fresh fish from the ocean, l'Atlantique bien évidemment. Frites maison avec sauce bloody mary & mayonnaise à l'ail</i>	
FOR THE GOURMANDS	4,5
<i>Nos sides : frites, légumes rôtis, pommes grenailles, onion rings</i>	
<i>Nos sauces : sauce cheddar, tombée d'échalotes</i>	
	3

À PARTAGER

LE BARBECUE (35 min) 75
Pulled pork, chili con carne, angus marbled beef, demi-poulet, corn dog, frites maison & salade
35 / personnes supplémentaires

—
PICANHA ANGUS (35min) 72
*800g minimum de pure viande,
Frites maison & salade*

—
ROASTED POULET FERMIER (35 min) 42
*Servi en crapaudine, grenailles, légumes rôtis,
jus de volaille maison & échalotes confites*

—
TURBOT ENTIER (35min) 69
*Sauce grenobloise & pommes grenailles,
découpé devant vous !*

DESSERTS

AVANT LE SUCRÉ

PLATEAU DE FROMAGES SELECTIONNÉS PAR XAVIER THURET, « M.O.F. »

16,9

Plateau de fromages affiné par un Meilleur Ouvrier de France :
Comté, Ossau-Iraty, Bleu d'Auvergne, Chèvre



*Jack's
Favorite*

Les desserts, on ne sait pas pour vous, mais nous on adore ça, **very very much**. Tout est fait maison, de la meringue jusqu'à la pâte du **big cookie** !

ANGEL CAKE 8,5

Servi avec mousse **Philadelphia** et fruits de saison... **Holy moly**

CLUB SANDWICH CHOCO 9

Vous avez bien lu, on n'a pas su choisir entre la **finger food** et le chocolat

MIAMILLE FEUILLE 8

Crème citron, palmiers feuilletés & meringue au zest de citron vert.

It's like a tarte citron meringuée, but it's not

ILE FLOTTANTE 8

Le grand classique de la brasserie française version nord-américaine,
mapple syrup tabarnak !

IN LOVE WITH THE COCO 7

Lollipop coco, caramel et chocolat blanc

CAFÉ GOURMAND 10

Advice : n'essayez pas de nous demander ce qu'il y a dedans
car même nous ne savons pas. Faites confiance à nos pâtisseries **and enjoy** !

NICE CREAM 9

C'est comme une **ice cream**, mais en beaucoup plus **nice**.

Au choix : Dame blanche, Chocolat Liégeois ou Caramel Liégeois

GLACE ARTISANALE - SORBET D'AMOUR 1 boule **3** / 2 boules **5,5** / 3 boules **7,5**

Crèmes glacées : Vanille, rhum raisin, chocolat noir, pistache,
caramel fleur de sel, yahourt bulgare, café, noix de coco

Sorbets : Fraise des bois, citron, mangue, pêche de vigne, cerise noire, passion

Supplément chantilly 0,5

BIG COOKIE 15

Incredible, amazing, awesome... et c'est chez nous qu'il est le meilleur !

HOT DRINKS

Café, Déca	2
Double	4
Café crème	2,2
Latte Macchiato	4
Cappuccino	4
Thé ou Infusion	4
Café frappé	4
Chocolat chaud	4
Irish Coffee	12

SPIRITS

WHISKEYS

Jack Daniel's	9
Jim Beam	9
Monkey Shoulder	10
Aberfalls	10
Dalwhinnie	11
Hinch Whiskey	11
Évadé	12
Yamazakura	13
Mac Talla Terra	13
The Gospel	13

TEQUILAS

José Cuervo	9
Patrón Silver	11

AUTRES

DIGESTIFS

Get 27	8
Bailey's	8
Génépi des Pères Chartreux	8
Egiazki	
Menthe poivrée	7
Patxaran	7
Manzana	7
Armagnacs Dartigalongue	
Hors d'Âge	13
2002 Single Cask	15
Reviseur	
VSOP	12
XO	18
Origin	40
DeJoy	8

GIN

TONIC

Hendrick's (Concombre)	12
Original Indian	
M. Gaston (Écorce de yuzu confites)	12
Blood orange & elderflower	
G'vine (Pomme déshydraté, raisin)	13
Blood orange & elderflower	
Biarritz Dry Gin (Fèves tonka)	13
Original Indian	
Botanist (Pamplemousse déshydraté)	14
Grapefruit & rosemary	
Komasa Ichigo (Fruits des bois, basilic)	14
Blood orange & elderflower	

VODKAS

Philosophe	9
Pyla	10

RHUMS

Sailor Jerry	9
Havana 3 años	9
Plantation pineapple	10
Elephantom	11
Malecon Rare Proof	12
Worthy Park	13
Malecon 18 ans	14
Cihuatan Xaman XO	16

LE MOT DU CHEF

|| Amoureux et passionné de cuisine depuis petit, j'ai créé avec mon équipe cette carte pour vous faire découvrir ou re-découvrir certaines saveurs saisonnières.

Dans le respect du produit, bien entendu. Fait maison, évidemment. Et surtout avec amour comme toujours ! Ces produits, sélectionnés avec nos fournisseurs locaux, vous emmèneront de la plus prestigieuse brasserie française jusque de l'autre côté de l'atlantique au pays où la gourmandise prend tout son sens. Alors à vos couteaux et fourchettes et bonne dégustation ! "



BRASSERIE ÉLECTRIQUE

17 avenue Edouard VII
64200 Biarritz

RETROUVEZ NOS PLAYLISTS SUR SPOTIFY :

Jack The Cockerel

WIFI : JTC_GUEST
Password : JTC64200

Retrouvez-nous en ligne :
www.jackthecockerel.com