



Assiette de tapas 22 €

Beignets de calamar, beignets de crevette,
croquettes de morue, rabas et Serrano

Parillada de poissons et fruits de mer . 33 €

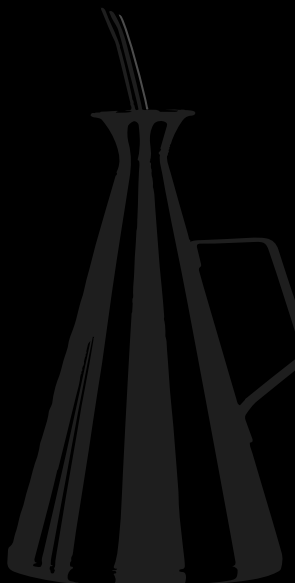
3 filets de poissons & 3 gambas grillés,
accompagnement du moment

Plancha de fruits de mer 33 €

Palourdes, amandes, moules, gambas,
encornets grillés et frites fraîches

Risotto crémeux au parmesan 23 €

Noisettes, pignons de pin, pousses d'épinard fraîches



Entrées

Encornets persillade	13 €
Crevettes persillade	13 €
Couteaux persillade	14,50 €
Gravlax de saumon aux agrumes	13 €
Carpaccio de bœuf	12 €

Salades

Tomate mozzarella	16,50 €
Salade gourmande Serrano frit, poulet, tomate cerise,	17,50 €
jeunes pousses, parmesan, sauce miel	



Poissons & Crustacés à la Plancha

Poisson du jour	22 €
Bar grillé sauce anisée	23 €
Dorade grillée sauce vierge	23 €
Gambas grillées	24 €
Ail et piment d'Espelette	
Les encornets de la Plancha	22 €

Poissons Accompagnement du moment

Viandes

Aiguillettes de canard	22 €
sauce miel aigre-douce	
Pièce du boucher	22 €
sauce au choix (Roquefort, échalote, miel aigre-douce)	
Côtelettes d'agneau de lait des Pyrénées	22 €
marinées au piment d'Espelette et romarin	
Tartare de bœuf du Chef	21 €

Les viandes sont accompagnées de frites fraîches



Burgers

Le Classique

Steak haché maison, cheddar
sauce américaine, échalotes confites

Le Chicken

Poulet, fromage à raclette,
sauce tartare, échalotes confites

Accompagnés de frites fraîches

19,50 €

Les MOULES

Marinière 18,50 €
Échalote, vin blanc, persil

Roquefort 19,50 €
Crème fraîche, roquefort

Plancha 18,50 €
Huile d'olive, herbes aromatiques

Accompagnées de frites fraîches

Le Véritable Fish & Chips

Sauce Tartare

22 €

Accompagné
de frites
fraîches



Menu de la Plancha

• Entrée au choix

Encornets persillade
Crevettes persillade
Carpaccio de bœuf

• Plat au choix

Les encornets de la Plancha
Poisson du jour
Pièce du boucher sauce au choix
Tartare de bœuf

• Dessert au choix

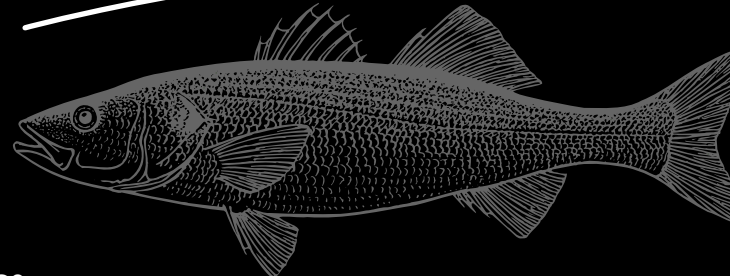
Crème brûlée à la vanille Bourbon
Mi-cuit au chocolat et crème anglaise
Carpaccio d'ananas flambé au rhum
Glace 2 boules

