

Café de la Plage

bar café cocktail glacier



Boissons Chaudes

Café expresso	2.40 €
Décaféiné	2.40 €
Noisette	2.50 €
Grand café	4.50 €
Grand café crème	5.00 €
Grand décaféiné crème	5.00 €
Café Latte Macchiato	5.00 €
Chocolat chaud.	4.50 €
Grand café Viennois, Cappuccino	5.50 €
Chocolat Viennois	5.50 €
Chocolat Royal	10.00 €
Chocolat chaud, Grand Marnier, Chantilly	
Lait chaud ou froid	3.00 €
Supplément sirop	0.20 €
Café frappé	5.00 €
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	1.00 €
Citron pressé chaud	6.50 €
Grog maison	7.00 €
Irish coffee (Jameson)	13.00 €
Café Landais (Armagnac)	13.00 €
Café Cubain (Havana 3 ans)	13.00 €
Café Mexicain (Kahlúa, Tequila)	13.00 €

P'tit Dej' 12.00 €

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 €

Pain, beurre, confiture 4.00 €

Sodas

Coca-Cola (33cl)	4.50 €
Coca Light (33cl)	4.50 €
Coca Zéro (33cl)	4.50 €
Perrier (33cl)	4.50 €
Vichy (33cl)	4.50 €
Vittel (25cl)	4.50 €
Fanta orange (33cl)	4.50 €
Fuzetea (25cl)	4.50 €
Tropico Tropical (25cl)	4.50 €
Orangina (25cl)	4.50 €
Cacolac (20cl)	4.50 €
Cidre (25cl)	4.50 €
Sirop à l'eau	3.00 €
Sprite (33cl)	4.50 €
Limonade (33cl)	4.50 €
Diabolo	4.50 €
Supplément sirop	0.20 €
Menthe, grenadine, citron, fraise, pêche, cassis, orange, orgeat, pomme, caramel	
Jus de fruits Pago (20cl)	4.50 €
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	8.50 €
Citron, orange, pamplemousse et fraises pressés	
Le Canonnier	8.50 €
Banane, ananas, orange, fruits de saison	
Le Colonial	8.50 €
Orange, ananas, kiwis et fraises pressés	
Le Chose	7.50 €
Pamplemousse pressé, Tonic, grenadine	
Le Virgin Mojito	7.50 €
Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse	

Apéritifs

Ricard, Pastis, Berger Blanc (2cl)	4.00 €
Casanis, Pernod (2cl)	4.00 €
Kir vin blanc (12cl)	5.00 €
Kir Champagne (12cl) Cassis, mûre, framboise, pêche	11.00 €
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	9.50 €
Spritz Aperol, prosecco, eau gazeuse	10.00 €
Spritz Campari	11.00 €
Lillet Tonic, Martini Tonic	8.50 €
Muscat, Pineau, Suze (5cl)	5.00 €
Suze Crème de Cassis (5cl)	5.50 €
Porto Blanc ou rouge (5cl)	5.00 €
Accompagnement (Soda, Jus...)	2.00 €

Bières à la pression

	25 cl	50 cl
Heineken (5°)	4.00 €	8.00 €
Panaché, Monaco	4.00 €	8.00 €
Edelweiss - Bière Blanche (5°)	5.00 €	10.00 €
Affligem - Bière d'Abbaye (6.7°)	5.00 €	10.00 €
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°) Blonde, Blanche ou Ambrée.	6.50 €
1664 (5,5°).	6.00 €
Pelforth - Bière brune (6,5°)	6.00 €
Lagunitas - IPA (6,2°)	8.50 €
Mort subite Kriek - (4° - 37,5 cl)	8.50 €
Mort subite Witte - Bière Blanche - (5,5° - 37,5 cl)	9.00 €
Desperados - (5,9°)	8.00 €
Heineken 0.0 - (sans alcool) (25cl)	4.50 €

