

Café de la Plage

restaurant Chez Pierre

www.cafedelaplage.com

Assiette de Tapas

4 pièces . . . 10.00 €
8 pièces . . . 18.00 €
12 pièces . . . 25.00 €
16 pièces . . . 34.00 €

Assiette de Jambon "Ibérico - Pata Negra"

Séchage 30 mois . . . 20.00 €

Sur les ardoises

Les suggestions du chef...

Entrées

Soupe de poisson maison	13.00 €
Fromage râpé, rouille, croûtons à l'ail.	
Foie gras de canard mi-cuit	24.00 €
Brioche toastée.	
• Suggestion : le verre de Vendanges Tardives Tokay	4.50 €
Foie gras de canard poêlé	26.00 €
Crème de maïs et jus aux épices.	
Le potager de "Chez Pierre"	18.50 €
Composition de légumes de saison, sorbet petit pois-menthe.	
Poulpe de Galice croustillant	19.50 €
Légumes en escabèche et artichaut poivrade.	
Maquereaux, anguille fumée et lard de Bigorre	19.50 €
Barigoule d'artichaut, eau de tomate et vinaigre de mangue.	
Dégustation de Sashimi	23.00 €
Fines tranches de poisson cru.	
Assiette japonaise (13 pièces)	21.00 €
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	32.00 €
Purée de tomates et courgettes grillées, épinards au beurre demi-sel, jus de crabe vert.	
Cabillaud fumé au foin	33.00 €
Aubergine, olives noires et oignons nouveaux, avocat et crémeux de champignons.	
Belle sole de l'Atlantique	43.00 €
Grillée ou meunière.	
Thon rouge juste snacké	36.00 €
Poivrons, artichaut poivrade et lard de Bigorre.	
Chirashi et gambas panko	31.00 €
Fines tranches de poisson cru servies sur du riz vinaigré.	

Viandes

La Tourte Royale	76.00 €
Pigeon et foie gras rôtis, légumes de saison. Pour deux personnes	
La belle entrecôte grillée	30.00 €
Pommes frites fraîches.	
Poitrine fermière "Maison Ospital"	32.00 €
Poireaux rôtis au four, légumes et langoustines en tartare, réduction de crustacés et jus de cochon.	
Ris de veau fumé aux sarments de vigne	38.00 €
Jus aux herbes et fenouil rôti au citron jaune.	
Magret de canard au miel d'épices	29.00 €
Gâteau de pomme de terre au Comté.	
• Supplément Rossini (Escalope de foie gras poêlée)	10.00 €
Tartare de bœuf tranché minute	25.00 €
Pommes frites fraîches.	
Onglet de bœuf grillé	26.00 €
Sauce béarnaise et pommes frites fraîches.	
La côte de bœuf	76.00 €
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	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	Ostra Régal
N°4 : • Les six	• Les six
• Les neuf	• Les neuf
• Les douze	• Les douze

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 €

Coquillages et crustacés

Moules d'Espagne crues	12.00 €
Amandes	10.00 €
Palourdes	19.00 €
Assiette de Bulots Mayonnaise	19.00 €
Bigorneaux	13.00 €
Bouquet de crevettes roses	22.00 €
Buisson de Langoustines Mayonnaise	26.00 €
Tourteau Mayonnaise	24.00 €
Demi-homard ou demi-langouste Bellevue	36.00 €
Homard ou langouste Bellevue	72.00 €

Menu Enfant

Menu Enfant	15.00 €
• Poisson ou Viande et sa garniture	
• Glace 2 boules	

Desserts Maison

"Nos desserts sont élaborés avec du chocolat VALRHONA"

Assiette Ossau Iraty	11.00 €
Brebis artisanal "AZKORRIA", confiture de cerises noires.	
Café ou thé gourmand	14.00 €
Assortiment de cinq mini-desserts.	
Belles profiteroles	12.00 €
Glace vanille, sauce chocolat chaud maison.	
Crème brûlée à la vanille Bourbon	10.00 €
Accompagnée d'une mignardise.	
Sablé crémeux chocolaté "Pur Équateur"	14.50 €
Rose des sables cacao, poudre de brownies au jus de passion acidulé.	
Dans l'esprit d'un vacherin à la fraise	14.50 €
Cubes glacés praliné de pistache et maïs grillé, meringue estragon et crème fraîche à l'huile d'olive.	
Émulsion Tonka	14.50 €
Fruits au fil des saisons, mousse glacée "Dulcey caramélisé", granola maison aux fruits secs	
Irish Coffee (Jameson)	13.00 €

Glaces

"Fabriquées par un Maître artisan glacier"