Café gourmand Supplément 3 €

• Entrée - Plat : 32 €

• Plat - Dessert : 29 €

• Entrée - Plat - Dessert : 38 €



Desserts

Dessert du jour	8 €
Banane rôtie, sauce chocolat	8,50 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon	8 €
Mi-cuit au chocolat et crème anglaise	8 €
Carpaccio d'ananas flambé au rhum	8,50 €
Café gourmand	11,50 €

Glace 2 boules	5 €
Glace 3 boules	6,50 €

Glaces : Vanille, chocolat, café, fraise, praliné, coco,
rhum-raisin, pistache, caramel, menthe-chocolat

Sorbets : Citron, cassis, poire, passion, framboise

Dame blanche	8 €
Café ou chocolat liégeois	8 €
Colonel sorbet citron, Vodka	9 €
Amiral sorbet poire, alcool de poire	9 €

Supplément chantilly ou chocolat chaud 2 €

Menu enfant

Steak haché maison/frites
ou
Poisson/frites

2 boules de glace

13 €

Prix nets - Service compris - liste des allergènes disponible sur demande
Tickets et chèques restaurant acceptés

- Restaurant ouvert 7 jours sur 7 - Tard le soir -



Abatilles	1/2 L 4 €	1 L 5 €
Abatilles pétillante	1/2 L 4 €	1 L 5 €

"Votre eau minérale naturelle d'Arcachon
de génération en génération depuis 1925"

Boissons chaudes

Café.....	2,50 €
Décaféiné	2,50 €
Noisette.....	2,80 €
Grand café.....	4,00 €
Grand café crème.....	4,20 €
Grand décaféiné crème	4,20 €
Chocolat chaud.....	4 €
Cappuccino.....	4,50 €
Chocolat viennois.....	4,50 €
Lait chaud ou froid.....	2,50 €
Supplément sirop.....	0,20 €
Café frappé.....	4,50 €
Thés & infusions	4,50 €
Thés parfumés	4,50 €
Pot de lait	0,50 €
Irish coffee (Whisky Jameson)	10 €
Café cubain (Rhum Havana)	10 €
Café landais (Armagnac).....	10 €
French coffee (Cognac)	10 €

Coca (33cl)	4,50 €
Coca cherry (33cl)	4,50 €
Coca zéro (33cl)	4,50 €
Fanta orange (33cl)	4,50 €
Tropico Tropical (25cl)	4,50 €
Fuzetea (25cl)	4,50 €
Schweppes (25cl)	4,50 €
Orangina (25cl)	4,50 €
Cacolac (20cl)	4,50 €
Sirop à l'eau	2,80 €
Limonade (25cl)	4,50 €
Diabolo (25cl)	4,50 €
Supplément sirop	0,20 €
Menthe, grenadine, citron, pêche, fraise, orgerat, coco, cassis, Pulco	

Orange ou citron pressé	7 €
Perrier (33cl)	4,50 €
Vittel (25cl)	4 €

Heineken (5°)	25cl	4 €
	50cl	7,20 €
	Galopin 16cl	2,50 €
Affligem (6,7°)	25cl	4,70 €
	50cl	9,20 €
	Galopin 16cl	3,30 €

Pelforth (6,5°)	6 €
Desperados (5,9°)	7 €
Desperados Ginger gingembre et citron vert (5°)	7 €
Edelweiss Bière blanche (5°)	6 €
Mort subite Kriek (4°)	8,50 €
Heineken 0.0 (sans alcool)	4 €
Heineken (5°)	5,50 €

Américano "Le Meilleur du Monde" (18cl).....	9 €
Spritz Aperol (15cl)	9 €
Spritz Campari (15cl)	10 €
Kir Cassis, pêche, mûre (12cl).....	6 €
Kir royal Cassis, pêche, mûre (9cl)	10 €
Coupe de Champagne (9cl)	9 €
Verre de Sauternes (12cl).....	7,50 €
Ricard (2cl).....	4 €
Whiskies (4cl)	
Clan Campbell.....	6 €
Jameson	8 €
Jack Daniel's	9,50 €
Chivas.....	12 €
Martini blanc ou rouge (8cl)	6 €
Lillet blanc, rouge, rosé (8cl)	6 €
Campari (6cl)	6 €
Muscat, Suze (8cl).....	6 €
Porto rouge ou blanc, Pineau (8cl)	6 €
Martini Gin (8cl).....	7,50 €
Verre de Sangria (12cl)	5 €
Verre de Sangria pétillante Prosecco (16cl).....	7 €

