

## SEUL OU À PARTAGER...

Ardoise côté terre <i>Jambon serrano, pâté basque et fromage de brebis</i>	12,50€
Ardoise côté mer <i>Rillettes de saumon, rillettes de maquereau, anchois marinés, bigorneaux</i>	14,00€

## LES ENTRÉES

	Soupe de poisson <i>Rouille, croûtons et gruyère rapé</i>	8,90€
	Ballotine rôtie de volaille aux gambas <i>Sauce crustacés</i>	10,70€
COUP DE CŒUR	<b>SAUMON MARINÉ FAÇON CÉVICHÉ</b> <i>Lait de coco, gingembre et citron vert</i>	11,50€
COUP DE CŒUR	<b>ROULÉ DE CRABE AUX FINES HERBES</b> <i>Rémoulade de fenouil</i>	11,80€
	Foie gras de canard au piment d'Espelette <i>Cerises Amarena et pain de campagne toasté</i>	15,70€

Verre de 7,20€  
Jurançon  
moelleux

## LES SALADES

	Salade Cabri <i>Mesclun, croustillant de chèvre au miel, fruits secs, saucisse de Morteau, tomate</i>	14,50€
	Salade Kipper <i>Salade mêlée, hareng doux fumé, oeuf poché, roquefort, pomme, croûtons</i>	14,50€

## LES FRUITS DE MER

---

	6 Huîtres Marennes Oléron n°3	13,50€
	9 Huîtres Marennes Oléron n°3	20,00€
	12 Huîtres Marennes Oléron n°3	26,50€
	Assiette de bulots, mayonnaise	11,50€
	Coupe de crevettes roses, sauce cocktail	12,90€
	<b>ASSIETTE DE L'ÉCAILLER</b> <i>3 huîtres Marennes Oléron n°3, bulots, 3 langoustines, 4 crevettes roses, bigorneaux</i>	27,00€

---

## LE VÉGÉTARIEN

	Penne aux champignons façon risotto <i>Bouquet de roquette</i>	14,90€
--	---	--------

## LES POISSONS

	Blanc de cabillaud rôti <i>Sauce tartare, pommes frites et salade verte</i>	18,90€
	Pavé de saumon au beurre blanc <i>Servi sur son lit de choucroute</i>	19,20€
	Queues de crevettes snackées <i>Risoni au parfum des sous-bois façon risotto</i>	19,50€
COUP DE CŒUR	<b>POËLÉE DE CHIPIRONS DU CAFÉ DE LA GRANDE PLAGE</b> <i>Jambon Serrano, pimientos del piquillos, agrémenté d'ail</i> <i>Une spécialité locale à découvrir absolument</i>	19,50€
	Trilogie de poissons <i>Dorade, gambas, st-jacques, accompagnés d'écrasé de pomme de terre et champignons</i>	19,50€

## LES VIANDES

	Traditionnel tartare de bœuf <i>Préparé par nos soins, accompagné de frites et salade mée</i>	16,50€
	Le Burger Grande Plage, pommes frites <i>Pain au sésame, steak haché, oignon doux, salade, tomate, fromage de brebis, sauce barbecue</i>	17,90€
	Suprême de poulet au curry comme un madras <i>Ecrasé de pomme de terre</i>	18,30€
COUP DE CŒUR	<b>PLUMA DE PORC IBÉRIQUE À LA PLANCHA</b> <i>Risoni au parfum des sous-bois façon risotto</i>	18,90€
	Entrecôte à la plancha, sauce au poivre <i>Pommes frites et salade verte</i>	22,50€

## LES DESSERTS

	Fromage de brebis <i>Comme au Pays Basque, servi avec sa confiture de cerise noire</i>	6,20€
	Tarte aux pommes servie tiède, crème fouettée	6,70€
	Crème brûlée à la cassonade <i>Recette à la vanille, classique et authentique</i>	7,20€
COUP DE CŒUR	<b>LE SECRET CITRON</b> <i>Craquant de chocolat blanc à la crème de citron vert</i>	7,20€
	Salade de fruits aux épices douces <i>Brioche à la praline</i>	7,20€
	Moelleux au chocolat noir <i>Accompagné de sa glace Carambar</i>	7,30€
COUP DE CŒUR	<b>PARIS-BREST</b> <i>Traditionnelle crème pralinée</i>	7,30€
	Café ou thé plaisir <i>Moelleux chocolat, macaron, financier aux amandes et miel, crème citron</i>	7,90€
	Boule de glaces et sorbets au choix <i>Chocolat, vanille, café, cassis, citron vert, fraise, fruit de la passion, ananas, coco</i>	
	1 boule	3,20€
	2 boules	5,20€
	3 boules	7,20€

## 29,00€ MENU GRANDE PLAGE



Foie gras de canard au piment d'Espelette  
Cerises Amarena et pain de campagne toasté

