

2026 Menu

Le Champoreau

RESTAURANT

Información y reservas

05 40 77 16 94

solamente durante las horas de servicio

DANOS TU OPINION!

Síguenos y cuéntanos tu experiencia

en el Champoreau :    



LA CARTA

Todos nuestros productos son frescos, seleccionados y cocinados en nuestras cocinas.

ENTRANTES

- « GARLIC BREAD » 🌱 5
Rebanada de pan tostado con ajo, pesto, perejil y parmesano.
- HUMMUS CASERO 🌱 8
Garbanzos tostados crujientes con especias, servidos con falafel.
- MIMOSA MOUILLETTE 🌱 9
Pan tostado casero, huevo picado, mayonesa
- CAZUELA DE CALAMARES A LA PLANCHA 12
Perejil
- STRACCIATELLA & FOCCACIA 🌱 13
Tomates frescos, pesto de rúcula
- TARTAR DE TRUCHA VASCA DE ISPÉGUY ❤️ 14
Chalotas picadas, limón y aceite de oliva
- FOIE GRAS DE LAS LANDAS 16
Pan casero, parcialmente horneado y ligeramente especiado.

PLATOS PRINCIPALES

- RISOTTO VEGETARIANO 🌱 19
Verduras según disponibilidad
- TARTAR DE TERNERA 21
Preparado por nosotros, con patatas fritas caseras y ensalada.
- **Traditional** : kétchup, mostaza, salsa Worcestershire, alcaparras, pepinillos, cebollas rojas, huevos.
- **Italiano** : Pesto de rúcula, cebollas rojas, piñones tostados, virutas de parmesano.
- **Asiático** : Jugo de lima, salsa para sashimi, cebolleta, semillas variadas, hierbas frescas.
- ATÚN CRUDO AL ESTILO TAHITIANO ★ 23
Pepinos en cubos, tomates, zanahorias ralladas, jugo de lima, leche de coco
- LOMO DE CERDO ❤️ 23
Cocinado a baja temperatura, lo que da como resultado un jugo intenso con notas dulces y saladas.
- MEDIA PECHUGA DE PATO TIERNA (200g) 23⁵⁰
Verduras pequeñas y patatas fritas caseras, zumo de reducción de foie gras
- ANILLOS Y TENTÁCULOS DE CALAMAR A LA PLANCHA ❤️ 25
Txistorra a la plancha (salchicha vasca con quindilla)
- FILETE DE PEZ ESPADA A LA PARRILLA 25
Coulis de tomate picante, verduras pequeñas y arroz aromático.
- CALIENTE/FRIO DE ATUN ★ 25
Filete de atún con costra de especias asadas y centro crudo. Acompañado de verduras pequeñas y risotto cremoso.
- PARILLADA DE PESCADOS 32
Surtido de pescado a la parrilla, según disponibilidad.
- COSTILLA DE RES FRANCESA A LA PARRILLA 33
(300g) - Salsa de pimienta verde, patatas fritas y ensalada.

GUARNICIONES & SALSAS

- RAMEQUÍN DE Salsa CASERA para mas placer 2
Mayonesa - Pimiento verde - Sashimi - Zumo fuerte
- BOL DE ENSALADA / BOL DE ARROZ 3⁵⁰
- BOL DE PATATAS FRITAS CASERAS 4⁵⁰

BOWLS

- EL BUN VEGETARIANO 🌱 18
Fideos de arroz, ensalada mesclun, verduras ralladas: zanahoria amarilla, zanahoria naranja, nabo blanco, col lombarda, col blanca en ensalada de col, falafel, edamame, cacahuetes tostados y triturados, semillas mixtas
- KATSU DE POLLO ★ 19⁵⁰
Ensalada mesclun, verduras ralladas: zanahoria amarilla, zanahoria naranja, nabo blanco, col lombarda, col blanca en ensalada de col, tiras de pollo empanizadas fritas, vinagreta con sabor asiático.
- POKÉ DE TRUCHA VASCA 20
Arroz con sabor a ajo y leche de coco, zanahoria, nabo blanco, remolacha, col lombarda, ensalada de col casera, frijoles rojos, ensalada de wakame, trucha vasca marinada
- EL BUN DE PATO 20
Fideos de arroz, ensalada mesclun, verduras ralladas: zanahoria amarilla, zanahoria naranja, nabo blanco, col lombarda, ensalada de col blanca, edamame, cacahuetes tostados y triturados, semillas mixtas, pechuga de pato marinada.

POSTRES

- ILE FLOTTANTE 7
Natillas infusionadas con agastache (una hierba con un ligero sabor a anís), coronadas con merengue crujiente.
- CHOCOLATE VALRHONA INTENSO 9
Fondant de chocolate con mousse y ganache, almendras laminadas, nueces y avellanas tostadas.
- CREMOSO MANGO/FRUTA DE LA PASSION 8⁵⁰
Piña fresca, crumble de coco
- COL CRUJIENTE CON FRUTA ROJA FRESCA 8
Crema batida de mascarpone, frutos rojos frescos triturados, almendras laminadas
- SOLO PARA AMANTES DE LA COMIDA 11
Café espresso, surtido de 5 postres según nuestras preferencias.
Té o infusión gourmet +1,50

HELADOS

Pídenos el menú de helados y sabores.

