

## 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

<b>Soupe de poisson maison</b> . . . . .	12.50 €
Fromage râpé, rouille, croûtons à l'ail.	
<b>Foie gras mi-cuit et brioche croustillante</b> . . . . .	22.50 €
Anchois et maïs grillé, purée de fruits de saison.	
• Suggestion : le verre de Vendanges Tardives Tokay . . . . .	4.50 €
<b>Consommé d'araignée de mer, crabe et langoustine</b> . . . . .	21.50 €
Fenouil, mousse de céleri branche, gelée de citron et gaufrette de haddock.	
<b>Le potager de "Chez Pierre"</b> . . . . .	17.50 €
Composition de légumes de saison et sorbet pamplemousse.	
<b>Poulpe croquant à l'huile d'herbe</b> . . . . .	18.50 €
Tartare et raviole de légumes au gingembre, émulsion de crustacés.	
<b>Dégustation de Sashimi</b> . . . . .	19.00 €
Fines tranches de poisson cru.	
<b>Assiette japonaise (13 pièces)</b> . . . . .	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

<b>Cabillaud rôti, au sel d'agrumes et seiche tandoori</b> . . . . .	30.00 €
Polenta crémeuse "Grand Roux", artichaut poivrade, jus de cochon et lard de Bigorre.	
<b>Encornets grillés et crémeux de champignons</b> . . . . .	31.00 €
Épinards à l'huile de noisette et topinambours.	
<b>Belle sole de l'Atlantique</b> . . . . .	39.00 €
Grillée ou meunière.	
<b>Noix de Saint-Jacques snackées et condiment échalote</b> . . . . .	34.00 €
Salsifis, panais croustillant et bouillon de cocos de Paimpol.	
<b>Chirashi et gambas panko</b> . . . . .	27.00 €
Fines tranches de poisson cru servies sur du riz vinaigré.	

## Viandes

<b>La Tourte Royale</b> . . . . .	68.00 €
Pigeon et foie gras rôtis, légumes de saison. Pour deux personnes	
<b>La belle entrecôte grillée</b> . . . . .	26.50 €
Pommes frites fraîches.	
<b>Joue de bœuf confite et légumes glacés</b> . . . . .	35.00 €
Croustillant de pied de veau, moelle et cèpes, foie frais grillé.	
<b>Cœur de ris de veau poêlé</b> . . . . .	35.00 €
Artichaut au vinaigre de cerise, polenta frite "Ferme Etxaldea", jus au poivre Tchuli.	
<b>Magret de canard au miel d'épices</b> . . . . .	26.00 €
Gâteau de pomme de terre confite au Comté.	
• Supplément Rossini (Escalope de foie poêlée) . . . . .	8.00 €
<b>Tartare de bœuf tranché minute</b> . . . . .	22.00 €
Pommes frites fraîches.	
<b>Onglet de bœuf grillé</b> . . . . .	23.50 €
Sauce béarnaise et pommes frites fraîches.	
<b>La côte de bœuf</b> . . . . .	60.00 €
Pour deux personnes - environ 1kg100.	

## Les Fruits de Mer

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

## Plateaux

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

<b>Gillardeau</b>	<b>Ostra Régal</b>
N°4 : • Les six . . . . .	N°3 : • Les six . . . . .
• Les neuf . . . . .	• Les neuf . . . . .
• Les douze . . . . .	• Les douze . . . . .

### 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

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

### Menu Enfant

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

## Desserts Maison

<b>Assiette Ossau Iraty</b> . . . . .	9.00 €
Brebis artisanal «AZKORRIA», confiture de cerises noires.	
<b>Café ou thé gourmand</b> . . . . .	13.50 €
Assortiment de cinq mini-desserts.	
<b>Belles profiteroles</b> . . . . .	10.00 €
Glace vanille, sauce chocolat chaud maison.	
<b>Crème brûlée à la vanille Bourbon</b> . . . . .	10.00 €
Accompagnée d'un financier cacao.	
<b>Chou comme un Paris-Brest au praliné noisette</b> . . . . .	13.50 €
Glacé au fruit de la passion, et coulis expresso.	
<b>Ananas caramélisé et "Risoloit" coco vanillé</b> . . . . .	13.50 €
Émulsion confiture de lait et croquant spéculoos.	
<b>Poire confite au beurre de cassis</b> . . . . .	13.50 €
Financier cacao cardamome et croquant sésame, crème vanillée et sauce chocolat chaud.	
<b>Irish Coffee (Jameson)</b> . . . . .	9.00 €