Dame Blanche	11.00 €
Glace vanille Bourbon, chocolat chaud, chantilly.	
Poire Belle Hélène	11.00 €
Glace vanille Bourbon, poire fruit, chocolat chaud, chantilly.	
Pêche Melba	11.00 €
Glace vanille Bourbon, pêche fruit, coulis de fruits rouges, chantilly.	
Café Liégeois	11.00 €
Glace café 100% Arabica, coulis de café, chantilly.	
Chocolat Liégeois	11.00 €
Glace chocolat Valrhona, chocolat chaud, chantilly.	
Antillaise	11.00 €
Glace rhum-raisons, passion et coco, banane fruit, chantilly.	
Coupe Colonel	13.00 €
Sorbet citron vert, Vodka.	
Coupe Williamine	13.00 €
Sorbet poire, Poire William.	
La coupe trois boules	7.50 €
Sorbet ou glace au choix.	

SUSHIbar



(de la plage)

Assiette japonaise (13 pièces)	21.00 €
Assortiment de Sushi, Maki et Sashimi	
Dégustation japonaise	
Assortiment de Sushi, Maki et Sashimi	
• 1 personne (32 pièces)	37.00 €
• 2 personnes (64 pièces)	66.00 €
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" -

La Cave

Sur les ardoises
Les Grands Crus
au verre

Vins rouges

	Le verre 15 cl	Demi Bille 37,5 cl	Bouteille 75 cl
Premières Côtes de Bordeaux			
Château de Marsan 2018	5.00 €	13.00 €	25.00 €
Mouton Cadet Cuvée Héritage			29.00 €
Côtes de Bourg			
Château les Eyquems 2018	6.00 €	13.50 €	27.00 €
Graves			
Château Clare 2018	6.50 €		29.00 €
Château Mejean 2018			41.00 €
Château Chantegrive 2016	19.50 €		37.50 €
Pessac-Léognan			
Château Lafont Menaut 2019	7.00 €		33.50 €
Château La Garde 2011			50.00 €
Château Baret 2015			39.00 €
Château Haut-Bergey 2015			43.00 €
Château Seguin 2016			56.00 €
Lagrange Martillac 2017	21.00 €		40.00 €
Château Brown 2016			57.00 €
Esprit de Chevalier 2016			54.00 €
Le Petit Haut Lafitte 2018			53.00 €
Abeille de Fieuzal 2018	27.00 €		52.00 €
Château Carbonnieux 2016			60.00 €
Château de Fieuzal 2015			78.00 €
Listrac			
Château Fonreaud 2011			38.00 €
Médoc			
Château Tour Haut Caussan 2010			40.00 €
Petit Manou 2018			31.50 €
Clos Manou 2013			52.00 €
Haut-Médoc			
Mademoiselle L (De la Lagune)	7.50 €		35.00 €
Château de Villambis 2015			38.00 €
Saint-Estèphe			
Château de Pez 2015	33.00 €		64.00 €
Château Phelan Segur 2012			68.00 €
Dame de Montrose 2014			69.00 €
Saint-Émilion Grand Cru			
Esprit de Jean Voisin 2018	7.50 €		38.00 €
Dragon de Quintus 2014			62.00 €
Puissequin Saint-Émilion			
Château La Vaisinerie Cuvée Quercus 2015			27.50 €
Canon-Fronsac			
Château Haut Francarney 2019			42.00 €
Lalande de Pomerol			
La Fleur de Boüard 2015			54.00 €
Margaux			
Blason d'Issan 2016			55.00 €
Pauillac			
Réserve de La Comtesse 2016			82.00 €
Saint-Julien			
Fiefs de Lagrange 2018			60.00 €
Côtes du Rhône - Hermitage			
Maison Bleue, Paul Jaboulet 2017			105.00 €
La Chapelle, Paul Jaboulet 2011			160.00 €
Chateaufort du Pape			
Clos de l'Oratoire			60.00 €
Toro (Espagne)			
Tinto Iturria 2018			34.00 €

Vins rouges servis frais

Côtes du Rhône			
Parallèle 45, Paul Jaboulet	18.50 €		36.00 €
Brouilly			
Château de Lachaize 2019			40.00 €
Anjou			
Les Arcandiers			37.00 €

