

SEUL OU À PARTAGER...

Ardoise de jambon Serrano et fromage de brebis	12,00€
Fines tranches de jambon Ibérico <i>Piments guindillas au vinaigre</i>	14,90€

LES ENTRÉES

	Soupe de poisson <i>Rouille, croûtons et gruyère rapé</i>	8,90€
COUP DE CŒUR	BAVAROIS D'AVOCAT EN ROBE DE SAUMON FUMÉ <i>Cœur de mangue et yuzu</i>	10,50€
COUP DE CŒUR	MÉLI-MÉLO DE TOMATES ET BURRATA CRÉMEUSE <i>Filet d'huile d'olive</i>	10,70€
	Foie gras à l'armagnac <i>Chutney de figues, pain de campagne toasté</i>	15,70€

LES SALADES

	Salade Cajun <i>Mesclun, blanc de poulet aux épices mexicaines, guacamole, maïs, tomate, noix de cajou</i>	14,50€
	Salade Luzienne <i>Salade mêlée, pavé de thon, piquillos, oignon, olives, tomates, vinaigrette aux anchois doux</i>	14,50€
	Salade Estivale <i>Salade, pamplemousse, orange, ananas, crevettes, saumon, vinaigrette d'agrumes</i>	14,50€

Verre de 7,20€
Jurançon
moelleux

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 <i>3 huîtres Marennes Oléron n°3, bulots, 3 langoustines, 4 crevettes roses, bigorneaux</i>	27,00€
PLATEAU LE ROCHER DU BASTA <i>5 huîtres Marennes Oléron n°3, bulots, 3 langoustines, 6 crevettes roses, 1/2 tourteau, bigorneaux</i>	42,00€

LE VÉGÉTARIEN

Tagliatelles aux légumes et œuf poché	14,90€
---------------------------------------	--------

LES POISSONS

	Filet de merlu et son jus crémé <i>Risotto de céréales bio</i>	18,30€
	Pavé de saumon et sa sauce tartare <i>Accompagné de pommes frites</i>	18,90€
	Trilogie de poissons <i>Bar, gambas et filet de rouget, aubergine rôtie</i>	19,50€
COUP DE CŒUR	POÊLÉE DE CHIPIRONS DU CAFÉ DE LA GRANDE PLAGÉ <i>Jambon Serrano, pimientos del piquillos, agrémenté d'ail</i> <i>Une spécialité locale à découvrir absolument</i>	19,50€
	Filet de bar au ras el hanout <i>Poêlée de légumes du soleil</i>	21,50€

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€
	Suprême de poulet fermier à la basquaise <i>Aubergine rôtie</i>	18,30€
COUP DE CŒUR	FILET DE CANETTE <i>Sauce abricot et romarin, poêlée de légumes du soleil</i>	18,90€
	Entrecôte à la plancha, sauce béarnaise <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 fine à l'abricot <i>Accompagnée de crème glacée bulgare</i>	6,50€
COUP DE CŒUR	LE FINGER GIANDUJA-ARABICA <i>Dacquoise, crémeux chocolat-noisette et ganache au café</i>	6,90€
	Le macaron exotique <i>Cœur à la compotée de banane-passion</i>	6,90€
	Vacherin glacé vanille framboise <i>Coulis de fruits rouges</i>	7,20€
COUP DE CŒUR	GASPACHO DE FRAISE À LA MENTHE <i>Sorbet fraise-piquillos, biscuit feuilleté</i>	7,20€
	Tiramisu à la framboise <i>Crème légère au mascarpone</i>	7,50€
	Café ou thé plaisir <i>Moelleux chocolat, macaron, mini choux à la crème, soupe de fraise</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



OU

Filet de merlu et son jus crémé
Risotto de céréales bio

OU

Filet de canette
Sauce abricot et romarin, poêlée de légumes du soleil

Le macaron exotique
Cœur à la compotée de banane-passion

OU

Le Finger Gianduja-Arabica
Dacquoise, crémeux chocolat-noisette et ganache au café

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.

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	
■ Médoc AOC cru bourgeois Château Parache d'Aux	
■ Pays d'Oc - IGP Château L'Hospitalet, Art de vivre	
■ Bordeaux AOC	14,90€
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		190,0€

EAUX MINÉRALES

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.