



Café
de la Plage
bar café cocktail glacier

Café
de la Plage
bar café cocktail glacier

www.cafedelaplage.com

Boissons Chaudes

Café expresso	2.00 €
Décaféiné	2.00 €
Noisette	2.20 €
Grand café	4.00 €
Grand café crème	4.50 €
Grand décaféiné crème	4.50 €
Café Latte Macchiato	4.50 €
Chocolat chaud	3.80 €
Grand café Viennois, Cappuccino	5.00 €
Chocolat Viennois	5.00 €
Chocolat Royal	9.00 €
Chocolat chaud, Grand Marnier, Chantilly	
Lait chaud ou froid	2.50 €
Supplément sirop	0.20 €
Café frappé	4.50 €
Thés, Infusions	4.00 €
Thé Earl Grey, Verveine, verveine-menthe, tilleul, tilleul-menthe	
Thés parfumés	4.00 €
Vanille, caramel, fruits rouges, thé vert à la menthe, citron, Jasmin, thé vert	
Pot de lait	0.50 €
Citron pressé chaud	6.00 €
Grog maison	7.00 €
Irish coffee (Jameson)	9.00 €
Café Landais (Armagnac)	9.00 €
Café Cubain (Havana 3 ans)	9.00 €
Café Mexicain (Kahlúa, Tequila)	9.00 €

P'tit Dej'

1 Boisson chaude (Thé, Café ou Chocolat)	
1 Jus de fruit (Orange, ananas, pamplemousse)	
1 Croissant, 1 Tartine, beurre et confiture	
Supplément fruit frais pressé	3.00 €
Viennoiserie	2.50 €
Pain, Beurre, Confiture	4.00 €

Prix nets, service compris

Sucré

Crêpes

Crêpe beurre sucre	4.00 €
Crêpe confiture	5.00 €
Crêpe chocolat maison	5.00 €
Crêpe citron miel	5.00 €
Crêpe crème de marron	5.00 €
Crêpe Nutella	5.00 €
Crêpe flambée Grand Marnier	6.00 €
Crêpe banane, chocolat, chantilly	8.00 €
Crêpe Belle Hélène	8.00 €
Glace vanille, poire fruit, chocolat chaud, chantilly.	
Crêpe Melba	8.00 €
Glace vanille, pêche fruit, coulis fraise, chantilly.	
Supplément chantilly maison	1.50 €

Glaces

Crèmes glacées : Vanille, chocolat, café, coco, praliné, rhum-raisins, pistache, caramel, menthe-chocolat.	
Sorbets : Fraise, citron, cassis, poire, abricot, passion, mangue, ananas, framboise, pêche de vigne.	
Coupe 2 boules	5.00 €
Boule supplémentaire	1.50 €
Supplément Chantilly	1.50 €
Milk-Shakes glacés, parfums au choix	6.00 €
Café ou Chocolat Liègeois, glace café ou chocolat avec leur coulis, chantilly	9.00 €
Banana Split, glace chocolat, vanille, fraise, banane, chocolat chaud, chantilly	9.00 €
Pêche Melba, glace vanille, pêche fruit, coulis de fruits rouges, chantilly	9.00 €
Dame Blanche, glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly	9.00 €
Poire Belle Hélène, glace vanille, poire fruit, chocolat chaud, chantilly	9.00 €
Anglaise, 3 boules menthe-chocolat, chocolat chaud, chantilly	9.00 €
Antillaise, glace rhum-raisins, passion et coco, banane fruit, chantilly	9.00 €
Copacabana, glace passion, citron et mangue, pêche fruit, chantilly	9.00 €
Colonel, sorbet citron, vodka	10.00 €
Williamine, sorbet poire, Poire William	10.00 €

Prix nets, service compris

Salé

Salades

Salade Niçoise	15.50 €
Salade, tomates, haricots verts, thon, œuf dur, olives, oignons.	
Salade Végétarienne	15.50 €
Salade, tomates, haricots verts, asperges, légumes croquants et tapenade d'olives et anchois.	
Salade de la Mer	17.00 €
Tomates, saumon mariné maison, crevettes, avocat, crème ciboulette.	
Salade Cæsar	17.00 €
Salade romaine, poulet, croûtons, oignons, Parmesan, sauce Cæsar aux anchois.	

Tartines

Tartine Ibérique	16.00 €
Pain toasté à l'ail, tomate, manchégo, serrano, salade, pistou.	
Tartine Norvégienne	16.00 €
Pain toasté, crème épaisse à la ciboulette, saumon mariné, salade, oignons.	
Tartine Italienne	16.00 €
Pain toasté à l'huile d'olive, tomate, Mozarella, sauce Pistou, salade.	
Tartine Anglaise	16.00 €
Pain toasté, mayonnaise, rôti de porc froid, rôti de bœuf froid, salade.	

