

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** 13.50 €
Fromage râpé, rouille, croûtons à l'ail.
- Foie gras de canard mi-cuit** 25.00 €
Brioche maison, poire caramélisée,
oabika et poudre de blé soufflé.
• Suggestion : le verre de Vendanges Tardives Tokay 5.00 €
- Le potager de "Chez Pierre"** 18.00 €
Composition de légumes de saison,
sorbet courgette grillée-basilic.
- Poulpe croustillant, huile d'herbes** 18.50 €
Légumes en escabèche et vert d'épinard.
- Tartare de maigre et huître**, 19.00 €
Siphon oignons nouveaux, gelée d'eau d'huître.
- Dégustation de Sashimi** 24.00 €
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 grillés à la plancha et lard de bigorre**, 34.00 €
Carbonara de poireau et céleri.
- Cabillaud rôti et coquillages**, 34.00 €
Vichissoise glacée et oignons croustillants.
- Belle sole de l'Atlantique** 45.00 €
Grillée ou meunière.
- Thon rouge et purée de céleri noisette**, 38.00 €
Courgette grillée, condiment olive, concombre,
tomate, citron jaune.
• Supplément Rossini (Escalope de foie gras poêlée) 12.00 €
- 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**. 33.00 €
Pommes frites fraîches.
- Ris de veau au sautoir et Polenta crémeuse** 39.00 €
Artichauts poivrade et jus de veau corsé.
- Côte de cochon ibérique**. 35.00 €
Risotto crémeux au parmesan et asperges vertes.
- Magret de canard au miel d'épices** 33.00 €
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 pour deux personnes** 78.00 €
Pommes frites fraîches. 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** 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 Régale**
N°3 : • Les six 24.00 €
• Les neuf 34.00 €
• Les douze 46.00 €

L'assiette Dégustation Panachée

- 3B - Gillardeau - Ostra Régale - 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.
- Champagne Taittinger Gourmand** 23.00 €
Assortiment de cinq mini-desserts & une coupe de champagne.
- Belles profiteroles** 13.00 €
Glace vanille, sauce chocolat chaud maison.
- Crème brûlée à la vanille Bourbon** 11.00 €
Accompagnée d'une mignardise.
- Fraîcheur meringuée aux cinq agrumes** 16.00 €
Mascarpone à la fleur d'oranger,
pignons et miel d'acacia.
- Chocolat crémeux Grand Cru** 16.00 €
Tuile Grué à la fleur de sel, mousse glacée pralinée
de sarrasin, rose des sables cacao.
- Raviole d'ananas, émulsion huile d'olive** 16.00 €
Verveine, granola aux cranberries et fruits secs
glace yaourt citron.
- 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 €

Vins rouges

	Le verre 15 cl	Demi Bille 37,5 cl	Bouteille 75 cl
Premières Côtes de Bordeaux			
Château de Marsan 2020	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 2022	6.50 €		29.00 €
Château Mejean 2019			42.00 €
Château Chantegrive 2019/20		20.00 €	39.00 €
Pessac-Léognan			
Château Lafont Menaut 2021	7.00 €		34.00 €
Château Baret 2015			40.00 €
Lagrange Martillac 2018			45.00 €
Lagrange Martillac 2021		24.00 €	
Cadet de Larrivet Haut-Brion 2017			40.00 €
Château Brown 2016			62.00 €
Esprit de Chevalier 2019			60.00 €
Le Petit Haut Lafitte 2018			60.00 €
Abeille de Fieuzal 2019/20		30.00 €	55.00 €
Château Carbonnieux 2017			65.00 €
Château de Fieuzal 2019			82.00 €
Listrac			
Château Fonreaud 2016			39.00 €
Médoc			
Petit Manou 2019			32.00 €
Clos Manou 2013			53.00 €
Haut-Médoc			
Instinct d'Agassac	7.50 €		36.50 €
Saint-Estèphe			
Château de Pez 2015/16	34.50 €		67.00 €
Château Phelan Segur 2016			72.00 €
Dame de Montrose 2015			70.00 €
Château Tour de Marbuzet 2018			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 Bouïard 2016			56.00 €
Margaux			
Blason d'Issan 2019			60.00 €
Le "Margaux" de Château Margaux 2015			85.00 €
Pauillac			
Réserve de La Comtesse 2019			85.00 €
Saint-Julien			
Fiefs de Lagrange 2019			65.00 €
Bourgogne			
Pernand-Vergelesses "Ile des Vergelesses" 2018			85.00 €
Beaune "1 ^{er} Cru Domaine Latour" 2018			105.00 €
Côtes du Rhône - Hermitage			
La Maison Bleue, Paul Jaboulet 2017/18			120.00 €
La Chapelle, Paul Jaboulet 2011			240.00 €
Chateaufort du Pape			
Clos de l'Oratoire			70.00 €
Toro (Espagne)			
Tinto Iturria 2019			35.00 €
Toscana IGT (Italie)			
Le Volte dell' Ornellaia			55.00 €
Bolgheri IGT (Italie)			
Le Serre Nuove dell' Ornellaia			90.00 €

Vins rouges servis frais

Côtes du Rhône			
Parallèle 45, Paul Jaboulet	21.00 €		38.00 €
* selon les millésimes de nos vignerons, les millésimes peuvent varier *			
Anjou			
Les Arcandiers - Prix nets, service compris			42.00 €

Vins blancs

	Le verre 15 cl	Demi Bille 37,5 cl	Bouteille 75 cl
Vin de Pays des Côtes de Gascogne			
Tariquet sec	5.50 €		26.00 €
Bordeaux Blanc			
Château de Marsan 2022	5.50 €	13.00 €	25.00 €
N°1 de Dourthe 2022		16.00 €	29.00 €
Entre Deux Mers			
Ch. Tour de Mirambeau 2022	6.00 €	15.00 €	28.50 €
Graves			
Château Chantegrive 2019/20		21.00 €	39.00 €
Château de Landiras 2023	6.50 €	17.00 €	32.00 €
Ch. St-Robert Cuvée P.Deville 2018			40.00 €
Pessac-Léognan			
Abeille de Fieuzal 2022		26.00 €	50.00 €
Château Les Hauts de Smith 2021			60.00 €
Château Carbonnieux 2021		33.50 €	65.00 €
Clémentin de Pape Clément 2018			70.00 €
Muscadet sur Lie			
Château Cassemichère 2020			30.00 €
Sancerre			
Château de Sancerre 2022		25.50 €	48.00 €
Pouilly Fumé			
La Doucette 2022			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 2022			58.00 €
Bourgogne - Louis Latour			
Puligny Montrachet 2018			95.00 €
Meursault "Goutte d'Or" 2020			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 2017			85.00 €
Vins rosés			
Bordeaux Clairet			
Le "Véritable" Clairet de Quinsac	5.00 €		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 €
Bando			
Domaine d'Ott Cœur de grain			52.00 €

Magnums (150 cl)

Rouge	
St-Estèphe	
Château de Pez 2016/19	130.00 €
Pessac-Léognan	
Lafont Menaut 2020/21	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.	
Americano 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	3.00 €
Thé, Infusion	4.00 €