

Café de la Plage

restaurant Chez Pierre

www.cafedelaplage.com

Entrées

- Soupe de poisson maison** 13.50 €
Fromage râpé, rouille, croûtons à l'ail.
- Foie gras de canard mi-cuit** 25.00 €
Brioche toastée.
• Suggestion : le verre de Vendanges Tardives Tokay 4.50 €
- Le potager de "Chez Pierre"** 18.50 €
Composition de légumes de saison,
sorbet topinambours fumés aux sarments de vigne.
- Poulpe snacké, céleri et noisettes grillées** 21.50 €
Velouté de châtaigne et émulsion foie gras.
- Croustillant de joue de bœuf, crémeux de cèpes et café** 22.00 €
Céleri et butternut.
- Dégustation de Sashimi** 23.00 €
Fines tranches de poisson cru.
- Assiette japonaise (13 pièces)** 22.00 €
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 artichaut poivrade** 33.00 €
Crémeux de Paimpol, lard de bigorre
et chips de topinambour.
- Cabillaud rôti, crème de chou-fleur et beignets de salsifis** 34.00 €
Jus de carotte acidulé.
- Belle sole de l'Atlantique** 44.00 €
Grillée ou meunière.
- Noix de Saint-Jacques et panais frits** 34.00 €
Condiments artichaut, mangue et pickles d'oignons rouges,
siphon crustacés.
- Chirashi et gambas panko** 32.00 €
Fines tranches de poisson cru servies sur du riz vinaigré.

Viandes

La Tourte Royale 78.00 €
Pigeon et foie gras rôtis, légumes de saison.
Pour deux personnes

- La belle entrecôte grillée** 32.00 €
Pommes frites fraîches.
- Côte de cochon Ibérique poêlée** 35.00 €
Potimarron rôti au four et
polenta grand roux "Ferme Idiartia" aux champignons.
- Ris de veau au sautoir** 39.00 €
Macaroni aux salsifis beurre noisette,
céleri branche au citron confit,
émulsion de lait entier infusé au foie.
- Magret de canard au miel d'épices** 31.00 €
Gâteau de pommes de terre au Comté.
• Supplément Rossini (Escalope de foie gras poêlée) 12.00 €
- Tartare de bœuf tranché minute** 26.00 €
Pommes frites fraîches.
- Onglet de bœuf grillé** 27.00 €
Sauce béarnaise et pommes frites fraîches.
- La côte de bœuf** 78.00 €
Pour deux personnes - environ 1kg100.

- Prix nets, service compris -

- Liste des allergènes disponible sur demande -

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...

Les Fruits de Mer

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

Plateaux

- Le Plateau de Fruits de Mer** 60.00 €
Huîtres, coquillages, tourteau,
langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.
- Le Plateau de Crustacés Cuits** 58.00 €
Tourteau, langoustines,
crevettes roses, bulots, bigorneaux.
- Le Plateau Royal avec Demi-Homard** 88.00 €
Demi-homard, huîtres, coquillages, tourteau, langoustines,
crevettes, bulots, bigorneaux.
- Le Plateau Royal cuit avec Demi-Homard** 84.00 €
Demi-homard, tourteau, langoustines,
crevettes roses, bulots, bigorneaux.
- L'Assiette de l'Écailler** 38.00 €
Huîtres, coquillages, langoustine,
crevettes roses, bulots, bigorneaux.

Huîtres

Les fines d'Arcachon 3B

- N°2 : • Les six 16.00 €
• Les neuf 21.00 €
• Les douze 29.00 €
- N°3 : • Les six 15.00 €
• Les neuf 20.00 €
• Les douze 28.00 €



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 €
Assiette de frites fraîches 6.00 €

Coquillages et crustacés

- Moules d'Espagne crues** 12.00 €
Amandes 10.00 €
Palourdes 19.00 €
Assiette de Bulots Mayonnaise 21.00 €
Bigorneaux 13.00 €
Bouquet de crevettes roses 24.00 €
Buisson de Langoustines Mayonnaise 27.00 €
Tourteau Mayonnaise 25.00 €
Demi-homard ou demi-langouste Bellevue 36.00 €
Homard ou langouste Bellevue 72.00 €

Menu Enfant

- 15.00 €
• Poisson ou Viande et sa garniture
• Glace 2 boules ou crêpe au sucre

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.
- Millefeuille caramélisé et crème de noisettes** 15.00 €
Compotée d'orange et sorbet pamplemousse rose.
- Chocolat-café-Oabika et biscuit cacao imbibé** 15.00 €
Crémeux de Nyangbo et croquant gruë,
glace choco-lait caramel.
- Ananas rôti** 15.00 €
Raviole végétale noix de coco au sucre muscovado,
sorbet ananas yuzu cardamome.
- 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 Williams.
- La coupe trois boules** 7.50 €
Sorbet ou glace au choix.