## Glaces

"Fabriquées par un Maître artisan glacier"

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

## SUSHIbar



(de la plage)

<b>Assiette japonaise (13 pièces)</b> . . . . .	18.00 €
Assortiment de Sushi, Maki et Sashimi	
<b>Dégustation japonaise</b>	
Assortiment de Sushi, Maki et Sashimi	
• 1 personne (32 pièces) . . . . .	33.00 €
• 2 personnes (64 pièces) . . . . .	62.00 €
<b>Suggestion</b> : 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" -

# Café de la Plage

restaurant Chez Pierre

www.cafedelaplage.com

# La Cave

Sur les ardoises  
Les Grands Crus  
au verre

## Vins rouges

	Le verre 15 cl	Demi Blle 37,5 cl	Bouteille 75 cl
<b>Premières Côtes de Bordeaux</b>			
Château de Marsan 2014/15	4.50 €	12.50 €	24.00 €
<b>Côtes de Bourg</b>			
Château les Eyquems 2016	5.00 €	13.50 €	25.00 €
<b>Graves</b>			
Château Saint-Robert 2015	5.50 €	26.00 €	
Château Chantegrive 2012	19.00 €	36.00 €	
<b>Pessac Léognan</b>			
Château Lafont Menaut 2015	6.00 €	31.00 €	
Château l'Angelot de Seguin 2015		41.00 €	
Château Seguin 2015		53.00 €	
Château Mejean 2014		40.00 €	
Lagrave Martillac 2015	20.00 €	39.00 €	
Château Brown 2015		54.00 €	
Esprit de Chevalier 2012		50.00 €	
Le Petit Haut Lafitte 2014		50.00 €	
Abeille de Fieuzal 2014/15		50.00 €	
Château Carbonnieux 2013		59.00 €	
Château de Fieuzal 2015		72.00 €	
<b>Moulis</b>			
Château Malmaison 2012		36.00 €	
Château Anthonic 2011		39.00 €	
<b>Médoc</b>			
Château Tour Haut Caussan 2010		38.00 €	
Petit Manou 2014		30.00 €	
Clos Manou 2012		50.00 €	
<b>Haut-Médoc</b>			
Mademoiselle L. (De la Lagune)	6.50 €	34.00 €	
Château de Villambis 2009		34.00 €	
Château Bernadotte 2010		40.00 €	
<b>Saint-Estèphe</b>			
Château de Pez 2015		60.00 €	
Château Phelan Segur 2012		62.00 €	
Dame de Montrose 2014		65.00 €	
<b>Saint-Émilion Grand Cru</b>			
Esprit de Jean Voisin 2015	6.50 €	36.00 €	
Château Cantin 2014		42.00 €	
<b>Canon-Fronsac</b>			
Château Haut Francarney 2015		39.00 €	
<b>Lalande de Pomerol</b>			
La Fleur de Boüard 2011/14		52.00 €	
<b>Pomerol</b>			
Benjamin de Beaugard 2014/15		42.00 €	
<b>Margaux</b>			
Blason d'Issan 2012		49.00 €	
<b>Pauillac</b>			
Réserve de La Comtesse 2014		70.00 €	
<b>Saint-Julien</b>			
Fiefs de Lagrange 2012		55.00 €	
<b>Côtes du Rhône - Hermitage</b>			
Petite Chapelle, Paul Jaboulet 2012		85.00 €	
La Chapelle, Paul Jaboulet 2004/11		140.00 €	
<b>Chateauneuf du Pape</b>			
Les Cailloux		59.00 €	
<b>Toro (Espagne)</b>			
Tinto Itturia 2015		32.00 €	

