

Café de la Plage

bar café cocktail glacier



Boissons chaudes

Café expresso	2.50 €
Décaféiné	2.50 €
Noisette	2.60 €
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 €
Frappuccino Café, lait, caramel beurre salé, Chantilly	7.00 €
Infusions	4.00 €
Verveine, verveine-menthe, tilleul, tilleul-menthe	
Thés	4.00 €
Earl Grey, Ceylan, thé vert, thé vert à la menthe, rooibos, vanille, caramel, fruits rouges, citron, jasmin	
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' 13.00 €

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 €

Viennoiserie 2.50 €

Pain, beurre, confiture 5.00 €

Sodas

Coca-Cola, Coca Cherry, Coca Zéro (33cl)	5.50 €
Perrier (33cl)	5.50 €
Vichy (33cl)	5.50 €
Vittel (25cl)	5.50 €
Fanta orange (25cl)	5.50 €
Fuzetea (25cl)	5.50 €
Tropico Tropical (25cl)	5.50 €
Orangina (25cl)	5.50 €
Schweppes (25cl)	5.50 €
Schweppes agrumes (25cl)	5.50 €
Cacolac (20cl)	5.50 €
Cidre Brut (25cl)	5.50 €
Sirop à l'eau	3.50 €
Sprite (33cl)	5.50 €
Limonade (33cl)	5.50 €
Diabolo	5.50 €
Supplément sirop	0.20 €
Menthe, grenadine, citron, fraise, pêche, cassis, orange, orgeat, pomme, caramel	
Jus de fruits Pago (20cl)	5.50 €
Orange, ananas, ACE, pamplemousse, poire, mangue, pomme, abricot, fraise, tomate	
Fruits frais pressés	7.00 €
Orange, citron, pamplemousse	

Cocktails sans alcool

Le Chantaco	9.00 €
Citron, orange, pamplemousse et fraises pressés	
Le Canonnier	9.00 €
Banane, ananas, orange et fraises pressés	
Le Colonial	9.00 €
Orange, ananas, kiwis et fraises pressés	
Le Chose	8.00 €
Pamplemousse pressé, Tonic, grenadine	
Le Virgin Mojito	8.00 €
Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse	
Le Virgin Piña Colada	8.50 €
Glace coco, jus d'ananas	

Cocktails

Americano Maison	10.00 €
Spritz Aperol Prosecco, eau gazeuse	11.00 €
Spritz Campari Prosecco, eau gazeuse	12.00 €
Spritz Fiorente Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse.	12.00 €
Spritz Exotique Orange, mangue, passion, Prosecco, eau gazeuse . . .	12.00 €
Lillet Spritz Rouge, rosé ou blanc, Prosecco, eau gazeuse	12.00 €
Martini Tonic ou Lillet Tonic	9.00 €
Ti'Punch Rhum Clément 40°, citron vert, cassonade	9.00 €
Troïka Vodka, citron vert, cassonade	11.00 €
Bloody Mary Vodka, jus de tomate assaisonné	12.00 €
Black Russian Vodka, liqueur de café.	12.00 €
Expresso Martini Vodka, Kahlúa, café, sucre de canne	13.00 €
Tequila Sunrise Tequila, orange pressée, grenadine	12.00 €
Margarita Tequila, Cointreau, citron pressé	12.00 €
Gin Fizz Gin, citron pressé, sucre de canne.	12.00 €
Caïpirinha Cachaça, citron vert, cassonade	12.00 €
Cuba Libre Rhum Havana, citron vert, Coca	12.00 €
Mojito Havana 3 ans, citron vert, menthe fraîche,	10.00 €
sucre de canne, eau gazeuse	
Mojito aux fruits (au choix) fraise, framboise, mangue	11.00 €
Mojito Royal au Champagne	15.00 €
Cancha Rhum Havana 7 ans, miel, citron vert, soda	13.50 €
Maï Taï Rhum blanc & ambré, Triple sec, citron vert, orgeat	13.00 €
Porn Star Martini Vodka, fruit de la passion,	13.00 €
citron vert, vanille, Prosecco	
Cosmopolitan Vodka, Triple sec, jus de cranberry, citron vert	14.00 €
Punch Coco Maison Rhum Clément 40°, lait de coco, miel	12.00 €
Alexandra Cognac, crème de cacao, crème fraîche	12.00 €
Piña Colada Rhum Clément 40°, jus d'ananas, lait de coco	12.00 €
Blue Lagoon Gin, jus d'ananas, Curaçao bleu	12.00 €
Daïquiri Rhum Clément 40°, citron pressé, sucre de canne	12.00 €
Strawberry Daïquiri	12.00 €
Rhum Clément 40°, citron pressé, purée de fraise, sucre de canne	
Moscow Mule Vodka, citron vert, Ginger Beer	13.00 €
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	

