

SEUL OU À PARTAGER...

Ardoise de jambon Serrano et fromage de brebis 12,50€

LES ENTRÉES

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

Opéra de 2 saumons et mimosa d'oeuf 10,50€
En rillettes et saumon fumé

COUP DE
CŒUR

CARPACCIO DE THON ET SA MARINADE 11.50€
Tartare de tomate et sorbet citron-basilic

Foie gras au porto 15,70€
Chutney de rhubarbe et framboise, pain toasté

LES SALADES

Verre de 7,50€
Jurançon
moelleux

Salade Parisienne 13,70€
Salade mêlée, jambon blanc, tomate, oeuf dur, comté

Salade Cajun 14,70€
Salade mêlée, émincé de volaille, guacamole, noix de cajou, tomate, oignon frit

Salade Riviéra 14,70€
Mesclun, tomates colorées, burrata crémeuse, oignon rouge, vinaigrette balsamique

Salade Estivale 14,70€
Mesclun, crevettes, pamplemousse, concombre, poivron, feta et graines de sésame

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

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

LE VÉGÉTARIEN

Tagliatelles aux petits légumes 15,20€

LES POISSONS

	Mi-cuit de thon <i>Basquaise de légumes et chips de jambon</i>	18,50€
	Filet de dorade à la plancha <i>Courgettes grillées et piquillos</i>	18,70€
	Pavé de saumon et sa sauce tartare <i>Accompagné de pommes frites et salade verte</i>	18,90€
COUP DE CŒUR	POËLÉE DE CHIPIRONS DU CAFÉ DE LA GRANDE PLAGE <i>Jambon Serrano, pimientos del piquillos, agrémenté d'ail</i> <i>Une spécialité locale à découvrir absolument</i>	19,70€
	Trio de bar, gambas et filet de rouget <i>Tagliatelles aux petits légumes</i>	19,90€

LES VIANDES

	Traditionnel tartare de bœuf <i>Préparé par nos soins, accompagné de frites et salade mêlée</i>	16,50€
COUP DE CŒUR	LE BURGER GRANDE PLAGE <i>Pain au sésame, steak haché, oignon doux, salade, tomate, fromage de brebis</i>	17,90€
	Cuisse de poulet basquaise <i>Fine tranche de Jambon serrano à la plancha</i>	18,90€
COUP DE CŒUR	PLUMA DE PORC IBÉRIQUE <i>Condiment abricot-romarin, poêlée de courgettes et piquillos</i>	19,90€
	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>	7,00€
	Rocher chocolat noir <i>Coulis de fruits rouges</i>	7,00€
	Pavlova <i>Meringue moelleuse à la mangue et framboise</i>	7,00€
	Soupe de fruits rouges <i>Madeleine et sorbet fraise-basilic</i>	7,20€
COUP DE CŒUR	TIRAMISU À LA FRAMBOISE <i>Crème légère au mascarpone</i>	7,50€
COUP DE CŒUR	MACARON À LA VANILLE ET CHOCOLAT BLANC <i>Coeur de confit de griottes</i>	7,60€
	Café ou thé plaisir <i>Pic choco-framboise, macaron myrtille, madeleine, soupe de fruits rouges</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



Opéra de 2 saumons et mimosa d'oeuf
En rillettes et saumon fumé

OU

Foie gras au porto
Chutney de rhubarbe et framboise, pain toasté

Filet de dorade à la plancha
Courgettes grillées et piquillos

OU

Cuisse de poulet basquaise
Fine tranche de Jambon serrano à la plancha

Rocher chocolat noir
Coulis de fruits rouges

OU

Pavlova
Meringue moelleuse à la mangue et framboise

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	14,00€		25,00€
Jurançon AOC moelleux Domaine Lasserre			35,00€
Côres de Gascogne IGP, Domaine de Pellehaur			21,00€
ROUGES			
Côres de Gascogne IGP, Domaine de Pellehaur			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	12,00€	21,00€
Muscader Sèvre & Maine/Lie Château du Cléray 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 Pontey Lamartine	17,00€	28,00€
Dada de Rouillac Pessac-Léognan AOC		35,00€
VAL DE LOIRE AOC	12,00€	21,00€
Saumur Champigny, Les Gravières du Roy Cheverny, Chantegrive Domaine Maison		24,00€
VALLÉE DU RHÔNE AOC		
Côtes du Rhône AOC Château de Montfaucon		27,00€
IGP Collines Rhodaniennes La Rosine, Domaine Stéphane Ogier		35,00€

VINS ROSÉS

PROVENCE	50cl	75cl
Côtes de Provence AOC « Maur & More » Château Saint-Maur		25,00€
Côtes de Provence, Château La Gordonne, La Vérité du Terroir magnum 150cl	17,00€	25,00€
		50,00€
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

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	7,50€	
ROUGES		
Bordeaux AOC	4,80€	14,90€
ROSÉS		
Côtes de Provence AOC	4,80€	14,90€

CHAMPAGNES

	12cl	75cl
Fouquet's	9,00€	54,00€
Moët & Chandon Impérial	11,50€	70,00€
Moët & Chandon Rosé	12,90€	78,00€
Veuve Clicquot Brut, Carte Jaune		78,00€
Dom Pérignon		210,0€

EAUX MINÉRALES

	50cl	100cl
Vittel	3,50€	4,50€
San Pellegrino	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.