Menu enfant

- Poisson *ou* Viande et sa garniture
- Glace 2 boules

Sodas

Coca-Cola (33cl)	4.00 €
Coca Light (33cl)	4.00 €
Coca Zéro (33cl)	4.00 €
Badoit rouge (33cl)	4.00 €
Vichy (33cl)	4.00 €
Evian (33cl)	3.50 €
Fanta orange, citron (33cl)	4.00 €
Fuzetea (25cl)	4.00 €
Finley, Finley agrumes (20cl)	4.00 €
Orangina, Ricqlès (25cl)	4.00 €
Cacolac (20cl)	4.00 €
Cidre (25cl)	4.50 €
Sirop à l'eau	2.50 €
Sprite (33cl)	4.00 €
Limonade (33cl)	4.00 €
Diabolo	4.20 €
Supplément sirop	0.20 €
Menthe, Grenadine, Citron, Fraise, Pêche, Cassis, Orange, Orgeat, Pomme, Caramel	
Jus de fruits Pago (20cl)	4.00 €
Orange, Ananas, ACE, Pamplemousse, Poire, Mangue, Pomme, Abricot, Fraise, Tomate	
Fruits frais pressés	6.50 €
Orange, Citron, Pamplemousse	

Boissons Chaudes - Sodas

Cocktails sans alcool

Le Chantaco	8.00 €
Citron, orange, pamplemousse et fraises pressés	
Le Canonier	8.00 €
Banane, ananas, orange, fruits de saison	
Le Colonial	8.00 €
Orange, ananas, kiwis et fraises pressés	
Le Chose	7.00 €
Pamplemousse pressé, Tonic, grenadine	
Le Virgin Mojito	7.00 €
Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, soda	

Apéritifs

Ricard, Pastis, Berger Blanc (2cl)	3.00 €
Casani, Pernod (2cl)	3.00 €
Kir vin blanc (12cl)	5.00 €
Kir Champagne (12cl) Cassis, Mûre, Framboise, Pêche	10.00 €
Martini Blanc, rosé, rouge, dry (5cl)	5.00 €
Martini Gin, Dry Martini Gin (7cl)	8.00 €
Lillet Rouge, blanc ou rosé (5cl)	5.00 €
Campari (5cl)	5.00 €
Campari Orange pressée	9.00 €
Américano Maison	9.00 €
Spritz Aperol, prosecco, eau gazeuse	9.00 €
Martini Tonic	8.00 €
Muscat, Pineau, Suze (5cl)	5.00 €
Suze Crème de Cassis (5cl)	5.50 €
Porto Blanc ou rouge (5cl)	5.00 €
Accompagnement (Soda, Jus...)	1.50 €

Bières à la pression

	25 cl	50 cl
Heineken (5°)	3.50 €	7.00 €
Panaché, Monaco	3.50 €	7.00 €
Edelweiss - Bière Blanche (5°)	4.50 €	9.00 €
Affligem - Bière d'Abbaye (6.7°)	4.50 €	9.00 €
Affligem - Fruits rouges (5.2°) (de mai à septembre)	5.00 €	10.00 €
Supplément sirop		0.20 €

Bières bouteilles (33cl)

Heineken (5°)	5.50 €
Mira "La Bière du Bassin" (5,2°)	6.00 €
1664 (5,5°)	5.50 €
Pelforth - Bière brune (6,5°)	5.00 €
Lagunitas - IPA (6,2°)	8.50 €
Red Stripe - Jamaïque (4,7°)	7.00 €
Mort subite Kriek - (4° - 37,5 cl)	8.50 €
Mort subite Witte - Bière Blanche - (5,5° - 37,5 cl)	8.50 €
Desperados - (5,9°) Sol - (4,5°)	7.00 €
Heineken 0.0 - (sans alcool) (25cl)	4.00 €

Prix nets, service compris

Fruits de Mer

Coquillages et crustacés

Moules d'Espagne crues	10.00 €
Amandes	8.00 €
Palourdes	15.00 €
Clams (la pièce)	4.00 €
Assiette de Bulots	16.00 €
Bigorneaux	10.00 €
Bouquet de crevettes roses	19.00 €
Buisson de Langoustines Mayonnaise	23.00 €
Tourteau Mayonnaise	19.00 €
Homard Bellevue entier	42.00 €
Demi-homard Bellevue	26.00 €