Planteurs aux fruits

Planteur aux Fruits Rouges	11.00 €
Planteur Exotique	11.00 €
Sangria Maison	7.50 €

Alcools (4c1)

Whisky, Gin, Tequila	7.00 €
Vodka Absolut	8.00 €
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, Mediterranean, 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 €
Glenmorangie 10 ans	12.00 €
Knockando 12 ans	12.00 €
Chivas Régál 12 ans	12.00 €
Chivas Régál 18 ans	14.00 €
Bulleit Bourbon	10.00 €
Bulleit Rye	10.00 €
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 €

Apéritifs

Ricard, Pastis, Berger Blanc (2cl)	5.00 €
Casanis, Pernod (2cl)	5.00 €
Kir vin blanc (12cl)	7.00 €
Kir Champagne (12cl) Cassis, mûre, framboise, pêche	12.00 €
Martini Blanc, rosé, rouge, dry (5cl)	6.00 €
Martini Gin, Dry Martini Gin (7cl)	8.00 €
Lillet Rouge, blanc ou rosé (5cl)	6.00 €
Campari (5cl)	6.00 €
Campari Orange pressée	9.00 €
Americano Maison	10.00 €
Sangria Maison	7.50 €
Spritz Aperol Prosecco, eau gazeuse	11.00 €
Spritz Campari Prosecco, eau gazeuse	12.00 €
Spritz Fiorente Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse	12.00 €
Spritz Exotique Orange, mangue, passion, Prosecco, eau gazeuse	12.00 €
Lillet Spritz Rouge, rosé ou blanc, Prosecco, eau gazeuse	12.00 €
Lillet Tonic, Martini Tonic	9.00 €
Muscat, Pineau, Suze (5cl)	6.00 €
Suze Crème de cassis (5cl)	6.50 €
Porto Blanc ou rouge (5cl)	6.00 €
Accompagnement (Soda, Jus...)	2.00 €

Bières à la pression	25 cl	50 cl
Heineken (5°)	4.50 €	8.50 €
Panaché, Monaco	4.50 €	8.50 €
Affligem - Bière d'Abbaye Blanche (4,8°)	5.50 €	11.00 €
Affligem - Bière d'Abbaye (6,7°)	5.50 €	11.00 €
Affligem du moment	5.50 €	11.00 €
Supplément sirop		0.20 €

Bières bouteille (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° - 33 cl)	8.50 €
Mort subite Lambic Blanc - Bière Blanche - (5,5° - 33 cl)	9.00 €
Desperados - (5,9°)	8.00 €
Heineken 0.0 - (sans alcool) (25cl)	4.50 €



Fruits de Mer

Coquillages et crustacés

Moules d'Espagne crues	12.00 €
Amandes	10.00 €
Palourdes	19.00 €
Assiette de bulots	21.00 €
Bigorneaux	13.00 €
Bouquet de crevettes roses	24.00 €
Buisson de langoustines mayonnaise	27.00 €
Tourteau mayonnaise	25.00 €
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.

