

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, espuma maïs.
• Suggestion : le verre de Vendanges Tardives Tokay 4.50 €
- Le potager de "Chez Pierre"** 19.00 €
Composition de légumes de saison, sorbet poivron rouge.
- Poulpe croustillant**, 22.00 €
Tartare d'asperges vertes au citron, glace champignon de Paris.
- Veau et langoustine en tartare**, 23.00 €
Bouillon Dashi au gingembre.
- 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 lard de bigorre grillé**, 34.00 €
Carbonara de poireau et céleri.
- Cabillaud rôti et coquillages**, 34.00 €
Glacé d'artichaut et oignons nouveaux en tempura.
- Belle sole de l'Atlantique** 44.00 €
Grillée ou meunière.
- Raviole ouverte de lotte**, 36.00 €
Crème de courgette et champignon, bisque de crustacés émulsionnée.
- Chirashi et gambas panko** 32.00 €
Fines tranches de poisson cru servies sur du riz vinaigré.

Viandes

- La belle entrecôte grillée**. 32.00 €
Pommes frites fraîches.
- Ris de veau fumé aux sarments de vigne**. 39.00 €
Cèpes et siphon pommes de terre.
- Magret de canard au miel d'épices** 32.00 €
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.

Pour deux personnes

- La côte de bœuf** 78.00 €
Pommes frites fraîches. Environ 1kg100.
- Carré d'agneau rôti et thym brûlé au chalumeau** 74.00 €
Polenta et millefeuille de légumes crus-cuits

- 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** 13.00 €
Glace vanille, sauce chocolat chaud maison.
- Crème brûlée à la vanille Bourbon** 11.00 €
Accompagnée d'une mignardise.
- Chou tout chocolat et Toblerone** 16.00 €
Glace café infusée à la cardamome et croquant cacahuète.
- Parfait glacé spéculoos et tuile sablée vergeoise** 16.00 €
Sucre d'orange et espuma au lait d'amande.
- Fruit du moment et émulsion huile d'olive** 16.00 €
Risoliait vanillé sous un voile de griotte, sorbet krick.
- 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



(de la plage)

- 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 Bille 37,5 cl	Bouteille 75 cl
Premières Côtes de Bordeaux			
Château de Marsan 2019	5.50 €	13.00 €	25.00 €
Mouton Cadet Cuvée Héritage 2019			29.00 €
Côtes de Bourg			
Château les Eyquems 2019	6.00 €	13.50 €	27.00 €
Graves			
Château Clare 2019	6.50 €		29.00 €
Château Mejean 2018			42.00 €
Château Chantegrive 2018		20.00 €	39.00 €
Pessac-Léognan			
Château Lafont Menaut 2020	7.00 €		34.00 €
Château Baret 2015			40.00 €
Lagrange Martillac 2018		24.00 €	45.00 €
Cadet de Larrivet Haut-Brion 2017			40.00 €
Château Brown 2016			62.00 €
Esprit de Chevalier 2018			60.00 €
Le Petit Haut Lafitte 2018			60.00 €
Abeille de Fieuzal 2019		30.00 €	55.00 €
Château Carbonnieux 2017			65.00 €
Château de Fieuzal 2018/19			82.00 €
Listrac			
Château Fonreaud 2011			39.00 €
Médoc			
Petit Manou 2018			32.00 €
Clos Manou 2013			53.00 €
Haut-Médoc			
Moulin de La Lagune	7.50 €		36.50 €
Château de Villambis 2015			40.00 €
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 2019	7.50 €		38.00 €
Puissequin Saint-Émilion			
Château La Vaisinerie Cuvée Quercus 2016			28.00 €
Canon-Fronsac			
Château Haut Francarney 2019			43.00 €
Lalande de Pomerol			
La Fleur de Boüard 2016			56.00 €
Margaux			
Blason d'Issan 2016			60.00 €
Le "Margaux" de Château Margaux 2015			85.00 €
Pauillac			
Réserve de La Comtesse 2016			85.00 €
Saint-Julien			
Fiefs de Lagrange 2018/19			65.00 €
Côtes du Rhône - Hermitage			
La Maison Bleue, Paul Jaboulet 2017			105.00 €
La Chapelle, Paul Jaboulet 2011			170.00 €
Chateauneuf du Pape			
Clos de l'Oratoire			64.00 €
Toro (Espagne)			
Tinto Iturria 2018			35.00 €
Toscana IGT (Italie)			
Le Volte dell' Ornellaia			48.00 €
Bolqueri IGT (Italie)			
Le Serre Nuove dell' Ornellaia			80.00 €