## Vins rouges servis frais

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

## Vins blancs

	Le verre 15 cl	Demi Blle 37,5 cl	Bouteille 75 cl
<b>Vin de Pays des Côtes de Gascogne</b>			
Tariquet sec 2017	5.00 €	24.00 €	
<b>Bordeaux Blanc</b>			
Château de Marsan 2017	4.50 €	24.00 €	
N°1 de Dourthe 2017	15.50 €	27.00 €	
<b>Premières Côtes de Blaye</b>			
Château Charron "Acacia" 2016	5.50 €	29.00 €	
<b>Entre Deux Mers</b>			
Ch. Tour de Mirambeau 2017	5.00 €	26.00 €	
<b>Graves</b>			
Château Chantegrive 2016	17.50 €	34.00 €	
Ch. St-Robert 2016	5.50 €	28.00 €	
Ch. St-Robert Cuvée P.Deville 2017		38.00 €	
<b>Pessac-Léognan</b>			
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 €	
<b>Muscadet sur Lie</b>			
Domaine Barré 2016	14.50 €	29.00 €	
<b>Sancerre</b>			
Château de Sancerre 2017	22.00 €	43.00 €	
<b>Pouilly Fumé</b>			
La Doucette 2017		46.00 €	
<b>Alsace</b>			
Riesling Domaine Trimbach 2014		43.00 €	
Gewurztraminer Domaine Trimbach 2014		46.00 €	
<b>Chablis 1<sup>er</sup> Cru</b>			
Simonnet Febvre 2014		44.00 €	
<b>Montagny 1<sup>er</sup> Cru</b>			
Domaine Laurent Cognard 2016		53.00 €	
<b>Bourgogne - Louis Latour</b>			
Puligny Montrachet «Les Truffières» 2014		86.00 €	
Meursault "Goutte d'Or" 2015		86.00 €	
Corton Charlemagne 2014		118.00 €	
<b>Côtes du Rhône - Condrieu</b>			
E. Guigal 2016		79.00 €	
<b>Côtes du Rhône - Hermitage</b>			
Chevalier de Sterimberg 2014		82.00 €	
<b>Vin de Pays-Viognier</b>			
Secret de Famille (Jaboulet)	6.50 €	35.00 €	
<b>Espagne - Castilla</b>			
Oroya (Sushi • Wine)	6.00 €	28.00 €	

## Blancs liquoreux

<b>Sauternes</b>			
Bastor Lamontagne 2006	8.00 €	44.00 €	
<b>Vin de Pays des Côtes de Gascogne</b>			
Tariquet Moelleux (1 <sup>er</sup> Grives)	5.00 €	25.00 €	
<b>Alsace - Gewurztraminer</b>			
Vendanges tardives Trimbach 2011		80.00 €	

## Vins rosés

<b>Bordeaux Clairet</b>			
Le "Véritable" Clairet de Quinsac	4.50 €	22.00 €	
<b>Bordeaux</b>			
Château de Marsan		24.00 €	
<b>Côtes de Provence</b>			
Estandon Héritage	5.50 €	26.00 €	
Estandon Légende (Rosé de garde) 2014		45.00 €	
Ch. Sainte-Roseline (Cru classé)		42.00 €	
<b>Bando</b>			
Domaine d'Ott cœur de grain 2017		48.00 €	

## Magnums (150 cl)

<b>Rouge</b>			
<b>Pessac-Léognan</b>			
Château Lafont Menaut 2016		65.00 €	
<b>St-Estèphe</b>			
Château de Pez 2010/15		110.00 €	
<b>Rosé</b>			
<b>Côtes de Provence</b>			
Estandon Héritage 2017		62.00 €	

## 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 Blanc	100.00 €
Amour de Deutz	160.00 €
Comte de Champagne Blanc de Blanc	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)	5.00 €
Abatilles pétillante (50cl)	4.00 €	(1L)	5.00 €
«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.

- Restaurant - Brasserie - Ouvert 7 jours sur 7 - Tard le soir -