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

*Service des fruits de mer
uniquement pendant les horaires du restaurant :
12h à 14h30 et de 19h à 23h.*

Prix nets, service compris

Fruits de Mer

Plateaux

- Le Plateau de Fruits de Mer** 49.00 €
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** 70.00 €
Huîtres, coquillages, tourteau, langoustines, crevettes, demi-homard, bulots, bigorneaux.
- Le Plateau Royal cuit avec Demi-Homard** 65.00 €
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

- N°4 : ● Les six 20.00 €
● Les neuf 28.00 €
● Les douze 38.00 €

Ostra Régal

- N°3 : ● Les six 20.00 €
● Les neuf 28.00 €
● Les douze 38.00 €

L'assiette Dégustation Panachée

3B • Gillardeau • Ostra Régal • l'huître du jour

- Les huit 24.00 €
● Les douze 34.00 €

En accompagnement

- Saucisse grillée 4.00 €

Cocktails

- Américano Maison** 9.00 €
- Spritz** Aperol, prosecco, eau gazeuse 9.00 €
- Martini Tonic** 8.00 €
- Ti'Punch** Rhum Clément 40°, citron vert, cassonade 7.00 €
- Troïka** Vodka, citron vert, cassonade 9.00 €
- Bloody Mary** Vodka, jus de tomate assaisonné 9.00 €
- Black Russian** Vodka, liqueur de café 9.00 €
- Téquila Sunrise** Téquila, orange pressée, grenadine 9.00 €
- Margarita** Téquila, Cointreau, citron pressé 9.00 €
- Gin Fizz** Gin, citron pressé, sucre de canne 9.00 €
- Caïpirinha** Cachaça, citron vert, cassonade 9.00 €
- Cuba Libre** Rhum Havana, citron vert, Coca 9.00 €
- Mojito** 9.00 €
Havana 3 ans, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, soda
- Mojito Royal** au Champagne 12.00 €
- Cancha** Rhum Havana 7 ans, miel, citron vert, soda 12.00 €
- Punch Coco Maison** Rhum Clément 40°, lait de coco, miel 9.00 €
- Alexandra** Cognac, crème de cacao, crème fraîche 9.00 €
- Piña Colada** Rhum Clément 40°, ananas frais, lait de coco 9.00 €
- Blue Lagoon** Gin, jus d'ananas, Curaçao bleu 9.00 €
- Daïquiri** Rhum Clément 40°, citron pressé, sucre de canne 9.00 €
- Strawberry Daïquiri** 9.00 €
Rhum Clément 40°, citron pressé, purée de fraise, sucre de canne
- Long Island** 12.00 €
Gin, Rhum ambré, Téquila, Triple sec, Vodka, citron vert, cassonade, Coca
- Sex on the beach** 12.00 €
Vodka, crème de framboise, crème de pêche, jus ananas

Apéritifs - Bières - Cocktails

Planteurs aux Fruits Frais

- Planteur aux Fruits Rouges** 9.00 €
- Planteur Exotique** 9.00 €
- Sangria** 7.00 €

Alcools (4c1)

Gin, Téquila	6.00 €
Vodka Absolut	7.00 €
Vodka Bison	9.00 €
Accompagnement (Soda, Jus...)	1.50 €

Gin et Tonic Premium (4c1)

Accompagnements au choix : citron, menthe, concombre, baie de genièvre.

Tanqueray	9.00 €
Bombay Sapphire	10.00 €
Hendrick's	10.00 €
Monkey 47	12.00 €
Citadelle	10.00 €
Nordes	11.00 €
Tonic Fever Tree Ginger Ale, Ginger Beer, Tonic Water (20cl) . . .	3.50 €

Whiskies (4c1)

Jameson 18 ans	12.00 €
Glenfidish 12 ans	10.00 €
Cardhu 12 ans	12.00 €
Aberlour 12 ans	10.00 €
The Glenlivet 12 ans	10.00 €
Knockando 12 ans	12.00 €
Chivas Régal 12 ans	12.00 €
Chivas Régal 18 ans	14.00 €
Bulleit Bourbon	10.00 €
Bulleit Rye	10.00 €
Caol Ila 12 ans	15.00 €
Lagavulin 16 ans	16.00 €
Monkey shoulder	12.00 €
Moon Harbour (Whiskie Bordelais)	12.00 €
Oban Single malt 14 ans	15.00 €
Talisker Single malt 12 ans	18.00 €
Nikka from the Barrel (Japon)	14.00 €
Accompagnement (Soda, Jus...)	1.50 €

