

Café de la Plage

restaurant Chez Pierre

www.cafedelaplage.com

Assiette de Tapas

4 pièces	8.00 €
8 pièces	15.00 €
12 pièces	21.00 €
16 pièces	29.00 €

Assiette de Jambon "Ibérico - Pata Negra"

Séchage 30 mois 18.00 €

Sur les ardoises
Les suggestions
du chef...

Entrées

Soupe de poisson maison	12.50 €
Fromage râpé, rouille, croûtons à l'ail.	
Foie gras de canard mi-cuit	22.50 €
Brioche grillée, poire et gelée de pomme Granny Smith.	
• Suggestion : le verre de Vendanges Tardives Tokay	4.50 €
Croustillant de pieds de cochon et anguille fumée	18.50 €
Poireau et tartare d'huître, seiche grillée et burrata di bufala.	
Le potager de "Chez Pierre"	17.50 €
Composition de légumes de saison et sorbet mangue.	
Poulpe croquant à l'huile d'herbe	18.50 €
Tartare et raviole de légumes au gingembre, émulsion de crustacés.	
Dégustation de Sashimi	19.00 €
Fines tranches de poisson cru.	
Assiette japonaise (13 pièces)	18.00 €
Assortiment de Sushi, Maki et Sashimi	
• Suggestion : le verre d'Oroya blanc (Sushi • Wine)	6.00 €

Caviar Ébène du Moulin de la Cassadote

La boîte de 30 gr. 98.00 €
Accompagné de pomme de terre tiède et du beurre de Maître Bordier



Poissons

Cabillaud mariné au sésame noir et girofle	30.00 €
Mille-feuille de pomme de terre et réduction de champignons de Paris.	
Thon rouge croustillant en escabèche	34.00 €
Poireaux grillés, artichaut poivrade et mousseline de chou-fleur.	
Belle sole de l'Atlantique	43.00 €
Grillée ou meunière.	
Lotte rôtie et pomme de terre crouillante	32.00 €
Mousse d'églefin, condiments olives noires, câpres et tomate.	
Chirashi et gambas panko	28.00 €
Fines tranches de poisson cru servies sur du riz vinaigré.	

Viandes

La Tourte Royale	68.00 €
Pigeon et foie gras rôtis, légumes de saison. Pour deux personnes	
La belle entrecôte grillée	26.50 €
Pommes frites fraîches.	
Carré d'agneau "Maison Axuria"	32.00 €
Guimauve de chèvre frais, panisse et fondant de ris d'agneau, pied de veau, morilles et Saté .	
Côte de cochon ibérique et foie gras grillé	35.00 €
Risotto crémeux, artichaut frit, asperges vertes et jus au vin jaune.	
Magret de canard au miel d'épices	26.00 €
Gâteau de pomme de terre confite au Comté.	
• Supplément Rossini (Escalope de foie poêlée)	8.00 €
Tartare de bœuf tranché minute	22.00 €
Pommes frites fraîches.	
Onglet de bœuf grillé	23.50 €
Sauce béarnaise et pommes frites fraîches.	
La côte de bœuf	65.00 €
Pour deux personnes - environ 1kg100.	

- Prix nets, service compris -

- Liste des allergènes disponible sur demande -

Les Fruits de Mer

Tributaires des Vents et Marées, certains produits peuvent manquer, veuillez nous en excuser.

Plateaux

Le Plateau de Fruits de Mer	50.00 €
Huîtres, coquillages, tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
Le Plateau de Crustacés Cuits	47.00 €
Tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
Le Plateau Royal avec Demi-Homard	73.00 €
Demi-homard, huîtres, coquillages, tourteau, langoustines, crevettes, demi-homard, bulots, bigorneaux.	
Le Plateau Royal cuit avec Demi-Homard	68.00 €
Demi-homard, tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
L'Assiette de l'Écailler	30.00 €
Huîtres, coquillages, langoustine, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	

Huîtres

Les fines d'Arcachon 3B

N°2 : • Les six	14.00 €	N°3 : • Les six	13.00 €
• Les neuf	18.00 €	• Les neuf	17.00 €
• Les douze	24.00 €	• Les douze	22.00 €