Américano "Le Meilleur du Monde" (18cl)	9 €
Spritz Aperol (15cl)	9 €
Spritz Campari (15cl)	10 €
Lillet Tonic (15cl)	8,50 €
Mojito Havana, citron vert, menthe fraîche,	9 €
sucre roux, eau gazeuse	
Margarita	8,50 €
Tequila, citron vert, Triple Sec, sucre de canne	
Caipirinha Cachaça, citron vert, sucre roux.	9 €
Caïpiroska Vodka, citron vert, sucre roux	9 €
Cuba libre Havana, Coca, citron vert	9 €
Daïquiri Havana, citron vert, ananas, sucre de canne .	8,50 €
Ti-punch Rhum, citron vert, sucre roux	8 €
Piña Colada Havana, sirop de noix de coco, jus d'ananas. .	9,50 €

Le Chantaco	8 €
Citron, orange, pamplemousse, sirop de fraise	
Le Pilotis	8 €
Coco, ananas, pamplemousse, sirop de fraise	

Get 27, Manzana, Bailey's (6cl)	8 €
Marie Brizard (6cl)	8 €
Cognac "XO Hennessy" (4cl)	18 €
Tariquet Bas Armagnac XO (4cl)	9 €
Tariquet Bas Armagnac "Le Légendaire" (4cl) . . .	13 €
Poire "Poire Brana" (4cl)	15 €
Rhum "Zacapa 23 ans Ambré" (4cl)	15 €
Rhum Diplomatico "Venezuela" (4cl)	15 €

- Restaurant ouvert 7 jours sur 7 - Tard le soir -

12 cl 37,5 cl 75 cl

<u>Graves</u>	
Château Clare.....	25 €

Canon-Fronsac
Château Haut Francarney 34 €

Haut-Médoc		
Moulin de la Lagune	6,50 €	36 €
Château de Villambis		39 €

<u>Pessac-Léognan</u>	
Château Baret 2015	38 €
Château Lagrave Martillac	21 €... 40 €
Château Latour Martillac.....	58 €

<u>Saint-Estèphe</u>	
Tour de Marbuzet.....	47 €

12 cl 37,5 cl 75 cl

<u>Bordeaux Blanc</u>			
Château de Marsan		5 €.....	13 €... 24 €

Vin de Pays des Côtes de Gascogne
Domaine de Tariquet 6 € 26 €

Entre Deux Mers
Ch. Tour de Mirambeau 6 € 15,50 € . . . 28 €

<u>Graves</u>	
Croix de Carbonnieux.....	39 €

Pessac-Léognan
Château Latour Martillac..... 58 €

Vin de Pays des Côtes de Gascogne 1^{ères} Grives
Domaine de Tariquet 6 € 28 €

Sauternes
Ch. Roumieu "Haut-Placey" 7,50 € 38 €

12 cl 37,5 cl 75 cl

<u>Bordeaux Rosé</u>			
Château de Marsan	 5 €	 13 €	... 24 €

Bordeaux Clairet
 Clairet Cave de Quinsac..... 14 €... 24 €

<u>Côtes de Provence</u>			
Estandon Héritage	6 €	14,50 €	28 €

Verre de Sangria (12cl).....	5 €
Verre de Sangria pétillante Prosecco (16cl)	7 €
Pichet de Sangria (1 Litre)	21 €

Irroy (la coupe 9cl) 9 €

	75 cl
Taittinger Brut Réserve	60 €
Perrier Jouët Grand Brut	70 €

Agricola Alba Prosecco	28,50 €
------------------------------	---------

Prix nets - Service compris