

# Café de la Plage

restaurant Chez Pierre

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, fruits du moment, poudre de "Petit Lu", gel hibiscus.  
• Suggestion : le verre de Vendanges Tardives Tokay . . . . . 5.00 €
- Le potager de "Chez Pierre" . . . . . 19.00 €  
Composition de légumes de saison, sorbet mandarine, Zathar.
- Raviole de homard, glacée au jus de veau . . . . . 25.00 €  
Crème de butternut, parmesan et nage de crustacés.
- Pied de cochon croustillant et seiche grillée . . . . . 21.00 €  
Purée de chou-fleur rôti au four, condiment artichaut Tartufata.
- Dégustation de Sashimi . . . . . 25.00 €  
Fines tranches de poisson cru.
- Assiette japonaise (13 pièces) . . . . . 23.00 €  
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 . . . . . 36.00 €  
Topinambour au beurre noisette, siphon sarrasin torréfié  
Pickles d'échalote et Cecina de Cebón.
- Cabillaud rôti, fregola sarda et siphon aïoli . . . . . 36.00 €  
Coquillages, salicorne et chips de vitelotte.
- Belle sole de l'Atlantique . . . . . 45.00 €  
Grillée ou meunière.
- Noix de Saint-jacques snackées et purée de céleri . . . . . 36.00 €  
Brocolletti et noix de cajou torréfiées, jus aux œufs de poissons.
- Chirashi et gambas panko . . . . . 32.00 €  
Fines tranches de poisson cru servies sur du riz vinaigré.

## Viandes

- La Tourte Royale . . . . . 85.00 €  
Pigeon et foie gras rôtis, légumes de saison.  
Pour deux personnes
- La belle entrecôte grillée . . . . . 35.00 €  
Pommes frites fraîches.
- Ris de veau fumé au bois de pommier . . . . . 39.00 €  
Purée de panais, salsifis croustillants et poudre d'herbes.
- Poitrine de cochon fermière "Maison Ospital" et poulpe croustillant . . . . . 34.00 €  
Siphon pomme de terre et artichauts frits, Chimichurri.
- Magret de canard au miel d'épices . . . . . 34.00 €  
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 . . . . . 88.00 €  
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 . . . . . 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'Écailler . . . . . 39.00 €  
Huîtres, coquillages, langoustine, crevettes roses, bulots, bigorneaux.

## Huîtres

### Les Fines d'Arcachon 3B

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



### 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 . . . . . 5.00 €
- Terrine de campagne au Piment d'Espelette (90 gr) . . . . . 7.00 €
- Assiette de frites fraîches . . . . . 6.00 €

## Coquillages & crustacés

- Moules d'Espagne crues . . . . . 12.00 €
- Amandes . . . . . 10.00 €
- Palourdes . . . . . 19.00 €
- Assiette de Bulots Mayonnaise . . . . . 22.00 €
- 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 . . . . . 12.00 €  
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 . . . . . 12.00 €  
Accompagnée d'une mignardise.
- La vanille, crème caramélisée torréfiée, . . . . . 16.00 €  
Émulsion crème anglaise, sorbet mangue et crumble graines de Chia au lait de coco.
- Mousse chocolat et crème cacahuète à la fleur de sel . . . . . 16.00 €  
Croustillant de riz soufflé et cubes glacés cacao truffe.
- Pommes caramélisées et mousse glacée spéculoos . . . . . 16.00 €  
Sarrasin grillé, gelée Granny Smith et poudre de pomme.
- Irish Coffee (Jameson) . . . . . 14.00 €

## Glaces

"Fabriquées par un Maître artisan glacier"

- Dame Blanche . . . . . 12.00 €  
Glace vanille Bourbon, chocolat chaud, chantilly.
- Poire Belle Hélène . . . . . 12.00 €  
Glace vanille Bourbon, poire fruit, chocolat chaud, chantilly.
- Pêche Melba . . . . . 12.00 €  
Glace vanille Bourbon, pêche fruit, coulis de fruits rouges, chantilly.
- Café Liégeois . . . . . 12.00 €  
Glace café 100% Arabica, coulis de café, chantilly.
- Chocolat Liégeois . . . . . 12.00 €  
Glace chocolat Valrhona, chocolat chaud, chantilly.
- Antillaise . . . . . 12.00 €  
Glace rhum-raisin, 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 . . . . . 8.50 €  
Sorbet ou glace au choix.

