

## SEUL OU À PARTAGER...

Ardoise de charcuteries et fromage 12,50€  
*Jambon serrano, chorizo et fromage de brebis*

## LES ENTRÉES

Soupe de poisson 8,90€  
*Rouille, croûtons et gruyère rapé*

COUP DE CŒUR **TRUITE D'ISPÉGUY MARINÉE** 10,50€  
*Poireau vinaigrette et copeaux de parmesan*

Fraîcheur de crabe, coeur de bisque de crustacé 11,20€  
*Chantilly légère au citron*

COUP DE CŒUR **CARPACCIO DE THON ET SA MARINADE** 11,50€  
*Tartare de tomate*

Assiette marine 12,70€  
*Opéra de saumon fumé, tartare de Saint-Jacques, crème de pois vert*

Foie gras à l'armagnac 15,70€  
*Chutney de poire et pain toasté*

Verre de 7,20€  
Jurançon  
moelleux

## LES SALADES

Salade Printanière 13,90€  
*Roquette, avocat, pamplemousse, fenouil et légumes grillés*

Salade Campagnarde 14,50€  
*Meschun, croustille de chèvre, émierré de canard confit, tomate et asperge verte*

## 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€

**ASSIETTE DE L'ÉCAILLER** 27,00€  
*3 huîtres Marennes Oléron n°3, bulots, 3 langoustines,  
4 crevettes roses, bigorneaux*

## LE VÉGÉTARIEN

Risotto au parmesan, artichaut et piquillos 15,20€  
*Bouquet de roquette*

## LES POISSONS

	Tataki de thon à la graine de sésame <i>Légumes croquants du moment</i>	18,50€
	Filet de dorade à la plancha <i>Risotto à l'artichaut et piquillos</i>	18,70€
COUP DE CŒUR	<b>POËLÉE DE CHIPIRONS DU CAFÉ DE LA GRANDE PLAGE</b> <i>Jambon Serrano, pimientos del piquillos, agrémenté d'ail Une spécialité locale à découvrir absolument</i>	19,50€
	Filet de rouget snacké <i>Sauce vierge, fèves, pois gourmand et carotte</i>	19,50€
	Trio de saumon, dorade et gambas <i>Pomme de terre et sa crème à l'ail des ours</i>	19,90€

## LES VIANDES

	Traditionnel tartare de bœuf <i>Préparé par nos soins, accompagné de frites et salade mêlée</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€
	Filet de canette rôti <i>Sauce à la cerise et légumes printaniers</i>	18,90€
COUP DE CŒUR	<b>CÔTE DE COCHON DES MONTAGNES</b> <i>Cuite à basse température, sauce cidre et pomme de terre rôtie au beurre demi-sel</i>	19,90€
	La pièce du boucher : Poire de bœuf charolais <i>Sauce à l'échalote et pommes frites</i>	20,50€

## LES DESSERTS

	Fromage de brebis <i>Comme au Pays Basque, servi avec sa confiture de cerise noire</i>	6,20€
COUP DE CŒUR	<b>SAINT-MARCELLIN AU LAIT CRU</b> <i>Servi dans sa coupelle, petit mesclun</i>	7,60€
	Fine tarte feuilletée aux pommes <i>Servie tiède</i>	6,70€
	Nougat glacé aux brisures de nougat de Montélimar <i>Coulis de fruits rouges</i>	7,00€
	Ile flottante aux pralines roses <i>Filet de caramel</i>	7,00€
	Salade de fruits <i>Accompagnée de son sorbet framboise</i>	7,20€
COUP DE CŒUR	<b>CHOUCHOU CHOCOLAT AU CAMEL BEURRE SALÉ</b>	7,50€
	Baba au rhum et fruits rouges <i>Crème fouettée</i>	7,50€
	Café ou thé plaisir <i>Moelleux au chocolat, macaron, madeleine, mousse de chocolat blanc</i>	8,20€
	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



Fraîcheur de crabe, coeur de bisque de crustacé  
*Chantilly légère au citron*

OU

Foie gras à l'armagnac  
*Chutney de poire et pain toasté*

-----

Filet de dorade à la plancha  
*Risotto à l'artichaut et piquillos*

OU

Filet de canette rôti  
*Sauce à la cerise et légumes printaniers*

-----

Fine tarte feuilletée aux pommes  
*Servie tiède*

OU

Ile flottante aux pralines roses  
*Filet de caramel*

## 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 Entre-Deux-Mers, Château Moulin de Launay		20,00€
		21,00€
VAL DE LOIRE AOC		
Muscader 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€
Bouzeron AOC Héritiers Louis Jadot		34,00€
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 Cabanneux	17,00€	28,00€
Dada de Rouillac Pessac-Léognan AOC		35,00€
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€
IGP Collines Rhodaniennes La Rosine, Domaine Stéphane Ogier		35,00€

## VINS ROSÉS

PROVENCE	50cl	75cl
Côtes de Provence AOC « Maur & More » Château Saint-Maur		24,00€
Côtes de Provence, Château La Gordonne, La Vérité du Terroir	17,00€	24,00€
<b>magnum 150cl</b>		48,00€
BORDEAUX AOC		
Bordeaux, Le Rosé de Camarsac		20,00€

## NOS VINS AU VERRE - 15CL

LA SÉLECTION BARRIÈRE  
Réalisée par Manuel Peyrondet,  
Meilleur Sommelier de France  
[www.chaisdoeuvre.fr](http://www.chaisdoeuvre.fr)

### LES INCONTOURNABLES

#### Val de Loire

- Sancerre blanc AOC "Tradition", bio  
Domaine Vacheron 7,50€

#### Bordelais

- Dada de Rouillac, rouge  
Pessac-Léognan AOC 7,50€

### SECRETS DE SOMMELIER

#### Vallée du Rhône

- Côtes du Rhône, rouge AOC  
Château de Montfaucon 6,50€

### LES INATTENDUS

#### Bourgogne

- Bouzeron, blanc AOC  
Héritiers Louis Jadot 7,00€

#### Vallée du Rhône

- IGP Collines Rhodaniennes, rouge  
La Rosine, Domaine Stéphane Ogier 7,50€

### ET POUR LES AMATEURS DE ROSÉ

#### Provence

- Côtes de Provence AOC  
« Maur & More » Château Saint-Maur 6,00€

## VINS AU VERRE ET AU POT

BLANCS	15cl	46cl
Saint-Mont AOC, Chemin des Pèlerins	4,80€	14,90€
Jurançon AOC sec Domaine Lasserre	5,50€	
Jurançon AOC moelleux Domaine Lasserre	7,20€	
ROUGES		
Bordeaux AOC	4,80€	14,90€
ROSÉS		
Côtes de Provence AOC	4,80€	14,90€
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		190,0€
EAUX MINÉRALES	50cl	100cl
Evian, Vitrel	3,50€	4,50€
San Pellegrino, Badoit	3,50€	4,50€

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.