Cocktails

Américano Maison	9.50 €
Spritz Aperol , prosecco, eau gazeuse	10.00 €
Spritz Campari	11.00 €
Martini Tonic ou Lillet Tonic	8.50 €
Ti' Punch Rhum Clément 40°, citron vert, cassonade	8.00 €
Troïka Vodka, citron vert, cassonade	10.00 €
Bloody Mary Vodka, jus de tomate assaisonné	10.00 €
Black Russian Vodka, liqueur de café	10.00 €
Grand Collins	10.00 €
Grand Marnier, jus de citron, soda, zeste d'orange	
Tequila Sunrise Tequila, orange pressée, grenadine	10.00 €
Margarita Tequila, Cointreau, citron pressé	10.00 €
Gin Fizz Gin, citron pressé, sucre de canne	10.00 €
Caïpirinha Cachaça, citron vert, cassonade	10.00 €
Cuba Libre Rhum Havana, citron vert, Coca	10.00 €
Mojito Havana 3 ans, citron vert, menthe fraîche,	10.00 €
sucre de canne, eau gazeuse	
Mojito aux fruits (au choix) fraise, framboise, mangue	10.00 €
Mojito Royal au Champagne	13.00 €
Cancha Rhum Havana 7 ans, miel, citron vert, soda	13.50 €
Grand T' Grand Marnier, thé glacé aux agrumes,	10.00 €
eau pétillante, citron	
Punch Coco Maison Rhum Clément 40°, lait de coco, miel	10.00 €
Alexandra Cognac, crème de cacao, crème fraîche	10.00 €
Piña Colada Rhum Clément 40°, ananas frais, lait de coco	10.00 €
Blue Lagoon Gin, jus d'ananas, Curaçao bleu	10.00 €
Daiquiri Rhum Clément 40°, citron pressé, sucre de canne	10.00 €
Strawberry Daiquiri	10.00 €
Rhum Clément 40°, citron pressé, purée de fraise, sucre de canne	
Long Island Gin, Rhum ambré, Tequila, Triple sec,	13.00 €
Vodka, citron vert, cassonade, Coca	
Sex on the beach	13.00 €
Vodka, crème de framboise, crème de pêche, jus d'ananas	

Apéritifs - Bières - Cocktails

Planteurs aux Fruits Frais

Planteur aux Fruits Rouges	10.00 €
Planteur Exotique	10.00 €
Sangria	7.00 €

Alcools (4c1)

Gin, Tequila	7.00 €
Vodka Absolut	8.00 €
Vodka Bison	10.00 €
Accompagnement (Soda, Jus...)	2.00 €

Gin et Tonic Premium (4c1)

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

Tanqueray	9.00 €
Bombay Sapphire, Hendrick's, Citadelle	10.00 €
Monkey 47	13.00 €
Nordes, Roku (Japon)	12.00 €
Tonic Fever Tree (20cl)	4.00 €
Ginger Ale, Ginger Beer, Méditerranéen, Tonic Water.	

Whiskies (4c1)

Jameson 18 ans	12.00 €
Glenfiddish 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 €
Oban Single malt 14 ans	15.00 €
Talisker Single malt 12 ans	18.00 €
Nikka from the Barrel (Japon)	14.00 €
Accompagnement (Soda, Jus...)	2.00 €



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°	13.00 €
Don Papa - Philippines - 40° 12 ans.	14.00 €
Arcane - Île Maurice - 40° 12 ans.	14.00 €
Millionario Solera - Pérou - 15 ans 40°	18.00 €
Zacapa - Guatémala - 43° - 23 ans ambré	19.00 €
Eminente Reserva - 41,3° - 7 ans	15.00 €
Diplomatico - Vénézuéla - 43°	15.00 €

Digestifs

Cointreau, Grand Marnier (6cl)	8.00 €
Izarra jaune, Izarra Vert (6cl)	9.00 €
Cognac Hennessy VS (4cl)	9.00 €
Cognac Hennessy XO (4cl)	20.00 €
Tariquet Bas Armagnac Hors d'Âge	10.00 €
Tariquet Bas Armagnac "Le Légendaire"	16.00 €
Calvados VSOP	9.00 €
Calvados Roger Groult, 8 ans	17.00 €
Alcool de Poire, Framboise, Mirabelle.	9.00 €
Poire William Brana 42°	16.00 €

Liqueurs (6cl)

Fraises des bois, Cassis, Mûre	7.00 €
Cacao	7.00 €
Marie Brizard, Bailey's, Manzana	8.00 €
Get 27, Get 31, Kahlúa	8.00 €
Amaretto, Limoncello.	8.00 €

Rhums Blancs (4cl)

Clément 40°	7.00 €
Havana 3 ans	8.50 €

Alcools - Whiskies - Rhums - Liqueurs - Digestifs

Bas Armagnacs ^(6c1)

“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 : Équilibrée 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.