## SUSHIbar



- Assiette japonaise (13 pièces) . . . . . 23.00 €  
Assortiment de Sushi, Maki et Sashimi
- Dégustation japonaise  
Assortiment de Sushi, Maki et Sashimi  
• 1 personne (32 pièces) . . . . . 39.00 €  
• 2 personnes (64 pièces) . . . . . 76.00 €
- Suggestion : le verre d'Oroya blanc (Sushi • Wine) . . . . . 6.00 €

Carte imaginée et mise en œuvre par

- Nicolas Guichard "Chef de Cuisine" -  
et  
- Christophe Rouquette "Chef Pâtissier" -

## Vins rouges

	Le verre 15 cl	Demi Blle 37,5 cl	Bouteille 75 cl
<b>Premières Côtes de Bordeaux</b>			
Château de Marsan 2020	5.50 €	13.00 €	25.00 €
Mouton Cadet Cuvée Héritage 2022			29.00 €
<b>Côtes de Bourg</b>			
Château les Eyquems 2020	6.00 €	13.50 €	27.00 €
<b>Castillon Côtes de Bordeaux</b>			
Joanin Bécot 2019			38.00 €
<b>Graves</b>			
Château Clare 2022	6.50 €		29.00 €
Château Mejean 2019			42.00 €
Château Chantegrive 2020		20.00 €	39.00 €
<b>Pessac-Léognan</b>			
Château Lafont Menaut 2022	7.00 €		34.00 €
Château Baret 2015			40.00 €
Lagrave Martillac 2019			45.00 €
Lagrave Martillac 2021		24.00 €	
Cadet de Larrivet Haut-Brion 2019			40.00 €
Château Brown 2016			62.00 €
Esprit de Chevalier 2019			60.00 €
Le Petit Haut Lafitte 2018			60.00 €
Abeille de Fieuzal	30.00 €		55.00 €
Château Carbonnieux 2019			65.00 €
Château de Fieuzal 2019			82.00 €
<b>Listrac</b>			
Château Fonreaud 2016			39.00 €
<b>Médoc</b>			
Petit Manou 2020			32.00 €
Clos Manou 2018			53.00 €
<b>Haut-Médoc</b>			
Instinct d'Agassac	7.50 €		36.50 €
Le "Maucaillou" 2018			38.00 €
<b>Saint-Estèphe</b>			
Château de Pez 2015	34.50 €		67.00 €
Château Phelan Segur 2014/16			95.00 €
Dame de Montrose 2014			70.00 €
Château Tour de Marbuzet 2018			53.00 €
<b>Saint-Émilion Grand Cru</b>			
Esprit de Jean Voisin 2020	7.50 €		38.00 €
<b>Puissequin Saint-Émilion</b>			
Château La Vaisinerie Cuvée Quercus 2018			28.00 €
<b>Lalande de Pomerol</b>			
Dne. des Sabines "L'Esprit du Beau-Père" 2019			38.00 €
<b>Canon-Fronsac</b>			
Château Haut Francarney 2019			43.00 €
<b>Margaux</b>			
Blason d'Issan 2020			60.00 €
Le "Margaux" de Château Margaux 2017			85.00 €
<b>Pauillac</b>			
Pichon Comtesse Réserve 2019			90.00 €
<b>Saint-Julien</b>			
Fiefs de Lagrange 2019			65.00 €
<b>Bourgogne</b>			
Pernand-Vergelesses "Ile des Vergelesses" 2022			85.00 €
Santenay "Clos de la Comme" 1 <sup>er</sup> Cru 2022			70.00 €
Beaune "1 <sup>er</sup> Cru Domaine Latour" 2018			105.00 €
<b>Côtes du Rhône - Hermitage</b>			
La Maison Bleue, Paul Jaboulet 2018/21			120.00 €
La Chapelle, Paul Jaboulet 2013/14			240.00 €
<b>Chateauneuf du Pape</b>			
Clos de l'Oratoire			70.00 €
<b>Toro (Espagne)</b>			
Tinto Iturria 2019			35.00 €
<b>Toscana IGT (Italie)</b>			
Le Volte dell' Ornellaia			60.00 €
<b>Bolqueri IGT (Italie)</b>			
Le Serre Nuove dell' Ornellaia			95.00 €

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

## Vins rouges servis frais

<b>Côtes du Rhône</b>			
Parallèle 45, Paul Jaboulet	21.00 €		38.00 €
<b>Anjou</b>			
Les Arcandiers			42.00 €

## Vins blancs

	Le verre 15 cl	Demi Blle 37,5 cl	Bouteille 75 cl
<b>Vin de Pays des Côtes de Gascogne</b>			
Tariquet sec	5.50 €		26.00 €

### Bordeaux Blanc

Château de Marsan 2023	5.50 €	13.00 €	25.00 €
------------------------	--------	---------	---------

### Entre Deux Mers

Ch. Tour de Mirambeau 2024	6.50 €	15.50 €	29.00 €
----------------------------	--------	---------	---------

### Graves

Château Chantegrive 2022	21.00 €		39.00 €
Château de Landiras 2023	6.50 €	17.00 €	32.00 €

### Pessac-Léognan

Château Lafont Menaut	7.00 €		35.00 €
Abeille de Fieuzal 2022		26.00 €	50.00 €
Château Carbonnieux 2021/23		33.50 €	65.00 €
Clémentin de Pape Clément 2018/20			70.00 €