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

Vins blancs

	Le verre 15 cl	Demi Bille 37,5 cl	Bouteille 75 cl
Vin de Pays des Côtes de Gascogne			
Tariquet sec 2021	5.00 €		25.00 €
Bordeaux Blanc			
Château de Marsan 2020	5.00 €	13.00 €	25.00 €
N°1 de Dourthe 2020			16.00 €
Premières Côtes de Blaye			
Château Charron "Acacia" 2018	6.00 €		30.00 €
Entre Deux Mers			
Ch. Tour de Mirambeau 2020	6.00 €	15.00 €	28.50 €
Graves			
Château Chantegrive 2018	19.00 €		36.00 €
Château de Landiras 2020	6.00 €	15.00 €	29.00 €
Ch. St-Robert Cuvée P.Deville 2018			39.00 €
Pessac-Léognan			
Abeille de Fieuzal 2019	25.00 €		49.00 €
Château Les Hauts de Smith 2020			55.00 €
Château Carbonnieux 2019	31.00 €		60.00 €
Clémentin de Pape Clément 2018			67.00 €
Muscadet sur Lie			
Château Cassemichère 2020	15.00 €		30.00 €
Sancerre			
Château de Sancerre 2020	23.00 €		46.00 €
Pouilly Fumé			
La Doucette 2019			49.00 €
Alsace			
Riesling Domaine Trimbach 2018			46.00 €
Gewurztraminer Domaine Trimbach 2019			49.00 €
Ardèche			
Grand Ardèche (Chardonnay)	7.50 €		37.00 €
Chablis			
Simonnet Febvre 2017 1 ^{er} Cru			46.00 €
Grand Regnard			59.00 €
Montagny 1^{er} Cru			
Domaine Laurent Cognard 2019			56.00 €
Bourgogne - Louis Latour			
Puligny Montrachet 2017			94.00 €
Meursault "Goutte d'Or" 2017			94.00 €
Corton Charlemagne 2017			128.00 €
Côtes du Rhône - Condrieu			
E. Guigal 2019			84.00 €
Côtes du Rhône - Hermitage			
Chevalier de Sterimberg 2018			89.00 €
Vin de Pays-Vioignier			
Secret de Famille (Jaboulet)	7.00 €		35.00 €
Espagne - Castilla			
Oroya (Sushi • Wine)	6.00 €		29.00 €
Blancs liquoreux			
Sauternes			
Bastor Lamontagne 2016	9.50 €		46.00 €
Vin de Pays des Côtes de Gascogne			
Tariquet Mœlleux (1 ^{er} Grives)	5.50 €		27.00 €
Alsace - Gewurztraminer			
Vendanges tardives Trimbach 2015			84.00 €
Vins rosés			
Bordeaux Clairet			
Le "Véritable" Clairet de Quinsac	5.00 €	13.00 €	24.00 €
Bordeaux			
Château de Marsan			25.00 €
Côtes de Provence			
Estandon Héritage	6.00 €	15.00 €	28.00 €
Estandon Légende (Rosé de garde) 2016			46.00 €
Whispering Angel (Caves d'Esclans)			43.00 €
Bandoï			
Domaine d'Ott Cœur de grain			52.00 €

Magnums (150 cl)

Rouge	
St-Estèphe	
Château de Pez 2015	128.00 €
Pessac-Léognan	
Lafont Menaut 2018	68.00 €
Rosé	
Côtes de Provence	
Estandon Héritage	65.00 €
Blanc	
Ardèche	
Grand Ardèche (Chardonnay)	75.00 €

Champagnes à la coupe (12 cl)

Taittinger Brut Réserve	11.00 €
Taittinger Kir Royal	12.00 €
Taittinger Rosé Prestige	15.00 €
Louis Roederer Brut Premier	12.00 €

Champagnes (75 cl)

Taittinger Brut Réserve	70.00 €
Taittinger Brut Réserve Magnum (150 cl)	130.00 €
Taittinger Rosé Prestige	80.00 €
Louis Roederer Brut Premier	75.00 €
Louis Roederer Brut Premier Magnum (150 cl)	140.00 €
Perrier Jouët Brut	75.00 €
Moët et Chandon Brut Impérial	75.00 €
Mumm Cordon Rouge Brut	75.00 €
Mumm Cordon Rouge Brut Rosé	85.00 €
Laurent Perrier Rosé	100.00 €
Veuve Clicquot Rosé	95.00 €
Ruinart Blanc de Blancs	110.00 €
Ruinart Blanc de Blancs Magnum (150 cl)	220.00 €
Amour de Deutz	160.00 €
Comte de Champagne Blanc de Blancs	180.00 €
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)	4.00 €
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)	10.00 €
Spritz Aperol (18 cl)	10.00 €
Spritz Campari (18 cl)	11.00 €
Martini tonic (18 cl)	8.50 €
Lillet tonic (18 cl)	8.50 €
Les Planteurs aux Fruits	10.00 €
Bière pression Heineken (25 cl)	4.00 €

Eaux et jus de fruits

Abatilles (50cl)	4.00 €	(1L)	6.00 €
Abatilles pétillante (50cl)	4.00 €	(1L)	6.00 €
Perrier (33 cl)			4.50 €
Sodas (33 cl), Jus de fruits (25 cl)			4.50 €

Cafés

Café, Décaféiné	2.80 €
Thé, Infusion	4.00 €

- Prix nets, service compris -