

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 toastée, poudre de châtaigne et
crèmeux pomme caramélisée.
• Suggestion : le verre de Vendanges Tardives Tokay 4.50 €
- Maigre et huître en tartare, 18.50 €
Oignons nouveaux crèmeux, raviole d'eau d'huître
et émulsion céleri citron.
- Le potager de "Chez Pierre" 17.50 €
Composition de légumes de saison,
glace moutarde à l'ancienne.
- Poulpe croustillant et poireaux rôtis. 18.50 €
Crèmeux de tourteau et huile citron tandoori.
- 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

- Encornets à la plancha et mousseline de rattes
à l'églefin fumé 32.00 €
Poireaux au four, épinards à l'huile de curry.
- Cabillaud rôti au Saté 30.00 €
Marmelade de citron et coquillages, glacé de Paimpol
et croustillant d'oignons.
- Belle sole de l'Atlantique 39.50 €
Grillée ou meunière.
- Thon grillé au poivre de Sarawak 29.50 €
Raviole de betterave, légumes croquants
aux herbes et gingembre, bouillon de crabe vert.
- 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 27.00 €
Pommes frites fraîches.
- Échine de cochon "Ibaïama" et seiches grillées 32.00 €
Crème de maïs et huile d'herbes aux agrumes.
- Ris de veau fumé aux sarments de vigne 35.00 €
Polenta et cèpes.
- Magret de canard au miel d'épices 26.00 €
Gâteau de pomme de terre au Comté.
• Supplément Rossini (Escalope de foie poêlée) 8.00 €
- Tartare de bœuf tranché minute 22.50 €
Pommes frites fraîches.
- Onglet de bœuf grillé 24.00 €
Sauce béarnaise et pommes frites fraîches.
- La côte de bœuf 68.00 €
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 52.00 €
Huîtres, coquillages, tourteau,
langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.
- Le Plateau de Crustacés Cuits 49.00 €
Tourteau, langoustines,
crevettes roses, bulots, bigorneaux.
- Le Plateau Royal avec Demi-Homard 75.00 €
Demi-homard, huîtres, coquillages, tourteau, langoustines,
crevettes, bulots, bigorneaux.
- Le Plateau Royal cuit avec Demi-Homard 70.00 €
Demi-homard, tourteau, langoustines,
crevettes roses, bulots, bigorneaux.
- L'Assiette de l'Écailler 32.00 €
Huîtres, coquillages, langoustine,
crevettes roses, bulots, bigorneaux.

Huîtres

Les fines d'Arcachon 3B

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



Les spéciales

- Gillardeau
N°4 : • Les six 20.00 €
• Les neuf 30.00 €
• Les douze 40.00 €
- Ostra Régal
N°3 : • Les six 22.00 €
• Les neuf 31.00 €
• Les douze 44.00 €

L'assiette Dégustation Panachée

- 3B - Gillardeau - Ostra Régal - 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

- 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'une mignardise.
- Biscuit chocolat fondant à la crème coco 13.50 €
Crèmeux chocolat noir et "Caraméttlia"
en opaline croustillante, glace Bounty.
- Le vacherin fraise-citron-basilic 13.50 €
Strates de meringue, crème émulsionnée huile d'olive,
éclats de cannellé.
- Sablé "Traou Mad", framboises confites et romarin 13.50 €
Crèmeux caramel à la fleur de sel,
nougat glacé aux fruits du moment
- Irish Coffee (Jameson) 9.50 €

Glaces

"Fabriquées par un Maître artisan glacier"

- Dame Blanche 10.00 €
Glace vanille Bourbon, chocolat chaud, chantilly.
- Poire Belle Hélène 10.00 €
Glace vanille Bourbon, poire fruit, chocolat chaud, chantilly.
- Pêche Melba 10.00 €
Glace vanille Bourbon, pêche fruit, coulis de fruits rouges, chantilly.
- Café Liégeois 10.00 €
Glace café 100% Arabica, coulis de café, chantilly.
- Chocolat Liégeois 10.00 €
Glace chocolat Valrhona, chocolat chaud, chantilly.
- Antillaise 10.00 €
Glace rhum-raïsans, passion et coco, banane fruit, chantilly.
- Coupe Colonel 12.00 €
Sorbet citron d'Espagne, Vodka.
- Coupe Williamine 12.00 €
Sorbet poire, Poire William.
- La coupe trois boules 6.50 €
Sorbet ou glace au choix.

SUSHIbar



- (de la plage)
- 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 oeuvre par

- Olivier Pemele "Chef de Cuisine" -
et
- Christophe Rouquette "Chef Pâtissier" -