### Muscadet sur Lie

Château Cassemichère 2022			30.00 €
---------------------------	--	--	---------

### Sancerre

Château de Sancerre 2023	25.50 €		48.00 €
--------------------------	---------	--	---------

### Pouilly Fumé

La Doucette 2023			50.00 €
------------------	--	--	---------

### Alsace

Riesling Domaine Trimbach			46.00 €
Gewurztraminer Domaine Trimbach			49.00 €

### Ardèche

Grand Ardèche (Chardonnay)	7.50 €		37.00 €
----------------------------	--------	--	---------

### Chablis

Simonnet Febvre 2021 1 <sup>er</sup> Cru			50.00 €
Grand Regnard 2023			60.00 €

### Montagny 1<sup>er</sup> Cru

Domaine Laurent Cognard 2022			58.00 €
------------------------------	--	--	---------

### Bourgogne

Puligny Montrachet 2020			120.00 €
Meursault "Château de Blagny" 2020			120.00 €
Santenay "Sous la Roche" 2022			75.00 €
Corton Charlemagne 2021			150.00 €
Criots Bâtard Montrachet 2019			360.00 €

### Côtes du Rhône - Condrieu

E. Guigal 2020			85.00 €
----------------	--	--	---------

### Côtes du Rhône - Hermitage

Chevalier de Sterimberg 2020			140.00 €
------------------------------	--	--	----------

### 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 <sup>er</sup> Grives)	6.50 €		29.00 €
---	--------	--	---------

### Alsace - Gewurztraminer

Vendanges tardives Trimbach			85.00 €
-----------------------------	--	--	---------

## Vins rosés

	Le verre 15 cl	Demi Blle 37,5 cl	Bouteille 75 cl
<b>Bordeaux Clairet</b>			
Le "Véritable" Clairet de Quinsac	5.00 €		24.00 €
<b>Bordeaux</b>			
Château de Marsan	5.50 €		25.00 €
<b>Côtes de Provence</b>			
Charme des Demoiselles	6.50 €		30.00 €
Whispering Angel (Caves d'Esclans)			47.00 €
Château Sainte-Marguerite Cuvée Fantastique			52.00 €
<b>Bandol</b>			
Domaine d'Ott Cœur de grain			52.00 €

## Magnums (150 cl)

<b>Rouge</b>	
<b>St-Estèphe</b>	
Château de Pez 2018	130.00 €
<b>Pessac-Léognan</b>	
Lafont Menaut 2022	70.00 €
<b>Moulis</b>	
Château Chasse-Spleen 2009	165.00 €
<b>Rosé</b>	
<b>Côtes de Provence</b>	
Charme des Demoiselles	65.00 €
<b>Blanc</b>	
<b>Entre Deux Mers</b>	
Ch. Tour de Mirambeau	60.00 €
<b>Ardèche</b>	
Grand Ardèche (Chardonnay)	78.00 €
<b>Vin de Pays des Côtes de Gascogne</b>	
Tariquet sec	52.00 €
Tariquet Mœlleux (1 <sup>er</sup> 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 €
Moët et Chandon Brut Impérial	75.00 €
Veuve Clicquot Cuvée Réserve	85.00 €
Veuve Clicquot Rosé	95.00 €
Ruinart Blanc de Blancs	120.00 €
Ruinart Blanc de Blancs Magnum (150 cl)	250.00 €
Ruinart Rosé	120.00 €
Comte de Champagne Blanc de Blancs	220.00 €
Laurent Perrier Grand Siècle	170.00 €
Cristal Roederer Brut	320.00 €
Dom Pérignon Vintage	290.00 €
Dom Pérignon Vintage Rosé	380.00 €
Krug Grande Cuvée	330.00 €
La Grande Dame de Veuve Clicquot	210.00 €

## Apéritifs

Ricard, Pastis, Berger Blanc (2 cl)	5.00 €
Martini, Porto (5 cl)	6.00 €
Lillet blanc, rouge ou rosé (5 cl)	6.00 €
Whisky (4 cl)	7.00 €
• Choix de Gin et Whiskies supérieurs, demandez notre carte.	
Américano Maison (18 cl)	10.00 €
Spritz Aperol (18 cl)	11.00 €
Spritz Campari (18 cl)	12.00 €
Spritz Fiorente Liqueur de sureau (18 cl)	12.00 €
Spritz Exotique Orange, mangue, passion (18 cl)	12.00 €
Lillet Spritz Rouge, rosé ou blanc (18 cl)	12.00 €
Les Planteurs aux Fruits	10.00 €
Bière pression Heineken (25 cl)	4.50 €

## Eaux et jus de fruits

Abatilles (50cl)	4.50 €	(1L)	6.50 €
Abatilles pétillante (50cl)	4.50 €	(1L)	6.50 €
Perrier (33 cl)			5.50 €
Sodas (33 cl), Jus de fruits (25 cl)			5.50 €

## Cafés

Café, Décaféiné	3.00 €
Thé, Infusion	4.00 €

- Prix nets, service compris -