Tous les sushi sont disponibles à emporter

*Vous pouvez aussi les commander
par téléphone au 05 56 22 52 94*

Les Compositions

13 pièces 18.00 € 3 Sushi 6 Maki 4 Sashimi	18 pièces 21.00 € 6 California 4 Sushi 8 Sashimi <i>(Assortiment saumon)</i>
18 pièces 23.00 € 6 California 4 Sushi 8 Sashimi <i>(Assortiment thon)</i>	10 Sushi 21.00 € 2 Thon 2 Saumon 2 Daurade 2 Bar 1 Crevette 1 Oeuf de Tobikko
24 Maki 20.00 € 8 Saumon 8 Thon 8 Saumon avocat	18 California Maki 21.00 € 6 Avocat thon 6 Avocat saumon 6 Avocat surimi
32 Pièces 32.00 € <i>(1 Personne)</i> 6 Sushi 8 Maki 6 California 12 Sashimi	64 Pièces 60.00 € <i>(2 Personnes)</i> 12 Sushi 16 Maki 12 California 24 Sashimi

Sushi

SUSHIbar



(de la plage)

SUSHI

Servis
par 2

Tranches fines de poisson cru
sur canapé de riz vinaigré

Thon	6€00
Saumon	5€50
Daurade	6€00
Bar	6€00
Crevettes	6€00
Oeuf de Tobikko	6€50

California

Servis
par 8

Poisson cru ou légumes roulé dans
du riz vinaigré avec feuille d'algue

Avocat saumon	8€00
Avocat surimi	8€00
Avocat thon	8€00
Avocat saumon thon	
Oeuf de Tobikko	9€00

Temaki

Servis
par 2

Cornet de riz vinaigré avec du
poisson et / ou des légumes

Avocat saumon	10€00
Avocat thon	10€50
Avocat surimi concombre	9€00

SALADE WAKAME

8€00

MAKI

Servis
par 8

Riz vinaigré avec poisson cru ou
légumes roulés dans une feuille d'algue

Thon	7€00
Saumon	7€00
Avocat	6€00
Concombre	6€00
Avocat saumon	7€50
Avocat thon	7€50
Concombre avocat	6€50

SASHIMI

Servis
par 10

Tranches fines de poisson cru

Thon	13€00
Saumon	12€00
Daurade	12€00
Bar	13€00

Vin blanc

OROYA
SUSHI WINE

Idéal pour accompagner vos sushi,
le vin blanc Oroya crée par Yoko
Sato, jeune œnologue japonaise.

	verre (15 cl)	Bouteille (75 cl)
Oroya	6€00	28€00

Rhums ambrés / Vieux rhums (4cl)

S ^t James Brun	6.00 €
Havana 7 ans	10.00 €
Vieux Clément 10 ans	15.00 €

Rhums du Monde (4cl)

Pactonavio - Cuba - 40°	12.00 €
Don Papa - Philippines - 40° 12 ans	13.00 €
Arcane - Île Maurice - 40° 12 ans	13.00 €
Centenario - Costa Rica - 12 ans	16.00 €
Millonario Solera - Pérou - 15 ans 40°	17.00 €
Zacapa - Guatemala - 43° - 23 ans ambré	18.00 €
Diplomatico - Vénézuéla - 43°	15.00 €

Digestifs

Cointreau, Grand Marnier (6cl)	7.00 €
Izarra jaune, Izarra Vert (6cl)	8.00 €
Cognac VS (4cl)	6.50 €
Cognac Fine de Cognac Hennessy (4cl)	8.50 €
Cognac XO Hennessy (4cl)	18.00 €
Tariquet Bas Armagnac Hors d'Âge	9.00 €
Tariquet Bas Armagnac "Le Légendaire"	15.00 €
Calvados VSOP	8.00 €
Calvados Vieille Roger Groult, 8 ans	16.00 €
Alcool de Poire, Framboise, Mirabelle	8.00 €
Poire William Brana 42°	15.00 €

Liqueurs (6cl)

Fraises des Bois, Cassis, Mûre	6.00 €
Cacao	6.00 €
Marie Brizard, Bailey's, Manzana	7.00 €
Get 27, Get 31, Kahlúa	7.00 €
Amaretto, Limoncello	7.00 €

Rhums Blancs (4cl)

Clément 40°	6.50 €
Havana 3 ans	8.00 €

Alcools - Whiskies - Rhums - Liqueurs - Digestifs

Bas Armagnacs (6cl)

“Château de Laubade”