- 1 BOLA 2⁵⁰
- 2 BOLAS 4⁵⁰
- 3 BOLAS 7
- SUPLEMENTO 1
Nata montada casera/coulis: chocolate, frutos rojos, caramelo

CONSULTA LA PIZARRA PARA DESCUBIR LAS SUGERENCIAS Y LOS PRODUCTOS DEL MOMENTO.

MENU INFANTIL (hasta 12 años) 12€

PLATOS PRINCIPALES

Tiras de pollo empanizadas • Pescado fresco a la parrilla • Fusilli Bolonesa

GUARNICIONES

Arroz • patats fritas • verduras

POSTRE

Helado, 2 bolas (sabor de tu elección) • moelleux de chocolate

BEBIDA

Elige entre sirope • diabolo • zumo de fruta: naranja/manzana/piña

NUESTRAS BEBIDAS

BEBIDAS CALIENTES

EXPRESSO / DESCAFEINADO	2
CAFE LARGO	2
CORTADO	2,20
DOBLE	3,60
CAFE CREMA	3,80
CAPUCHINO	4
CHOCOLATE CALIENTE	4
TÉ / INFUSIÓN	3,50
<i>No dudes en preguntar por los perfumes.</i>	
IRISH COFFEE / JAMAÏCAN COFFEE	9

BEBIDAS FRIAS

SIROPE	2
<i>Limon • Fresa • Granadina • Menta • Kiwi • Violeta • Melocoton • Grosella negra • Hortaliza de almendra • Pomelo</i>	
DIABOLO	3,50
ZUMO DE FRUTAS « GRANINI »	4
<i>Albaricoquet • Naranja • Fresa • Manzana • Tomate • Mango • ACE</i>	
REFRESCOS	4
<i>Coca-Cola • Coca-Cola Zero • Orangina • Limonada • Perrier • Fuze Tea • Tonic • Kaskad • Ginger Beer</i>	

AGUAS

OGEU SIN GAS 1L	4
OGEU CON GAS 1L	4



Selección del chef



favorito



platos vegetarianos



Producto de Organix Farming

CERVEZAS

DE GRIFO	25cl 50cl
TUBORG	4 7
<i>Picon</i>	4,50 8
EGUSKI IPA	4,50 8
1664 BLANCA	4,50 8

BOTELLAS

1664 0% ALCOOL 33 cl	5
DESPERADOS 33 cl	5

APERITIVOS

RICARD 2 cl	3
PORTO BLANCO / TINTO 6 cl	5
SUZE 6 cl	5
LILLET BLANCO / TINTO 6 cl	5
MARTINI BLANCO / TINTO 6 cl	5
VINO BLANCO ESPUMOSO « VIN SAUVAGE DU CHÂTEAU MONLUC » 12 cl	6
KIR MORA / GROSELLA / MELOCOTON	6,50
WHISKY / RHUM / VODKA / GIN 4 cl	7

COCTELES

SANGRIA CASERA	4,50
<i>Rojaa / rosada</i>	
AMERICANO	7
APÉROL SPRITZ	8
MATTEI SPRITZ <i>(Corse)</i>	8
POUSSE RAPIÈRE SPRITZ <i>(Landais)</i>	8
CAÏPIRINHA	7
MOJITO	8
TI-PUNCH	7
PIÑA COLADA	8
VIRGIN COLADA <i>Sin alcool</i>	6
VIRGIN MOJITO <i>Sin alcool</i>	6

DIGESTIVOS

NUESTROS RONES

LE CHAMPOREAU 4 cl	5
<i>Ron casero infusionado</i>	
MATUSALEM · 15 ANS 4 cl	8
<i>Republica Dominicana</i>	
EMINENT · 7 ANS 4 cl	10
<i>Cuba</i>	
ZACAPA · 23 ANS 4 cl	12
<i>Guatemala</i>	

NUESTROS WHISKIES

MONKEY SHOULDER 4 cl	8
<i>Speyside, Escocia</i>	
CAOL ILA · 12 ANS 4 cl	10
<i>Islay, Escocia</i>	
LAGAVULIN · 16 ANS 4 cl	12
<i>Islay, Escocia</i>	

LICORES LOCALES

Licores «Biarritz Bonheur» elaborados únicamente con frutas y hierbas frescas

MENTA 6 cl	6
<i>Refrescante, picante, animada y dulce a la vez.</i>	
LIMON 6 cl	6
<i>Acido, fresco, intenso</i>	
FRAMBUESA 6 cl	6
<i>Delicioso, fresco, expresivo</i>	