Vins rouges servis frais

Côtes du Rhône			
Parallèle 45, Paul Jaboulet	21.00 €		38.00 €
Anjou			
Les Arcandiers			42.00 €

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

- Prix nets, service compris -

Vins blancs

	Le verre 15 cl	Demi Bille 37,5 cl	Bouteille 75 cl
Vin de Pays des Côtes de Gascogne			
Tariquet sec 2022	5.50 €		26.00 €
Bordeaux Blanc			
Château de Marsan 2022	5.50 €	13.00 €	25.00 €
N°1 de Dourthe 2021		16.00 €	29.00 €
Premières Côtes de Blaye			
Château Charron "Acacia" 2021	6.50 €		30.00 €
Entre Deux Mers			
Ch. Tour de Mirambeau 2022	6.00 €	15.00 €	28.50 €
Graves			
Château Chantegrive 2019		21.00 €	39.00 €
Château de Landiras 2020	6.50 €	17.00 €	32.00 €
Ch. St-Robert Cuvée P.Deville 2018			40.00 €
Pessac-Léognan			
Abeille de Fieuzal 2019		26.00 €	50.00 €
Château Les Hauts de Smith 2020			60.00 €
Château Carbonnieux 2020		33.50 €	65.00 €
Clémentin de Pape Clément 2018			70.00 €
Muscadet sur Lie			
Château Cassemichère 2020			30.00 €
Sancerre			
Château de Sancerre 2021		25.50 €	48.00 €
Pouilly Fumé			
La Doucette 2021			50.00 €
Alsace			
Riesling Domaine Trimbach 2021			46.00 €
Gewurztraminer Domaine Trimbach 2019			49.00 €
Ardèche			
Grand Ardèche (Chardonnay)	7.50 €		37.00 €
Chablis			
Simonnet Febvre 2020 1 ^{er} Cru			50.00 €
Grand Regnard			60.00 €
Montagny 1^{er} Cru			
Domaine Laurent Cognard 2019			58.00 €
Bourgogne - Louis Latour			
Puligny Montrachet 2018			95.00 €
Meursault "Goutte d'Or" 2018			95.00 €
Corton Charlemagne 2017			130.00 €
Criots Bâtard Montrachet 2018			360.00 €
Côtes du Rhône - Condrieu			
E. Guigal 2019			85.00 €
Côtes du Rhône - Hermitage			
Chevalier de Sterimberg 2020			92.00 €
Vin de Pays-Viognier			
Secret de Famille (Jaboulet)	7.00 €		35.00 €
Espagne - Castilla			
Oroya (Sushi • Wine)	6.00 €		29.00 €
Blancs liquoreux			
Sauternes			
Château Roumieu Haut-Placey	9.50 €		47.50 €
Vin de Pays des Côtes de Gascogne			
Tariquet Mœlleux (1 ^{er} Grives)	6.50 €		29.00 €
Alsace - Gewurztraminer			
Vendanges tardives Trimbach 2015			85.00 €
Vins rosés			
Bordeaux Clairet			
Le "Véritable" Clairet de Quinsac	5.00 €	13.00 €	24.00 €
Bordeaux			
Château de Marsan	5.50 €		25.00 €
Côtes de Provence			
Estandon Héritage	6.00 €	15.00 €	28.00 €
Whispering Angel (Caves d'Esclans)			47.00 €
Château Sainte-Marguerite Cuvée Fantastique			52.00 €
Bandol			
Domaine d'Ott Cœur de grain			52.00 €

Magnums (150 cl)

Rouge	
St-Estèphe	
Château de Pez 2015	130.00 €
Pessac-Léognan	
Lafont Menaut 2020	70.00 €
Rosé	
Côtes de Provence	
Estandon Héritage	65.00 €
Whispering Angel (Caves d'Esclans)	95.00 €
Blanc	
Entre Deux Mers	
Ch. Tour de Mirambeau	60.00 €
Ardèche	
Grand Ardèche (Chardonnay)	78.00 €
Vin de Pays des Côtes de Gascogne	
Tariquet sec	52.00 €
Tariquet Mœlleux (1 ^{er} Grives)	57.00 €

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	115.00 €
Ruinart Blanc de Blancs Magnum (150 cl)	240.00 €
Ruinart Rosé	110.00 €
Comte de Champagne Blanc de Blancs	195.00 €
Laurent Perrier Grand Siècle	170.00 €
Cristal Roederer Brut	240.00 €
Dom Pérignon Vintage	260.00 €
Dom Pérignon Vintage Rosé	350.00 €
Krug Grande Cuvée	290.00 €
La Grande Dame de Veuve Clicquot	210.00 €

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 €
Spritz St-Germain (18 cl)	12.00 €
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 €