OU

Roulé de crabe aux fines herbes  
Rémoulade de fenouil

-----

Blanc de cabillaud rôti  
Sauce tartare, pommes frites et salade verte

OU

Suprême de poulet au curry comme un madras  
Ecrasé de pomme de terre

-----

Moelleux au chocolat noir  
Accompagné de sa glace Carambar

OU

Crème brûlée à la cassonade  
Recette à la vanille, classique et authentique

## 11,00€ MENU ENFANT



-12 ANS

Steak haché à la plancha ou Pavé de saumon rôti  
Accompagné de pâtes ou de frites

-----

Glace smarties ou Brownie

-----

Coca, Sprite, jus de pomme, ananas, orange (20cl)

## FORMULE DU JOUR\*

Plat du jour	12,90€
Entrée + Plat	16,00€
Plat + Dessert	16,00€
Entrée + Plat + Dessert	20,00€

\* Valable tous les midis sauf dimanches et jours fériés.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Disponibilité des produits en fonction des arrivages. Tous nos prix sont nets. Service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil.

\*\*A valoir en caisse Machine à Sous, le jour même. L'accès aux salles de jeux est réservé aux personnes majeures munies d'une pièce d'identité et non interdites de jeux.  
Le jeu est un loisir, à consommer avec modération.

## VINS DU SUD-OUEST

BLANCS	37,5cl	50cl	75cl
Jurançon AOC sec Domaine Lasserre	13,00€		23,00€
Jurançon AOC moelleux Domaine Lasserre			32,00€
Côtes de Gascogne IGP, Domaine de Pellehaut			21,00€
ROUGES			
Côtes de Gascogne IGP, Domaine de Pellehaut			21,00€
Irouléguay AOC, Gorri d'Ansa	17,50€		24,00€
Cahors AOP, Château de Haute-Serre « Lafleur »			26,00€
ROSÉ			
Irouléguay AOC, Argi d'Ansa			24,00€

## VINS BLANCS

BORDEAUX AOC	37,5cl	75cl
Bordeaux, Blanc de Camarsac		20,00€
Entre-Deux-Mers, Château Moulin de Launay		21,00€
Pessac-Léognan, Le Dada de Rouillac		35,00€
VAL DE LOIRE AOC		
Muscadet Sèvre & Maine/Lie Château du Cléray	12,00€	21,00€
Sancerre AOC "Tradition" Domaine Vacheron		36,00€
BOURGOGNE AOC		
Macon-Villages AOC Domaine Dupuis		28,00€
PAYS D'OC - IGP		
Chardonnay Domaine de La Chevalière - vin bio		24,00€

## VINS ROUGES

BORDEAUX AOC	37,5cl	75cl
Bordeaux, Château de Camarsac		20,00€
Graves, Château Cabannieux	17,00€	28,00€
Médoc, Cru Bourgeois, Château Parache d'Aux		30,00€
VAL DE LOIRE AOC		
Saumur Champigny, Les Gravières du Roy	12,00€	21,00€
Cheverny, Chantegrive Domaine Maison		24,00€
VALLÉE DU RHÔNE AOC		
Côtes du Rhône, Belleruche, Maison Chapoutier		21,00€
PAYS D'OC - IGP		
Château L'Hospitalet Art de vivre		30,00€

## VINS ROSÉS

PROVENCE	50cl	75cl
Côtes de Provence AOP Petit Saint-Maur		24,00€
Côtes de Provence, Château La Gordonne, La Vérité du Terroir	17,00€	24,00€
magnum 150cl		48,00€
BORDEAUX AOC		
Bordeaux, Le Rosé de Camarsac		20,00€

Blancs	46cl
■ Saint-Mont AOC, Chemin des Pèlerins	14,90€
■ Jurançon AOC sec Domaine Lasserre	
■ Jurançon AOC moelleux Domaine Lasserre	
■ Pessac-Léognan AOC, Le Dada de Rouillac	
■ Pays d'Oc - IGP Chardonnay, Domaine de La Chevalière	
Rouges	
■ Bordeaux AOC	14,90€
■ Médoc AOC cru bourgeois Château Patache d'Aux	
■ Pays d'Oc - IGP Château L'Hospitalet, Art de vivre	
Rosés	
■ Côtes de Provence AOC	14,90€
■ Côtes de Provence AOP Petit Saint-Maur	

## CHAMPAGNES

	12cl	75cl
Fouquet's	8,70€	52,00€
Moët & Chandon Impérial	11,50€	69,00€
Moët & Chandon Rosé	12,90€	77,40€
Piper Heidsieck		69,00€
Pommery Brut Royal		69,00€
Dom Pérignon		190,00€

## EAUX MINÉRALES

	50cl	100cl
Evian, Vittel	3,50€	4,50€
San Pellegrino, Badoir	3,50€	4,50€

### 🍷 Sélection Barrière

Disponibilité des produits en fonction des arrivages. Tous nos prix sont nets. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil.

## SERVICES & DÉLICES

Prolongez votre plaisir en rapportant votre bouteille chez vous.