

JACK
JACK
JACK
JACK
JACK
JACK
JACK
JACK
JACK
JACK

BRASSERIE ÉLECTRIQUE

   @jackthecockerel

— THE — BAR COCKTAILS COCKERELS

Les cocktails de la **maison** que vous ne trouverez qu'ici.
Vous pouvez aussi demander des **classiques**.

WYNWOOD BITCH -12

FRUITÉ & DÉSALTÉRANT

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



HOME MADE G&T -12

FLORAL & SUCRÉ

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

PURPLE RAIN -12

NUAGEUX & ACIDULÉ

Gin bio français, purée de jaboticaba, **sirop de pin-romarin-baies de genévre**, jus de citron, blanc d'oeuf

FRENCH TOUCH -12

FRAIS & HESP...RID...

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

CAMPFIRE -12

GOURMAND & NOSTALGIQUE

Rhum ambré infusé au café, amaretto, Kalhúa, lait, marshmallows grillés

ÉVASION -12

FUMÉ & ROND

Whisky **Évadé**, Shrub pommes-poire-algue, spray d'algues

MOJITO -12

ON NE LE PRÉSENTE PLUS

Classique, passion ou fruits de saison

SIN AMOR -12

ÉLÉGANT & RELEVÉ

Rhum blanc infusé au **Chai**, Cointreau, jus de citron, jus de pomme

SPRITZ -10

MOSCOW MULE -10

COSMO -11

Bouteille -60



MANA -13

RICHE & AMER

Elixir 32, **Chartreuse verte**, tonic romarin & pamplemousse, zest de pamplemousse

COCKTAILS SANS ALCOOL

PINK IS THE NEW BLACK -10

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

VIRGIN MOJITO -9

Classique, passion ou fruits de saison

APPLE MULE -10

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

THÉ GLACÉ -5

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

BIÈRES

ET AUTRES APÉRITIFS

NOS BIÈRES AU TIRAGE

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



NOS BIÈRES EN BOUTEILLE 33cl

CHOUFFE BLONDE -8

EGUZKI ROSE -8

PELFORTH BRUNE -8

DANIEL I.P.A -8

Ça c'est notre bière à nous, la Daniel. En **collab'** avec la Brasserie du Pays Basque. On fait même le bucket pour -40

LES CLASSIQUES

RICARD -4

KIR -7

CAMPARI -4

KIR ROYAL -16

SUZE -6

Cassis, pêche, mûre

MARTINI -6

PORTO BORGES -6/12

Porto rouge ou blanc, 10 ans d'âge



Pour tout ce qui concerne les vins et champagnes, au verre ou en bouteille, rendez-vous sur notre 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 SE METTRE EN APPÉTIT

Nos petites pépites qui accompagnent à merveille
la carte des cocktails.

AIGUILLETES DE POULET FRIT -12

Les fameux **Chicken tenders**
avec la sauce Jack !

PATATE DOUCE 10,5

A bit spicy, servies avec leur
crème citron & ciboulette
et sauce BBQ

CROQUETTES -13

Au jambon et à la bechamel,
servies avec leur **brand new**
duo de sauces

LA PLANCHE -16/29,9

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

ENTRÉES

De la **diversité** et des produits de **saison**,
en laissant un peu de place pour la suite.

À DÉCOUVRIR AUSSI ASSIETTE DE FROMAGE

AOP : Comté, Ossau-Iraty, -16,9
Bleu d'Auvergne, Chèvre

MAQUEREAU -12,5 À LA TORCHE

Filets brûlés, duo de betteraves
et **pickles** de shimeji

BALLOTIN -16 DE SAUMON

Mousse de chèvre frais à
l'aneth et avocat

BRIGITTE -14

Burrata chaude, jus de
poulet et poêlée de cèpes.
Demandez son histoire,
vous pourriez être surpris !

OEUF PARFAIT -10

Nouvelle version avec
poêlée de champignons
et crème d'ail

CAULIFLOWER RÔTI -9

Accompagné d'une mousse
de betteraves confites et
d'une émulsion de Padrón

SALTED CAPPUCCINO -12

Notre trompe-l'oeil
hivernal. Soupe à l'oignon,
espuma de foie gras, **yummy!**

SALADES

À l'image de notre cuisine, elles sont **généreuses**.

JACK'S CAESAR -17,9

Aux aiguillettes de poulet frit avec
une sauce caesar maison **amazing**
Extra Bacon -2

CHÈVRE CHAUD -17

Des toasts de **goat cheese** au miel et
thym ainsi que quelques crudités
Extra Bacon -2

* produits frais,
travaillés et
cuisinés avec
amour par nos équipes

PLATS

La gourmandise **américaine** mixée à notre amour
pour la cuisine de **brasserie***.

CÔTE DE COCHON -25,5

Le **come back** de ce somptueux plat
d'hiver et son jus de cuisson,
avec purée et brocolis

POIRE DE BOEUF -25

Une viande avec un bel équilibre.
To choose : sauce au bleu basque
ou fondue d'échalotes

FISH & CHIPS -19,90

Recette authentique au **fresh**
cabillaud, sauce tartare et crème
citron & ciboulette

LE BURGER -19

Boeuf, poulet ou veggie
Un assemblage de produits frais avec
de la **cheddar sauce** en veux-tu
en voilà ! **Extra Bacon -2**

RISOTTO AUX CÈPES -18

Pour que nos amis **veggie** puissent
se régaler aussi, un classique
en version hivernale

RED MULLET -19,5

Filet de rouget, beurre blanc pistache,
purée de pommes de terre et tombée
d'épinards

TEXAS RIBS -26,9

Ribs de boeuf marinés dans une
sauce BBQ & ses **wedges** de
patate douce

SIDES & SAUCES -4,5/3

Frites, purée de pomme de terre,
duo de choux -4,5
Salade, sauce cheddar, sauce au bleu basque,
sauce Jack, sauce BBQ, fondue d'échalotes -3

ON PARTAGE UN BON MOMENT

Pour ceux qui aiment le **partage**
mais aussi ceux qui ont **très faim**.
Environ **35 minutes** de cuisson.