Fruits de Mer

Plateaux

Le Plateau de Fruits de Mer	64.00 €
Huîtres, coquillages, tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
Le Plateau de Crustacés Cuits.	62.00 €
Tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
Le Plateau Royal avec Demi-Homard	92.00 €
Demi-homard, huîtres, coquillages, tourteau, langoustines, crevettes, bulots, bigorneaux.	
Le Plateau Royal cuit avec Demi-Homard	88.00 €
Demi-homard, tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
L'Assiette de l'Écailier	39.00 €
Huîtres, coquillages, langoustine, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	

Huîtres

Les fines d'Arcachon 3B



N°2 : ● Les six	17.00 €	N°3 : ● Les six	16.00 €
● Les neuf.	22.00 €	● Les neuf	21.00 €
● Les douze	32.00 €	● Les douze	30.00 €

Les spéciales

Gillardeau

Ostra Régal

N°4 : ● Les six	23.00 €	N°3 : ● Les six	24.00 €
● Les neuf.	33.00 €	● Les neuf	34.00 €
● Les douze	44.00 €	● 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.	5.00 €
Terrine de campagne au Piment d'Espelette (90 gr)	7.00 €
Assiette de frites fraîches	6.00 €

Tous les sushi sont disponibles à emporter

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

Les Compositions

13 pièces

23.00 €

3 Sushi
6 Maki
4 Sashimi

18 pièces

24.00 €

6 California
4 Sushi
8 Sashimi
(Assortiment saumon)

18 pièces

26.00 €

6 California
4 Sushi
8 Sashimi
(Assortiment thon)

10 Sushi

27.00 €

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

24 Maki

24.00 €

8 Saumon
8 Thon
8 Saumon avocat

18 California Maki

24.00 €

6 Avocat thon
6 Avocat saumon
6 Avocat surimi

32 Pièces

39.00 €

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

64 Pièces

76.00 €

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

Sushi

SUSHIbar



(de la plage)

SUSHI

Servis
par 2

Tranches fines de poisson cru
sur canapé de riz vinaigré

Thon	8€00
Saumon	7€00
Daurade	7€50
Bar	7€50
Crevette	7€50
Œuf de Tobiko	7€50

California

Servis
par 8

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

Avocat saumon	11€00
Avocat surimi	11€00
Avocat thon	11€00
Avocat saumon thon	
œuf de Tobiko	12€00

Temaki

Servis
par 2

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

Avocat saumon	13€00
Avocat thon	13€50
Avocat surimi concombre	11€00

SALADE WAKAME

10€00

MAKI

Servis
par 8

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

Thon	10€00
Saumon	9€00
Avocat	8€00
Concombre	8€00
Avocat saumon	10€00
Avocat thon	10€00
Concombre avocat	8€50

SASHIMI

Servis
par 10

Tranches fines de poisson cru

Thon	19€00
Saumon	16€00
Daurade	16€00
Bar	16€00

Vin blanc



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

verre
(15 cl)

Bouteille
(75 cl)

Oroya 6€00 29€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)

Don Papa - Philippines - 40° - 12 ans	14.00 €
Zacapa - Guatémala - 43° - 23 ans ambré	19.00 €
Bumbu XO - Panama - 40° - Rhum vieux	16.00 €
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, Mirabelle	9.00 €
Poire William Brana 42°	16.00 €
Framboise Brana 45°	16.00 €

Liqueurs (6cl)

Fraise 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, Menthe Pastille	8.00 €

Rhums Blancs (4cl)

Clément 40°	7.00 €
Havana 3 ans	8.50 €

La Cave

Rouges

	Verre (15 cl)	1/2 Bille (37,5 cl)	Bille (75 cl)	Magnum (150 cl)
Ch. de Marsan Côtes de Bordeaux	5.50 €.	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 €.		34.00 €	70.00 €
Instinct d'Agassac Haut Médoc	7.50 €.		36.50 €	
Esprit de Jean Voisin Saint-Émilion	7.50 €.		38.00 €	
Le "Maucaillou" Haut Médoc			38.00 €	

Blancs

Tariquet blanc sec V.P.C.G.	5.50 €.		26.00 €	52.00 €
Ch. de Marsan Bordeaux Blanc	5.50 €.	13.00 €.	25.00 €	
Ch. Lafont Menaut Pessac-Léognan.	7.00 €			
Ch. Tour de Mirambeau E.D.M.	6.50 €.	15.50 €.	29.00 €	60.00 €
Ch. de Landiras Graves	6.50 €.	17.00 €.	32.00 €	
Vin de pays Viognier (Jaboulet)	7.00 €.		35.00 €	
Grand Ardèche Ardèche (Chardonnay).	7.50 €.		37.00 €	78.00 €
Tariquet Moeilleux V.P.C.G.	6.50 €.		29.00 €	57.00 €
Roumieu Haut-Placey Sauternes.	9.50 €.		47.50 €	

