

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€ |

Verre de 7,20€
Jurançon
moelleux

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€ |

LES FRUITS DE MER

| | | |
|--|--|--------|
| | 6 Huîtres Marennes Oléron n°3 | 13,50€ |
| | 9 Huîtres Marennes Oléron n°3 | 19,60€ |
| | 12 Huîtres Marennes Oléron n°3 | 26,20€ |
| | Assiette de bulots, mayonnaise | 10,90€ |
| | Coupe de crevettes roses, sauce cocktail | 12,70€ |
| | ASSIETTE DE L'ÉCAILLER <i>3 huîtres Marennes Oléron n°3, bulots, 3 langoustines, 4 crevettes roses, bigorneaux</i> | 26,00€ |
| | 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> | 6,00€ |
| | 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 | 3,10€ |
| | 2 boules | 5,10€ |
| | 3 boules | 7,10€ |

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, crèmeux 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.



-5%



-10%

AVEC VOTRE CARTE CASINOPASS**

Sur les prix indiqués, hors boisson.

**Offre non cumulable avec d'autres promotions en cours.

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, Chantrigive 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 Gordanne, La Vérité du Terroir magnum 150cl | 17,00€ | 24,00€ |
| | | 48,00€ |
| BORDEAUX AOC | | |
| Bordeaux, Le Rosé de Camarsac | | 20,00€ |

LES 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€ | |
| Pessac-Léognan AOC, Le Dada de Rouillac | 7,50€ | |
| Pays d'Oc - IGP Chardonnay, Domaine de La Chevalière | 6,00€ | |

| ROUGES | | |
|---|-------|--------|
| Médoc AOC cru bourgeois Château Parache d'Aux | 6,50€ | |
| Pays d'Oc - IGP Château L'Hospitalet, Art de vivre | 6,50€ | |
| Bordeaux AOC | 4,80€ | 14,90€ |

| ROSÉS | | |
|---|-------|--------|
| Côtes de Provence AOC | 4,80€ | 14,90€ |
| Côtes de Provence AOP Petit Saint-Maur | 6,00€ | |

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 & DÉLICIES

Prolongez votre plaisir en rapportant votre bouteille chez vous.