SUSHIbar



- Assiette japonaise (13 pièces)** 22.00 €
Assortiment de Sushi, Maki et Sashimi

Dégustation japonaise

- Assortiment de Sushi, Maki et Sashimi
• 1 personne (32 pièces) 39.00 €
• 2 personnes (64 pièces) 72.00 €

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 Blle 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			42.00 €
Château Chantegrive 2016	19.50 €		38.50 €
Pessac-Léognan			
Château Lafont Menaut 2019	7.00 €		34.00 €
Château Baret 2015			40.00 €
Lagrave Martillac 2018	24.00 €		45.00 €
Cadet de Larrivet Haut-Brion 2016			40.00 €
Château Brown 2016			62.00 €
Esprit de Chevalier 2016			60.00 €
Le Petit Haut Lafitte 2018			60.00 €
Abeille de Fieuzal 2018	28.00 €		54.00 €
Château Carbonnieux 2016			65.00 €
Château de Fieuzal 2015			82.00 €
Listrac			
Château Fonreaud 2011			39.00 €
Médoc			
Petit Manou 2018			32.00 €
Clos Manou 2013			53.00 €
Haut-Médoc			
Mademoiselle L (De la Lagune)	7.50 €		36.00 €
Château de Villambis 2015			39.00 €
Saint-Estèphe			
Château de Pez 2015	34.50 €		67.00 €
Château Phelan Segur 2012			72.00 €
Dame de Montrose 2014			70.00 €
Château Tour de Marbuzet 2016			53.00 €
Saint-Émilion Grand Cru			
Esprit de Jean Voisin 2018	7.50 €		38.00 €
Puissequin Saint-Émilion			
Château La Vaisinerie Cuvée Quercus 2015			28.00 €
Canon-Fronsac			
Château Haut Francarney 2019			43.00 €
Lalande de Pomerol			
La Fleur de Boüard 2015			56.00 €
Margaux			
Blason d'Issan 2016			59.00 €
Le "Margaux" de Château Margaux 2015			82.00 €
Pauillac			
Réserve de La Comtesse 2016			82.00 €
Saint-Julien			
Fiefs de Lagrange 2018/19			62.00 €
Côtes du Rhône - Hermitage			
La Maison Bleue, Paul Jaboulet 2017			105.00 €
La Chapelle, Paul Jaboulet 2011			160.00 €
Chateauneuf du Pape			
Clos de l'Oratoire			64.00 €
Toro (Espagne)			
Tinto Iturria 2018			35.00 €
Toscana IGT (Italie)			
Le Volte dell' Ornellaia			45.00 €
Bolqueri IGT (Italie)			
Le Serre Nuove dell' Ornellaia			60.00 €

Vins rouges servis frais

Côtes du Rhône			
Parallèle 45, Paul Jaboulet	19.00 €		36.00 €
Anjou			
Les Arcandiers			38.00 €

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

Vins blancs

	Le verre 15 cl	Demi Blle 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 € / 29.00 €
Premières Côtes de Blaye			
Château Charron "Acacia" 2018	6.50 €		30.00 €
Entre Deux Mers			
Ch. Tour de Mirambeau 2020	6.00 €	15.00 €	28.50 €
Graves			
Château Chantegrive 2018	19.50 €		37.00 €
Château de Landiras 2020	6.50 €	15.50 €	29.50 €
Ch. St-Robert Cuvée P.Deville 2018			40.00 €
Pessac-Léognan			
Abeille de Fieuzal 2019	25.50 €		49.50 €
Château Les Hauts de Smith 2020			60.00 €
Château Carbonnieux 2019	32.00 €		60.00 €
Clémentin de Pape Clément 2018			70.00 €
Muscadet sur Lie			
Château Cassemichère 2020			30.00 €
Sancerre			
Château de Sancerre 2020	24.50 €		46.00 €
Pouilly Fumé			
La Doucette 2019			50.00 €
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			48.00 €
Grand Regnard			60.00 €
Montagny 1^{er} Cru			
Domaine Laurent Cognard 2019			58.00 €
Bourgogne - Louis Latour			
Puligny Montrachet 2017			95.00 €
Meursault "Goutte d'Or" 2017			95.00 €
Corton Charlemagne 2017			128.00 €
Criots Bâtard Montrachet 2018			360.00 €
Côtes du Rhône - Condrieu			
E. Guigal 2019			85.00 €
Côtes du Rhône - Hermitage			
Chevalier de Sterimberg 2018			89.00 €
Vin de Pays-Viognier			
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 €		47.50 €
Vin de Pays des Côtes de Gascogne			
Tariquet Mœlleux (1 ^{ers} 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 €
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	130.00 €
Pessac-Léognan	
Lafont Menaut 2018	70.00 €
Rosé	
Côtes de Provence	
Estandon Héritage	65.00 €
Blanc	
Ardèche	
Grand Ardèche (Chardonnay)	78.00 €

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 Collection	75.00 €
Louis Roederer Brut Collection Magnum (150 cl)	140.00 €
Louis Roederer Rosé	80.00 €
Perrier Jouët Brut	75.00 €
Moët et Chandon Brut Impérial	75.00 €
Mumm Cordon Rouge Brut	75.00 €
Ruinart Blanc de Blancs	110.00 €
Ruinart Blanc de Blancs Magnum (150 cl)	220.00 €
Ruinart Rosé	110.00 €
Comte de Champagne Blanc de Blancs	195.00 €
Perrier Jouët Belle Époque	170.00 €
Laurent Perrier Grand Siècle	170.00 €
Cristal Roederer Brut	210.00 €
Dom Pérignon Vintage	210.00 €
Dom Pérignon Vintage Rosé	350.00 €
Krug Grande Cuvée	210.00 €
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)	4.50 €

Eaux et jus de fruits

Abatilles (50cl)	4.00 €	(1L)	6.00 €
Abatilles pétillante (50cl)	4.00 €	(1L)	6.00 €
Perrier (33 cl)			5.00 €
Sodas (33 cl), Jus de fruits (25 cl)			5.00 €

Cafés

Café, Décaféiné	2.80 €
Thé, Infusion	4.00 €

- Prix nets, service compris -