

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

COUP DE CŒUR **TARTELETTE FORESTIÈRE AU CONFIT DE CANARD** 11,20€
Petite pépite de foie gras et crème de champignon

Emincé de crevette et carotte au lait de coco et curry 11,50€
Huile d'herbes

COUP DE CŒUR **BUN'S DE SAUMON FUMÉ** 12,70€
Crème de ciboulette et oignon rouge

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

Verre de 7,50€
Jurançon
moelleux

LES SALADES

Salade Caesar 14,50€
Salade croquante, émincé de volaille, lardons, copeaux de parmesan, croûtons

Salade Campagnarde 14,70€
Mesclun, crottin de chèvre, chorizo, chiffonnade de jambon, tomate confite

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 de champignons 16,20€
Bouquet de roquette

LES POISSONS

	Dos de cabillaud et son écrasé de pomme de terre <i>Jus de volaille et chips de légumes</i>	18,90€
	Pavé de merlu à l'espagnole <i>Purée de panais</i>	19,50€
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€
	Gambas à la plancha <i>Batonnets de polenta</i>	21,00€
	Duo de noix de Saint-Jacques et saumon <i>Risotto aux champignons</i>	25,00€

LES VIANDES

	Traditionnel tartare de bœuf <i>Préparé par nos soins, accompagné de frites et salade mée</i>	16,70€
COUP DE CŒUR	LE BURGER GRANDE PLAGE <i>Pain au sésame, steak haché, oignon doux, salade, tomate, fromage de brebis</i>	17,90€
	Parmentier de canard <i>Accompagné de salade verte</i>	18,50€
	Suprême de volaille au cidre <i>Risotto aux champignons</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€
	Fine tarte feuilletée aux pommes <i>Glacé confiture de lait</i>	7,00€
	Salade d'ananas et mangue <i>Glacé rhum-raisin</i>	7,20€
	Choux à la mousseline caramel <i>Sauce au chocolat noir</i>	7,20€
	Crème brûlée à la cassonade <i>Recette à la vanille, classique et authentique</i>	7,20€
	Carré au chocolat et poire pochée	7,30€
COUP DE CŒUR	PETIT POT DE CRÈME AU CHOCOLAT <i>Jolie madeleine</i>	7,50€
	Café ou thé plaisir <i>Chou caramel, salade mangue-ananas, macaron citron-yuzu, mini moelleux au chocolat</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



Emincé de crevette et carotte au lait de coco et curry
Huile d'herbes

OU

Foie gras au porto
Chutney de figue et pain toasté

Dos de cabillaud et son écrasé de pomme de terre
Jus de volaille et chips de légumes

OU

Suprême de volaille au cidre
Risotto aux champignons

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

OU

Fine tarte feuilletée aux pommes
Glace confiture de lait

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.