Millésime 1966.	28.00 €
Nez : Notes de pruneau et de rancio. Bouche : Très bonne rondeur, amplitude forte.	
Millésime 1968.	26.00 €
Nez : Léger parfum de vanille et forte dominance de pruneau. Bouche : Bonne persistance, boisée, vanille et subtil mélange de fruits confits.	
Millésime 1970.	25.00 €
Nez : Rancio prononcé, à dominante boisée. Bouche : Très bonne structure, ample en bouche. Bonne rondeur, fin de bouche très agréable et longueur avec des notes orangées.	
Millésime 1978.	24.00 €
Nez : Très fin, bonne harmonisation entre le boisé-vanillé et le fruité avec une pointe de rancio subtile. Bouche : Attaque de bouche, souple, note de fruit sec, amande, figue, longueur en bouche persistante.	
Millésime 1982.	23.00 €
Nez : Discret de beurre de vanille, de pruneau cuit. Bouche : Attaque franche et vive offrant des sensations de souplesse, d'amplitude. Boisé fondu, avec une certaine persistance en bouche. Notes de cacao, torréfaction.	
Millésime 1985.	21.00 €
Nez : Fin et riche avec des arômes de rancio, de prune, enrobés par le vanillé du boisage. Bouche : Equilibrée et ronde, soutenue par des arômes de grillé de vanille et de prune très mûres.	
Millésime 1988.	20.00 €
Nez : Fin et velouté comprenant des arômes d'amandes grillées et de mie de pain. Bouche : Fine et équilibrée avec des notes de vanille. Notes toastées, grillées.	
Millésime 1990.	19.00 €
Nez : Finement vanillé et fruité. Bouche : Ronde mais vive, se caractérisant par des notes fruitées et charnues avec des arômes de prune et de raisin confit, faisant également penser aux notes de miel.	

La Cave

	Verre (15 cl)	1/2 Bouteille (37,5 cl)	Bouteille (75 cl)
Rouges	Ch. de Marsan Côtes de Bordeaux	4.50 €	12.50 € 24.00 €
	Ch. Saint-Robert Graves	5.50 €	26.00 €
	Ch. Les Eyquems Côtes de Bourg	5.00 €	24.00 €
	Ch. Lafont Menaut Pessac Léognan	6.00 €	31.00 €
	Ch. Lafont Menaut Pessac Léognan	(Magnum 150cl)	65.00 €
	Mademoiselle L De la Lagune Haut Médoc	6.50 €	34.00 €
Esprit de Jean Voisin Saint-Émilion	6.50 €	36.00 €	
Blancs	Tariquet blanc sec V.P.C.G.	5.00 €	24.00 €
	Tariquet blanc sec V.P.C.G.	(Magnum 150 cl)	49.00 €
	Ch. de Marsan Bordeaux Blanc	4.50 € 12.50 €	24.00 €
	Ch. Tour de Mirambeau E.D.M.	5.00 € 14.50 €	26.00 €
	Ch. Saint-Robert Graves	5.50 € 15.00 €	27.00 €
	Ch. Charron “Acacia” 1 ^{res} Côtes de Blaye	5.50 €	28.00 €
	Vin de pays Viognier (Jaboulet)	6.50 €	35.00 €
	Tariquet Mœlleux V.P.C.G.	5.00 €	25.00 €
	Tariquet Mœlleux V.P.C.G.	(Magnum 150cl)	52.00 €
	Sauternes Bastor Lamontagne.	8.00 €	44.00 €
Rosés	Clairat de Quinsac Bordeaux Clairat.	4.50 € 12.00 €	22.00 €
	Ch. de Marsan Bordeaux Rosé	4.50 €	24.00 €
	Estandon Héritage Côtes de Provence	5.50 € 13.50 €	26.00 €
	Estandon Héritage Côtes de Provence.	(Magnum 150cl)	58.00 €

Champagnes

La coupe Taittinger Brut Réserve - (12cl)	9.50 €
La coupe Roederer Brut Premier - (12cl).	10.00 €
La coupe Taittinger Rosé Prestige - (12cl).	13.00 €
Kir Royal - (12cl)	10.00 €
Taittinger Brut Réserve - (75cl).	60.00 €
Taittinger Brut Réserve - (Magnum 150cl)	120.00 €
Taittinger Rosé Prestige - (75cl)	75.00 €
Louis Roederer Brut Premier - (75cl)	65.00 €
Ruinard Blanc de Blanc - (75cl)	100.00 €
Comte de Champagne (blc de blc) - (75cl)	170.00 €
Cristal Roederer Brut - (75cl)	195.00 €