Les spéciales

Gillardeau	Ostra Régale
N°4 : • Les six	N°3 : • Les six
• Les neuf	• Les neuf
• Les douze	• Les douze

L'assiette Dégustation Panachée

- 3B - Gillardeau - Ostra Régale - l'huître du jour -

• Les huit	26.00 €
• Les douze	36.00 €

En accompagnement

Saucisse grillée	4.00 €
----------------------------	--------

Coquillages et crustacés

Moules d'Espagne crues	10.00 €
Amandes	8.00 €
Palourdes	15.00 €
Clams (la pièce)	4.00 €
Assiette de Bulots Mayonnaise	16.00 €
Bigorneaux	10.00 €
Bouquet de crevettes roses	19.00 €
Buisson de Langoustines Mayonnaise	23.00 €
Tourteau Mayonnaise	20.00 €
Homard Bellevue entier	48.00 €
Demi-homard Bellevue	26.00 €

Menu Enfant

Menu Enfant	13.00 €
• Poisson ou Viande et sa garniture	
• Glace 2 boules	

Desserts Maison

"Nos desserts sont élaborés avec du chocolat VALRHONA"

Assiette Ossau Iraty	9.00 €
Brebis artisanal «AZKORRIA», confiture de cerises noires.	
Café ou thé gourmand	13.50 €
Assortiment de cinq mini-desserts.	
Belles profiteroles	10.00 €
Glace vanille, sauce chocolat chaud maison.	
Crème brûlée à la vanille Bourbon	10.00 €
Accompagnée d'un moelleux noix de coco.	
Feuillantine sablée de crème yuzu	13.50 €
Meringuettes noix de coco, framboises et sorbet coco.	
Carré au chocolat "Nyango", crumble noir et Toblerone	13.50 €
Émulsion blanche et boule coulante cacao Tonka.	
Mousseux à l'amande de Provence	13.50 €
Fruits de saison crus et cuits, croquant "Petit Beurre" et espuma romarin.	
Irish Coffee (Jameson)	9.00 €

Glaces

"Fabriquées par un Maître artisan glacier"

Dame Blanche	9.00 €
Glace vanille Bourbon, chocolat chaud, chantilly.	
Poire Belle Hélène	9.00 €
Glace vanille Bourbon, poire fruit, chocolat chaud, chantilly.	
Pêche Melba	9.00 €
Glace vanille Bourbon, pêche fruit, coulis de fruits rouges, chantilly.	
Café Liégeois	9.00 €
Glace café 100% Arabica, coulis de café, chantilly.	
Chocolat Liégeois	9.00 €
Glace chocolat Valrhona, chocolat chaud, chantilly.	
Antillaise	9.00 €
Glace rhum-raisins, passion et coco, banane fruit, chantilly.	
Coupe Colonel	10.00 €
Sorbet citron d'Espagne, Vodka.	
Coupe Williamine	10.00 €
Sorbet poire, Poire William.	
La coupe trois boules	6.50 €
Sorbet ou glace au choix.	

SUSHIbar



Assiette japonaise (13 pièces)	18.00 €
Assortiment de Sushi, Maki et Sashimi	
Dégustation japonaise	
Assortiment de Sushi, Maki et Sashimi	
• 1 personne (32 pièces)	33.00 €
• 2 personnes (64 pièces)	62.00 €
Suggestion : le verre d'Oroya blanc (Sushi • Wine)	6.00 €

