



## Entrées

Encornets persillade	16,50 €
Soupe de poisson	12,50 €
Les œufs mayo de la Plancha	9,50 €
Ceviche de mullet	17,50 €

## Salades

Tomate mozzarella	17,50 €
Salade landaise	19,50 €

**Plat végétarien du chef** ..... 19,50 €

## Fruits de mer

Rosace de crevettes mayonnaise	18,50 €
Bulots aioli	17 €

## Poissons & Crustacés à la Plancha

Poisson du jour	23 €
Sardines grillées au gros sel de Gérard (selon saison)	20,50 €
Pavé de Merlu	24 €
Les encornets de la Plancha	24 €

**Poissons** Accompagnement du moment

## Viandes

Magret de canard	28 €
Sauce au choix : Roquefort ou poivre	
Pièce du boucher	25 €
Sauce au choix : Roquefort, échalotes confites ou poivre	
Carpaccio de bœuf	22 €
Tartare de bœuf du Chef	23 €

**Les viandes** sont accompagnées de frites fraîches

## Burger

**20,50 €**

### Le Classique

Steak haché maison, cheddar sauce américaine, échalotes confites

**Accompagné de frites fraîches**



## Assiette de tapas ..... 24 €

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

## Menu de la Plancha

### Entrée - Plat - Dessert

- **Entrée au choix** **38 €**  
Encornets persillade  
Soupe de poisson  
Bulots aioli  
Rosace de crevettes mayonnaise  
Salade landaise  
Les œufs mayo de la Plancha
- **Plat au choix**  
Poisson du jour  
Pavé de merlu  
Pièce du boucher sauce au choix  
Tartare de bœuf  
Moules marinières  
Carpaccio de bœuf  
Sardines grillées (Selon saison)
- **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  
Dessert du moment  
Fraises au sucre  
Chou glacé chantilly  
Café gourmand (Supplément 4 €)

## Formule du midi

### Entrée / Plat ou Plat / dessert

Jusqu'à 15h

- **Entrée au choix** **23 €**  
Soupe de poisson  
Bulots aioli  
Les œufs mayo de la Plancha
- **Plat au choix**  
Sardines grillées (Selon saison)  
Moules marinières  
Carpaccio de bœuf
- **Dessert au choix**  
Glace 2 boules  
Chou glacé chantilly  
Crème brûlée

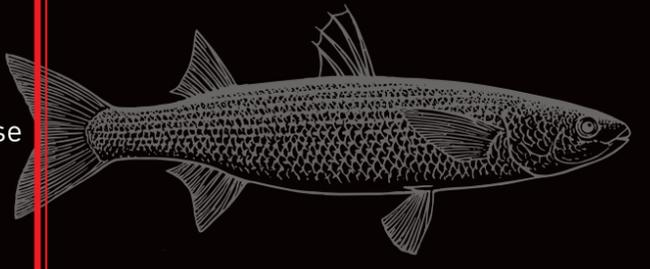
## Menu enfant (- de 10 ans)

- Steak haché maison/frites
- ou Poisson/frites
- 13 €**
- 2 boules de glace

## Le Véritable Fish & Chips

Sauce Tartare **24 €**

Accompagné de frites fraîches



## Moules Marinières

Échalote, vin blanc, persil

Accompagnées de frites fraîches

**19,50 €**

## Desserts

Dessert du jour	8,50 €
Fraises au sucre	8,50 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon	8,50 €
Mi-cuit au chocolat et crème anglaise	8,50 €
Carpaccio d'ananas flambé au rhum	8,50 €
Chou glacé chantilly	8,50 €
Café gourmand	12 €
Glace 2 boules	6 €
Glace 3 boules	7,50 €
<b>Glaces :</b> Vanille, chocolat, café, fraise, praliné, coco, rhum-raisin, pistache, caramel, menthe-chocolat	
<b>Sorbets :</b> Citron, cassis, poire, passion, framboise	
Dame blanche	8,50 €
Café ou chocolat liégeois	8,50 €
Colonel sorbet citron, Vodka	9 €
Amiral sorbet poire, alcool de poire	9 €
Supplément chantilly ou chocolat chaud	2 €

Prix nets - Service compris - liste des allergènes disponible sur demande

Tickets et chèques restaurant acceptés

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



### Eaux

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"				
Perrier (33cl)				4,50 €

### Boissons chaudes

Café	2,70 €
Décaféiné	2,70 €
Noisette	2,90 €
Grand café	4,20 €
Grand café crème	4,40 €
Grand décaféiné crème	4,40 €
Chocolat chaud	4 €
Cappuccino	4,70 €
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 €

### Boissons fraîches

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, orgeat, coco, cassis, Pulco	
Jus de fruits PAGO (20cl)	4,50 €
Orange, ananas, ACE, pamplemousse, pomme, abricot, fraise, tomate	
Orange ou citron pressé	7 €
Perrier (33cl)	4,50 €
Vittel (25cl)	4 €

### Bières pression

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

### Bières bouteille (33cl)

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 €

### Apéritifs

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 (12cl)	12 €
Coupe de Champagne (12cl)	11,50 €
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)	6 €
Verre de Sangria pétillante Prosecco (16cl)	8 €

### Cocktails

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	9 €
Tequila, citron vert, Triple Sec, sucre de canne	
Caïpirinha 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	9 €
Ti-punch Rhum, citron vert, sucre roux	8,50 €
Piña Colada Havana, sirop de noix de coco, jus d'ananas	9,50 €

### Sans alcool

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

### Digestifs

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 "Eminente" (4cl)	15 €
Rhum Diplomatico "Venezuela" (4cl)	15 €

Tickets et chèques restaurant acceptés

# La Cave

## Rouges

	12 cl	37,5 cl	75 cl
<u>1ères Côtes de Bordeaux</u>			
Château de Marsan	5 €	13 €	24 €

### Graves

Château Clare	25 €
Château Mejean	40 €

### Canon-Fronsac

Château Haut Francarney	34 €
-------------------------	------

### Haut-Médoc

L'Instinct d'Agassac	7 €	36 €
----------------------	-----	------

### Pessac-Léognan

Château Baret 2015	40 €	
Château Lagrave Martillac	22 €	43 €
Château Latour Martillac	62 €	

### Listrac-Médoc

Château Fonréaud	38 €
------------------	------

### Saint-Estèphe

Tour de Marbuzet	47 €
------------------	------

### Saint-Émilion

Esprit de Jean Voisin	38 €
-----------------------	------

## Blancs

	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 €
-----------------------	-----	---------	------

### Pessac-Léognan

Croix de Carbonnieux	39 €
Château Latour Martillac	62 €

### Vin de Pays des Côtes de Gascogne 1ères Grives

Domaine de Tariquet	6 €	28 €
---------------------	-----	------

### Sauternes

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

## Rosés

	12 cl	37,5 cl	75 cl
<u>Bordeaux Rosé</u>			
Château de Marsan	5 €	13 €	24 €

### Bordeaux Clairet

Clairet Cave de Quinsac	24 €
-------------------------	------

### Côtes de Provence

Estandon Héritage	6 €	15 €	28 €
-------------------	-----	------	------

## Sangria

Verre de Sangria (12cl)	6 €
Verre de Sangria pétillante Prosecco (16cl)	8 €
Pichet de Sangria (1 Litre)	22 €

## Champagnes

### Vin effervescent

Irroy (la coupe 12cl)	11,50 €
	75 cl
Taittinger Brut Réserve	60 €
Perrier Jouët Grand Brut	70 €
Neirano Prosecco DOC (Italie)	28,50 €

Prix nets - Service compris

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