POULET RÔTI -42

Servi en crapaudine, frites maison,
duo de choux, jus de volaille maison
& échalotes confites

PICANHA ANGUS -72

800g minimum de pure viande,
frites maison & salade
Extra Os à moelle -7

TURBOT ENTIER -69

Sauce grenobloise & purée de pomme de terre,
découpé par nos soins devant vous !



DESSERTS



Au diable les petites sucreries réchauffées au micro-ondes,
longue vie aux poches et aux rouleaux !

MUFFIN PEANUT BUTTER -8,5

Fluffy muffin fourré au pralin de cacahuètes, glaçage

MIAMILLE FEUILLE -8

Crème citron, palmiers feuilletés & meringue au zest de citron vert.
It's like a tarte citron meringuée, but it's not



SORBET D'AMOUR

-3 / 5,5 / 7,5

1 boule, 2 boules ou 3 boules

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

Sorbets : Fraise des bois, citron, mangue, pêche de vigne, cerise noire, passion
Extra Chantilly -0,5



MOUSSE AUX 3 CHOCOLATS -9

Blanc, noir et au lait pour les plus gourmands. Surprise *inside* !

SMOOTH YOGURT -9

Yahourt à la grecque, miel, muesli maison et fruits de saison :
Good thing only !

TARTE STREUSEL -8,5

Tartelette pommes-cannelle et *crumble* maison, servie avec une boule de glace vanille

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* !

ÎLE FLOTTANTE -8

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

NICE CREAM -9

C'est comme une *ice cream*, mais en beaucoup plus *nice*.
Dame blanche, Chocolat Liégeois ou Caramel Liégeois

BIG COOKIE -15

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

COFFEE



CAFÉ DÉCA -2

DOUBLE -4

CAFÉ CRÈME -2,2

LATTE MACCHIATO -4

CAPPUCCINO -4

Extra
Chantilly -0,5

THÉ -4

INFUSION -4

CAFÉ FRAPPÉ -2,2

CHOCOLAT CHAUD -4

IRISH COFFEE -12

SPIRITUEUX

WHISKEYS

Jack Daniel's <i>Tennessee</i>	9
Jim Beam <i>Bourbon</i>	9
Monkey Shoulder <i>Scotch</i>	10
Aberfalls <i>Single Malt</i>	10
Dalwhinnie <i>Blended</i>	11
Hinch <i>Irish</i>	11
Évadé <i>Single Malt</i>	12
Yamazakura <i>Blended</i>	13
Mac Talla Terra <i>Single Malt</i>	15
<i>Tourbé & iodé</i>	
The Gospel <i>Rye</i>	13

RHUMS

Sailor Jerry <i>Caraïbes</i>	9
Havana 3 años <i>Cuba</i>	9
Plantation pineapple <i>Caraïbes</i>	10
Elephantom <i>Afrique Du Sud</i>	11
Malecon Rare Proof <i>Panama</i>	12
Worthy Park <i>Jamaïque</i>	13
Malecon 18 ans <i>Panama</i>	14
Cihuatan Xaman XO <i>Salvadores</i>	16

VODKAS FRENCHY

Philosophe	9
Pyla	10

TEQUILAS

José Cuervo	9
Patrón Silver	11

GINS TONIC

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

AUTRES

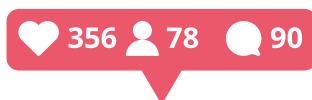
Get 27	8
Bailey's	8
Génépi des Pères Chartreux	8
Egiazki	
<i>Menthe poivrée</i>	7
<i>Patxaran</i>	7
<i>Manzana</i>	7
Armagnacs Dartigalongue	
<i>Hors d'Âge</i>	13
<i>2002 Single Cask</i>	15
Cognac Reviseur	
<i>VSOP</i>	12
<i>XO</i>	18
<i>Origin</i>	40
Deljoy	8
Union Mezcal	8

MERCI À TOUS...

"L'une des meilleures adresses à Biarritz ! Prix raisonnables, carte généreuse, de bons cocktails et un personnel très professionnel et à l'écoute. La terrasse avec vue sur la grande plage est un cadre idyllique notamment pour admirer le coucher du soleil ;) Je recommande fortement, on ne s'en lasse pas !"

"Surprenant ! Un cadre en bord de mer appuyé par une ambiance musicale relativement agréable. Des plats travaillés sur toute la ligne service au top accompagné de serveuses souriantes et aimables ! Je recommande vivement !"

"Excellent restaurant à Biarritz ! De la décoration au service et bien évidemment les plats tout est parfait. J'ai choisis le fish and chips, fondant, il était trop bon. Nous avons également goûté les cocktails, réalisés avec soin et délicieux. Je vous recommande à 100% je reviendrai."



N'hésitez pas à nous soutenir sur les réseaux sur le compte [@jackthecockere!](#). On adore partager vos stories quand elles sont **belles et animées** !

Et vous pouvez retrouver nos playlists sur spotify sur le compte **Jack The Cockerel**.



LA STORY DES BROTHERS,
C'EST JUSTE LA

WIFI : JTC_GUEST
Password : JTC64200

   [@jackthecockere!](#)