Carte imaginée et mise en œuvre par

- Olivier Pernerle "Chef de Cuisine" -

et

- Christophe Rouquette "Chef Pâtissier" -

Vins rouges

	Le verre 15 cl	Demi Bille 37,5 cl	Bouteille 75 cl
Premières Côtes de Bordeaux			
Château de Marsan 2015	4.50 €	12.50 €	24.00 €
Côtes de Bourg			
Château les Eyquem 2016/17	5.00 €	13.50 €	25.00 €
Graves			
Château Saint-Robert 2015	5.50 €	19.00 €	26.00 €
Château Chantegrive 2012			36.00 €
Pessac-Léognan			
Château Lafont Menaut 2016	6.00 €		31.00 €
Château l'Angelot de Seguin 2016			41.00 €
Château Seguin 2015			55.00 €
Château Mejean 2014			40.00 €
Lagrave Martillac 2015/16	20.00 €		39.00 €
Château Brown 2015			55.00 €
Esprit de Chevalier 2015			52.00 €
Le Petit Haut Lafitte 2014			50.00 €
Abeille de Fieuzal 2015			50.00 €
Château Carbonnieux 2013			59.00 €
Château de Fieuzal 2015			75.00 €
Moulis			
Château Malmaison 2012			36.00 €
Château Anthonic 2012			39.00 €
Médoc			
Château Tour Haut Caussan 2010			38.00 €
Petit Manou 2016			30.00 €
Clos Manou 2012			50.00 €
Haut-Médoc			
Mademoiselle L (De la Lagune)	6.50 €		34.00 €
Château de Villambis 2009			34.00 €
Château Bernadotte 2010			40.00 €
Saint-Estèphe			
Château de Pez 2015			62.00 €
Château Phelan Segur 2012			62.00 €
Dame de Montrose 2014			68.00 €
Saint-Émilion Grand Cru			
Esprit de Jean Voisin 2015	6.50 €		36.00 €
Dragon de Quintus 2014			58.00 €
Canon-Fronsac			
Château Haut Francarney 2015			40.00 €
Lalande de Pomerol			
La Fleur de Bouiard 2014			52.00 €
Pomerol			
Benjamin de Beauregard 2015			42.00 €
Margaux			
Blason d'Issan 2012			49.00 €
Pauillac			
Réserve de La Comtesse 2015			80.00 €
Saint-Julien			
Fiefs de Lagrange 2012/15			58.00 €
Côtes du Rhône - Hermitage			
Petite Chapelle, Paul Jaboulet 2012			85.00 €
La Chapelle, Paul Jaboulet 2011			140.00 €
Chateauneuf du Pape			
Clos de l'Oratoire			59.00 €
Toro (Espagne)			
Tinto Iturria 2015			32.00 €

Vins rouges servis frais

Côtes du Rhône			
Parallèle 45, Paul Jaboulet	18.00 €		35.00 €
Brouilly			
Château de Lachaize 2016			39.00 €
Bourgueil			
Champs de Louys			36.00 €

Vins blancs

	Le verre 15 cl	Demi Bille 37,5 cl	Bouteille 75 cl
Vin de Pays des Côtes de Gascogne			
Tariquet sec 2018	5.00 €		24.00 €
Bordeaux Blanc			
Château de Marsan 2017	4.50 €		24.00 €
N°1 de Dourthe 2017			15.50 €
27.00 €			
Premières Côtes de Blaye			
Château Charron "Acacia" 2016	5.50 €		29.00 €
Entre Deux Mers			
Ch. Tour de Mirambeau 2018	5.00 €		14.00 €
26.00 €			
Graves			
Château Chantegrive 2016	17.50 €		34.00 €
Ch. St-Robert 2017	5.50 €		14.50 €
28.00 €			
Ch. St-Robert Cuvée P. Deville 2017			38.00 €
Pessac-Léognan			
Abeille de Fieuzal 2016	24.00 €		46.00 €
Château Les Hauts de Smith 2016			50.00 €
Château Carbonnieux 2016	29.50 €		58.00 €
Clémentin de Pape Clément 2016			62.00 €
Muscadet sur Lie			
Domaine Barré 2017	14.50 €		29.00 €
Sancerre			
Château de Sancerre 2017	22.00 €		43.00 €
Pouilly Fumé			
La Doucette 2017			46.00 €
Alsace			
Riesling Domaine Trimbach 2017			43.00 €
Gewurztraminer Domaine Trimbach 2016			46.00 €
Chablis 1^{er} Cru			
Simonnet Febvre 2014			44.00 €
Montagny 1^{er} Cru			
Domaine Laurent Cognard 2016			53.00 €
Bourgogne - Louis Latour			
Puligny Montrachet "Sous le puits" 2014			88.00 €
Meursault "Goutte d'Or" 2015			88.00 €
Corton Charlemagne 2014			118.00 €
Côtes du Rhône - Condrieu			
E. Guigal 2016			82.00 €
Côtes du Rhône - Hermitage			
Chevalier de Sterimberg 2016			85.00 €
Vin de Pays-Viognier			
Secret de Famille (Jaboulet)	6.50 €		35.00 €
Espagne - Castilla			
Oroya (Sushi • Wine)	6.00 €		28.00 €