Rosés

Clairet de Quinsac Bordeaux Clairet	5.00 €.		24.00 €	
Ch. de Marsan Bordeaux Rosé	5.50 €.		25.00 €	
Whispering Angel Côtes de Provence Caves d'Esclans			47.00 €	95.00 €
Charme des Demoiselles Côtes de Provence	6.50 €.	16.50 €.	30.00 €	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 Collection - (75cl).	75.00 €
Ruinart Blanc de Blancs - (75cl).	120.00 €
Ruinart Blanc de Blancs - (Magnum 150cl)	250.00 €
Comte de Champagne Blanc de Blancs - (75cl)	220.00 €
Cristal Roederer Brut - (75cl).	320.00 €

Vin effervescent

Neirano - Prosecco DOC - (75cl)	30.00 €
--	---------

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.

Sucré

Crêpes

Crêpe sucre	4.00 €
Crêpe beurre sucre	4.50 €
Crêpe confiture Fraise / framboise / abricot	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 Glace vanille, poire fruit, chocolat chaud, chantilly.	9.00 €
Crêpe Melba Glace vanille, pêche fruit, coulis fruits rouges, chantilly.	9.00 €
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 1 boule	3.50 €	2 boules	6.50 €	3 boules	8.50 €
Boule supplémentaire	1.50 €				
Supplément Chantilly.	2.00 €				
Supplément Chocolat / Nutella	2.50 €				
Milk-Shake glacé Un seul parfum au choix	7.00 €				
Café ou Chocolat Liégeois Glace café ou chocolat avec leur coulis, chantilly	12.00 €				
Banana Split Glace chocolat, vanille, fraise, banane, chocolat chaud, chantilly	12.00 €				
Pêche Melba Glace vanille, pêche fruit, coulis de fruits rouges, chantilly.	12.00 €				
Dame Blanche Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	12.00 €				
Poire Belle Hélène Glace vanille, poire fruit, chocolat chaud, chantilly	12.00 €				
Anglaise 3 boules menthe-chocolat, chocolat chaud, chantilly	12.00 €				
Antillaise Glace rhum-raisins, passion et coco, banane fruit, chantilly	12.00 €				
Copacabana Glace passion, citron et mangue, pêche fruit, chantilly.	12.00 €				
Colonel Sorbet citron vert, vodka	13.00 €				
Williamine Sorbet poire, Poire Williams	13.00 €				

Salé

Soupe de poisson Maison 13.50 €
Fromage râpé, rouille, croûtons à l'ail.

Salades

Salade Niçoise 18.50 €
Salade, tomates, haricots verts, tapenade, thon, œuf dur, olives, oignons.

Salade Végétarienne 18.50 €
Salade, tomates, haricots verts, asperges,
légumes croquants et tapenade d'olives et anchois.

Salade de la Mer 19.50 €
Salade, tomates, saumon mariné maison, crevettes, avocat, crème ciboulette.

Salade Cæsar 19.50 €
Salade romaine, poulet, croûtons, oignons, parmesan,
sauce Cæsar aux anchois.

Tartines

Tartine Ibérique 18.50 €
Pain toasté à l'ail, tomate, manchego, serrano, salade, pistou.

Tartine Norvégienne 18.50 €
Pain toasté, crème épaisse à la ciboulette, saumon mariné, salade.

Tartine Italienne 18.50 €
Pain toasté à l'huile d'olive, tomate, mozzarella, oignon, sauce pistou, salade.

Tartine Anglaise 18.50 €
Pain toasté, mayonnaise, rôti de porc froid, rôti de bœuf froid, salade.

Assiette de frites fraîches 6.00 €

Menu enfant 15.00 €

- Poisson ou Viande et sa garniture
- Glace 2 boules *ou* crêpe au sucre

Eaux

“Votre eau minérale naturelle d’Arcachon de génération en génération depuis 1925”

Abatilles (50cl) 4.50 € (1L) 6.50 €

Abatilles pétillante (50cl) 4.50 € (1L) 6.50 €

Perrier (33cl), **Vittel** (25cl) 5.50 €



Café de la Plage

bar café cocktail glacier

www.cafedelaplage.com