Demandez notre carte complète des

Vins & Champagnes

La Cave

Rouges

	Verre (15 cl)	1/2 Blle (37,5 cl)	Blle (75 cl)	Magnum (150 cl)
Ch. de Marsan Côtes de Bordeaux	5.00 €	13.00 €	25.00 €	
Ch. Clare Graves	6.50 €		29.00 €	
Ch. Les Eyquems Côtes de Bourg	6.00 €		27.00 €	
Ch. Lafont Menaut Pessac-Léognan	7.00 €		33.50 €	68.00 €
Mademoiselle L De la Lagune Haut Médoc	7.50 €		35.00 €	
Esprit de Jean Voisin Saint-Émilion	7.50 €		38.00 €	

Blancs

Tariquet blanc sec V.P.C.G.	5.00 €		25.00 €	52.00 €
Ch. de Marsan Bordeaux Blanc.	5.00 €	13.00 €	25.00 €	
Ch. Tour de Mirambeau E.D.M.	6.00 €	15.00 €	28.50 €	60.00 €
Ch. de Landiras Graves	6.00 €	15.00 €	29.00 €	
Ch. Charron "Acacia" 1^{er} Côtes de Blaye .	6.00 €		30.00 €	
Vin de pays Viognier (Jaboulet)	7.00 €		35.00 €	
Grand Ardèche Ardèche (Chardonnay). . .	7.50 €		37.00 €	75.00 €
Tariquet Mœlleux V.P.C.G.	5.50 €		27.00 €	55.00 €
Sauternes Bastor Lamontagne	9.50 €		46.00 €	

Rosés

Clairet de Quinsac Bordeaux Clairet	5.00 €	13.00 €	24.00 €	
Ch. de Marsan Bordeaux Rosé	4.50 €		25.00 €	
Whispering Angel Côtes de Provence (Caves d'Esclans)			43.00 €	90.00 €
Estandon Héritage Côtes de Provence. . . .	6.00 €	15.00 €	28.00 €	
Estandon Héritage Côtes de Provence.				65.00 €

Champagnes

La coupe Taittinger Brut Réserve - (12cl)	11.00 €
La coupe Roederer Brut Premier - (12cl)	12.00 €
La coupe Taittinger Rosé Prestige - (12cl)	15.00 €
Kir Royal - (12cl)	12.00 €
Taittinger Brut Réserve - (75cl)	70.00 €
Taittinger Brut Réserve - (Magnum 150cl)	130.00 €
Taittinger Rosé Prestige - (75cl)	80.00 €
Louis Roederer Brut Premier - (75cl)	75.00 €
Ruinart Blanc de Blancs - (75cl)	110.00 €
Ruinart Blanc de Blancs - (Magnum 150cl)	220.00 €
Comte de Champagne Blanc de Blancs - (75cl)	180.00 €
Cristal Roederer Brut - (75cl)	195.00 €

Vins effervescents

Neirano Prosecco DOC - (75cl)	28.50 €
Chandon Garden Spritz - Argentine (75cl)	42.00 €

Armagnacs Laubade - Vins et Champagnes

SUSHIbar



(de la plage)

SUSHI

Servis 2
par

Tranches fines de poisson cru
sur canapé de riz vinaigré

Thon	7€00
Saumon	6€00
Daurade	6€50
Bar	6€50
Crevettes	6€50
Œuf de Tobikko	6€50

California

Servis 8
par

Poisson cru ou légume roulés
dans du riz vinaigré avec feuille
d'algue

Avocat saumon	10€00
Avocat surimi	10€00
Avocat thon	10€00
Avocat saumon thon	
Œuf de Tobikko	11€00

Temaki

Servis 2
par

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

Avocat saumon	12€00
Avocat thon	12€50
Avocat surimi concombre	10€00

SALADE WAKAME

9€00

MAKI

Servis 8
par

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

Thon	9€50
Saumon	8€00
Avocat	7€00
Concombre	7€00
Avocat saumon	9€00
Avocat thon	9€00
Concombre avocat	7€50

SASHIMI

Servis 10
par

Tranches fines de poisson cru

Thon	18€00
Saumon	15€00
Daurade	15€00
Bar	15€00

Vin blanc

OROYA
SUSHI • WINE

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

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

Tous les sushi sont disponibles à emporter

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

Les Compositions

13 pièces

21.00 €

3 Sushi
6 Maki
4 Sashimi

18 pièces

23.00 €

6 California
4 Sushi
8 Sashimi
(Assortiment saumon)

18 pièces

25.00 €

6 California
4 Sushi
8 Sashimi
(Assortiment thon)

10 Sushi

26.00 €

2 Thon
2 Saumon
2 Daurade
2 Bar
1 Crevette
1 Oeuf de Tobikko

24 Maki

23.00 €

8 Saumon
8 Thon
8 Saumon avocat

18 California Maki

23.00 €

6 Avocat thon
6 Avocat saumon
6 Avocat surimi

32 Pièces

37.00 €

(1 Personne)
6 Sushi
8 Maki
6 California
12 Sashimi

64 Pièces

66.00 €

(2 Personnes)
12 Sushi
16 Maki
12 California
24 Sashimi

Sushi

Fruits de Mer

Plateaux

- Le Plateau de Fruits de Mer** 58.00 €
Huîtres, coquillages, tourteau, langoustines,
crevettes roses, bulots, bigorneaux.
- Le Plateau de Crustacés Cuits** 56.00 €
Tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.
- Le Plateau Royal avec Demi-Homard** 86.00 €
Demi-homard, huîtres, coquillages, tourteau, langoustines,
crevettes, bulots, bigorneaux.
- Le Plateau Royal cuit avec Demi-Homard** 82.00 €
Demi-homard, tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.
- L'Assiette de l'Écailler** 36.00 €
Huîtres, coquillages, langoustine, crevettes roses, bulots, bigorneaux.