Blancs liquoreux

Sauternes			
Bastor Lamontagne 2016	8.00 €		44.00 €
Vin de Pays des Côtes de Gascogne			
Tariquet Mœlleux (1 ^{er} Grives)	5.00 €		25.00 €
Alsace - Gewurztraminer			
Vendanges tardives Trimbach 2011			80.00 €

Vins rosés

Bordeaux Clairet			
Le "Véritable" Clairet de Quinsac	4.50 €		12.00 €
22.00 €			
Bordeaux			
Château de Marsan			24.00 €
Côtes de Provence			
Estandon Héritage	5.50 €		13.50 €
26.00 €			
Estandon Légende (Rosé de garde) 2014			45.00 €
Château Chapelle de Sainte-Roseline 2018			48.00 €
Bandoï			
Domaine d'Ott cœur de grain 2018			50.00 €

Magnums (150 cl)

Rouge			
Pessac-Léognan			
Château Lafont Menaut 2016			65.00 €
St-Estèphe			
Château de Pez 2010/15			110.00 €
Rosé			
Côtes de Provence			
Estandon Héritage 2018			62.00 €
Domaine d'Ott 2018			100.00 €

Champagnes à la coupe (12 cl)

Taittinger Brut Réserve	9.50 €
Taittinger Kir Royal	10.00 €
Taittinger Rosé Prestige	13.00 €
Louis Roederer Brut Premier	10.00 €

Champagnes (75 cl)

Taittinger Brut Réserve	60.00 €
Taittinger Brut Réserve Magnum (150 cl)	120.00 €
Taittinger Rosé Prestige	75.00 €
Louis Roederer Brut Premier	65.00 €
Louis Roederer Brut Premier Magnum (150 cl)	130.00 €
Perrier Jouët Brut	70.00 €
Moët et Chandon Brut Impérial	70.00 €
Mumm Cordon Rouge Brut	70.00 €
Mumm Cordon Rouge Brut Rosé	80.00 €
Laurent Perrier Brut	70.00 €
Laurent Perrier Rosé	98.00 €
Veuve Clicquot Rosé	95.00 €
Ruinart Blanc de Blancs	100.00 €
Ruinart Blanc de Blancs Magnum (150 cl)	220.00 €
Amour de Deutz	160.00 €
Comte de Champagne Blanc de Blancs	170.00 €
Perrier Jouët Belle Époque	170.00 €
Laurent Perrier Grand Siècle	170.00 €
Cristal Roederer Brut	195.00 €
Dom Pérignon	195.00 €
Dom Pérignon Rosé	350.00 €
Krug Grande Cuvée	195.00 €
La Grande Dame de Veuve Clicquot	195.00 €

Apéritif

Ricard, Pastis, Berger (2 cl)	3.50 €
Martini, Porto (5 cl)	5.00 €
Lillet blanc, rouge ou rosé (5 cl)	5.00 €
Whisky (4 cl)	7.00 €
• Choix de Gin et Whiskies supérieurs, demandez notre carte.	
Américano Maison (18 cl)	9.00 €
Aperol Spritz (18 cl)	9.00 €
Martini tonic (18 cl)	9.00 €
Lillet tonic (18 cl)	9.00 €
Les Planteurs aux Fruits	9.00 €
Bière pression Heineken (25 cl)	3.50 €

Eaux et jus de fruits

Abatilles (50cl)	4.00 €	(1L)	6.00 €
Abatilles pétillante (50cl)	4.00 €	(1L)	6.00 €
«Votre eau minérale naturelle d'Arcachon de génération en génération depuis 1925»			
Badoit rouge (33 cl)	4.00 €		
Sodas (33 cl), Jus de fruits (25 cl)	4.00 €		

Cafés

Café, Décaféiné	2.50 €
Thé, Infusion	4.00 €

- Prix nets, service compris -

Selon les livraisons de nos vignerons, les millésimes peuvent varier.