OTROS LICORES

MANZANA / PATXARAN 6 cl	6
GET 27 / GET 31 6 cl	6
CALVADOS 4 cl	8
CHARTREUSE 4 cl	8
COGNAC 4 cl	10
<i>Cognac Park Organic Fins Bois</i>	
ARMAGNAC XO 4 cl	10
<i>Château de Pellehaut</i>	
VIEILLE PRUNE 4 cl	10
<i>« Maison Louis Roque » de Souillac</i>	
POIRE WILLIAM 4 cl	10
IRISH COFFEE	9
JAMAICAN COFFEE	9

NUESTROS VINOS

BLANCOS

PETIT SECRET *JEAN LISSAGUE*
AOC Blaye Côtes de Bordeaux
🍷 90% Sauvignon, 10% Muscadelle



4 21

CHÂTEAU BOYREIN
AOC Graves
🍷 60 % Sauvignon, 30 % Sémillon, 10 % Muscadelle

• 24

LA CHAMBRE D'AMOUR *LIONEL OSMIN*
IGP Côtes de Gascogne
🍷 Gros manseng, sauvignon blanc (légèrement sucré)

5 25

LA BAIE ORIENTALE *LIONEL OSMIN*
IGP Comté Tolosan
🍷 25% gewurstraminer, 25% muscat, 25% viognier, 25% riesling

• 26

DOMAINE DE PELLEHAUT *MARTIN & MATHIEU BERAUT*
IGP Côtes de Gascogne
🍷 100% Chardonnay

• 26

COMBE PILATE *M. CHAPOUTIER*
IGP Collines Rhodaniennes
🍷 100% Viognier

• 29

VECCHIO COLLEZIONE, *DOMAINE VECCHIO*
IGP Ile de Beauté, Corse
🍷 100% Vermentinu

6 30

ROSADOS

GOUPIL *CHÂTEAU MONLUC*
IGP Côtes de Gascogne
🍷 Tannat, merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon



4 21

PETIT SECRET *JEAN LISSAGUE*
AOC Bordeaux
🍷 80% Merlot, 20% Cabernet franc

4 22

LE CHAMP DES GRILLONS *DOMAINE LA CROIX BELLE*
IGP Côtes de Thongue
🍷 40% Grenache Noir, 30% Syrah, Cabernet-Sauvignon 30%

• 28

A GALINA *DOMAINE VECCHIO*
IGP Île de Beauté, Corse
🍷 100% sciaccarello

6 31

BURBUJAS

VIN SAUVAGE *CHÂTEAU MONLUC*
Le Vin Sauvage est une gamme de vins «méthodes traditionnelles» ou «champenoise» qui décrit la méthode d'élaboration du vin mousseux par fermentation en bouteille. La méthode noble par excellence.



6 25

CHAMPAGNE DRAPPIER
Brut nature

• 64

TINTOS

ENCIERO *BIG*
La Mancha, Espagne
🍷 100% Tempranillo



4 21

LA CHAMBRE D'AMOUR *LIONNEL OSMIN*
IGP Comté Tolosan
🍷 100% Syrah, servis frais

• 24

DOMAINE DE PELLEHAUT *MARTIN & MATHIEU BERAUT*
IGP Côtes de Gascogne
🍷 100% Pinot Noir

5 26

CHÂTEAU PARENCHERE *BIG* *CUVÉE RAPHAEL*
AOC Bordeaux Supérieur
🍷 Cabernet Sauvignon, Merlot

• 29

CHÂTEAU GRAND SECRET *JEAN LISSAGUE*
AOC Blaye, Côtes de Bordeaux
🍷 100% Merlot

• 31

VECCHIO COLLEZIONE *DOMAINE VECCHIO*
IGP Ile de Beauté, Corse
🍷 Nieluccio, sciaccarello, minestrellu, grenache, syrah

6 33

CHÂTEAU MÉJEAN *MARTIAL ET DULOR*
AOC Graves
🍷 80% Merlot, 20% Cabernet

• 35

CUVÉE ANGÈLE *BIG* *VIGNOBLE DE LA JARNOTERIE*
AOP Saint Nicolas de Bourgueil
🍷 Cabernet franc

• 36

LE TEMPS EST VENU *DOMAINE STÉPHANE OGIER*
AOP Côtes du Rhône
🍷 60% Grenache, 40% Syrah et Mourvèdre

• 39

MORGON CLASSIQUE *JEAN FOILLARD*
AOC Morgon
🍷 100% Gamay

• 46

CLOS MANOU *FRANÇOISE & STÉPHANE DIEF*
AOC Médoc
🍷 52 % Merlot, 42% Cabernet sauvignon, 2,5% Cabernet franc, 3,5% Petit verdot

• 54

ABEILLE DE FIEUZAL *CHÂTEAU FIEUZAL*
AOC Pessac Léognan
🍷 65% Merlot, 30% Cabernet-Sauvignon, 5% Cabernet-Franc

• 56