Huîtres

Les fines d'Arcachon **3B**



- N°2 :** ● Les six 16.00 € **N°3 :** ● Les six 15.00 €
● Les neuf 20.00 € ● Les neuf 19.00 €
● Les douze 27.00 € ● Les douze 25.00 €

Les spéciales

Gillardeau

- N°4 :** ● Les six 23.00 €
● Les neuf 33.00 €
● Les douze 44.00 €

Ostra Régal

- N°3 :** ● Les six 24.00 €
● Les neuf 34.00 €
● Les douze 46.00 €

L'assiette Dégustation Panachée

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

- Les huit 29.00 €
● Les douze 39.00 €

En accompagnement

- Saucisse grillée** 4.00 €
Terrine de campagne au Piment d'Espelette (90 gr) 7.00 €

Fruits de Mer

Coquillages et crustacés

Moules d'Espagne crues	12.00 €
Amandes	10.00 €
Palourdes	19.00 €
Assiette de bulots	19.00 €
Bigorneaux	13.00 €
Bouquet de crevettes roses.	22.00 €
Buisson de langoustines mayonnaise	26.00 €
Tourteau mayonnaise	24.00 €
Demi-homard <i>ou</i> demi-langouste Bellevue	36.00 €
Homard <i>ou</i> langouste Bellevue	72.00 €

Fruits de Mer

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

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

Salé

Salades

- Salade Niçoise** 18.00 €
Salade, tomates, haricots verts, thon, œuf dur, olives, oignons.
- Salade Végétarienne** 18.00 €
Salade, tomates, haricots verts, asperges,
légumes croquants et tapenade d'olives et anchois.
- Salade de la Mer** 19.00 €
Tomates, saumon mariné maison, crevettes, avocat, crème ciboulette.
- Salade Cæsar** 19.00 €
Salade romaine, poulet, croûtons, oignons, parmesan,
sauce Cæsar aux anchois.

Tartines

- Tartine Ibérique** 18.00 €
Pain toasté à l'ail, tomate, manchego, serrano, salade, pistou.
- Tartine Norvégienne** 18.00 €
Pain toasté, crème épaisse à la ciboulette, saumon mariné, salade.
- Tartine Italienne** 18.00 €
Pain toasté à l'huile d'olive, tomate, mozzarella, sauce pistou, salade.
- Tartine Anglaise** 18.00 €
Pain toasté, mayonnaise, rôti de porc froid, rôti de bœuf froid, salade.

Menu enfant 15.00 €

- Poisson ou Viande et sa garniture
- Glace 2 boules

Eaux

- 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”

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	9.00 €
Glace vanille, poire fruit, chocolat chaud, chantilly.	
Crêpe Melba	9.00 €
Glace vanille, pêche fruit, coulis fraise, chantilly.	
Supplément chantilly maison	2.00 €

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	6.00 €
Boule supplémentaire	2.00 €
Supplément Chantilly	2.00 €
Milk-Shakes glacés, parfums au choix	6.00 €
Café ou Chocolat Liégeois, glace café ou chocolat avec leur coulis, chantilly	11.00 €
Banana Split, glace chocolat, vanille, fraise, banane, chocolat chaud, chantilly	11.00 €
Pêche Melba, glace vanille, pêche fruit, coulis de fruits rouges, chantilly	11.00 €
Dame Blanche, glace vanille, chocolat chaud, chantilly	11.00 €
Poire Belle Hélène, glace vanille, poire fruit, chocolat chaud, chantilly	11.00 €
Anglaise, 3 boules menthe-chocolat, chocolat chaud, chantilly	11.00 €
Antillaise, glace rhum-raisins, passion et coco, banane fruit, chantilly	11.00 €
Copacabana, glace passion, citron et mangue, pêche fruit, chantilly	11.00 €
Colonel, sorbet citron vert, vodka	13.00 €
Williamine, sorbet poire, Poire William.	13.00 €



Café de la Plage

bar café cocktail glacier

www.cafedelaplage.com