

Café de la Plage

restaurant Chez Pierre

www.cafedelaplage.com

Entrées

Soupe de poisson maison	12.50 €
Fromage râpé, rouille, croûtons à l'ail.	
Foie gras de canard mi-cuit	22.50 €
Brioche toastée, poudre de châtaigne et crémeux pomme caramélisée.	
• Suggestion : le verre de Vendanges Tardives Tokay	4.50 €
Maigre et huître en tartare	18.50 €
Oignons nouveaux crémeux, raviole d'eau d'huître et émulsion céleri citron.	
Le potager de "Chez Pierre"	17.50 €
Composition de légumes de saison, glace moutarde à l'ancienne.	
Poulpe croustillant et poireaux rôtis	18.50 €
Crémeux de tourteau et huile citron tandoori.	
Dégustation de Sashimi	19.00 €
Fines tranches de poisson cru.	
Assiette japonaise (13 pièces)	18.00 €
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 mousseline de rattes à l'églefin fumé	32.00 €
Poireaux au four, épinards à l'huile de curry.	
Cabillaud rôti au Saté	30.00 €
Marmelade de citron et coquillages, glacé de Paimpol et croustillant d'oignons.	
Belle sole de l'Atlantique	39.50 €
Grillée ou meunière.	
Thon grillé au poivre de Sarawak	29.50 €
Raviole de betterave, légumes croquants aux herbes et gingembre, bouillon de crabe vert.	
Chirashi et gambas panko	28.00 €
Fines tranches de poisson cru servies sur du riz vinaigré.	

Viandes

La Tourte Royale	68.00 €
Pigeon et foie gras rôtis, légumes de saison. Pour deux personnes	
La belle entrecôte grillée	27.00 €
Pommes frites fraîches.	
Échine de cochon "Ibaïama" et seiches grillées	32.00 €
Crème de maïs et huile d'herbes aux agrumes.	
Ris de veau fumé aux sarments de vigne	35.00 €
Polenta et cèpes.	
Magret de canard au miel d'épices	26.00 €
Gâteau de pomme de terre au Comté.	
• Supplément Rossini (Escalope de foie poêlée)	8.00 €
Tartare de bœuf tranché minute	22.50 €
Pommes frites fraîches.	
Onglet de bœuf grillé	24.00 €
Sauce béarnaise et pommes frites fraîches.	
La côte de bœuf	68.00 €
Pour deux personnes - environ 1kg100.	

- Prix nets, service compris -

- Liste des allergènes disponible sur demande -

Assiette de Tapas

4 pièces	8.00 €
8 pièces	15.00 €
12 pièces	21.00 €
16 pièces	29.00 €

Assiette de Jambon "Ibérico - Pata Negra"

Séchage 30 mois 18.00 €

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	52.00 €
Huîtres, coquillages, tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
Le Plateau de Crustacés Cuits	49.00 €
Tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
Le Plateau Royal avec Demi-Homard	75.00 €
Demi-homard, huîtres, coquillages, tourteau, langoustines, crevettes, bulots, bigorneaux.	
Le Plateau Royal cuit avec Demi-Homard	70.00 €
Demi-homard, tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
L'Assiette de l'Écailler	32.00 €
Huîtres, coquillages, langoustine, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	

Huîtres

Les fines d'Arcachon 3B

N°2 : • Les six	14.00 €	N°3 : • Les six	13.00 €
• Les neuf	18.00 €	• Les neuf	17.00 €
• Les douze	24.00 €	• Les douze	22.00 €



Les spéciales

Gillardeau	Ostra Régale
N°4 : • Les six	• Les six
• Les neuf	• Les neuf
• Les douze	• Les douze

L'assiette Dégustation Panachée

- 3B - Gillardeau - Ostra Régale - l'huître du jour -

- Les huit 26.00 €
- Les douze 36.00 €

En accompagnement

Saucisse grillée	4.00 €
----------------------------	--------

Coquillages et crustacés

Moules d'Espagne crues	10.00 €
Amandes	8.00 €
Palourdes	15.00 €
Clams (la pièce)	4.00 €
Assiette de Bulots Mayonnaise	16.00 €
Bigorneaux	10.00 €
Bouquet de crevettes roses	19.00 €
Buisson de Langoustines Mayonnaise	23.00 €
Tourteau Mayonnaise	20.00 €
Homard Bellevue entier	48.00 €
Demi-homard Bellevue	26.00 €

Menu Enfant

Menu Enfant	13.00 €
• Poisson ou Viande et sa garniture	
• Glace 2 boules	

Desserts Maison

"Nos desserts sont élaborés avec du chocolat VALRHONA"

Assiette Ossau Iraty	9.00 €
Brebis artisanal "AZKORRIA", confiture de cerises noires.	
Café ou thé gourmand	13.50 €
Assortiment de cinq mini-desserts.	
Belles profiteroles	10.00 €
Glace vanille, sauce chocolat chaud maison.	
Crème brûlée à la vanille Bourbon	10.00 €
Accompagnée d'une mignardise.	
Biscuit chocolat fondant à la crème coco	13.50 €
Crémeux chocolat noir et "Caraméttia" en opaline croustillante, glace Bounty.	
Le vacherin fraise-citron-basilic	13.50 €
Strates de meringue, crème émulsionnée huile d'olive, éclats de cannelle.	
Sablé "Traou Mad", framboises confites et romarin	13.50 €
Crémeux caramel à la fleur de sel, nougat glacé aux fruits du moment	
Irish Coffee (Jameson)	9.50 €

Glaces

"Fabriquées par un Maître artisan glacier"

Dame Blanche	10.00 €
Glace vanille Bourbon, chocolat chaud, chantilly.	
Poire Belle Hélène	10.00 €
Glace vanille Bourbon, poire fruit, chocolat chaud, chantilly.	
Pêche Melba	10.00 €
Glace vanille Bourbon, pêche fruit, coulis de fruits rouges, chantilly.	
Café Liégeois	10.00 €
Glace café 100% Arabica, coulis de café, chantilly.	
Chocolat Liégeois	10.00 €
Glace chocolat Valrhona, chocolat chaud, chantilly.	
Antillaise	10.00 €
Glace rhum-raisins, passion et coco, banane fruit, chantilly.	
Coupe Colonel	12.00 €
Sorbet citron d'Espagne, Vodka.	
Coupe Williamine	12.00 €
Sorbet poire, Poire William.	
La coupe trois boules	6.50 €
Sorbet ou glace au choix.	

SUSHIbar



Assiette japonaise (13 pièces)	18.00 €
Assortiment de Sushi, Maki et Sashimi	
Dégustation japonaise	
Assortiment de Sushi, Maki et Sashimi	
• 1 personne (32 pièces)	33.00 €
• 2 personnes (64 pièces)	62.00 €
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 2015	4.50 €	12.50 €	24.00 €
Mouton Cadet Cuvée Héritage			28.00 €
Côtes de Bourg			
Château les Eyquems 2016/17	5.00 €	13.50 €	25.00 €
Graves			
Château Saint-Robert 2015	5.50 €		26.00 €
Château Chantegrive 2012		19.00 €	36.00 €
Pessac-Léognan			
Château Lafont Menaut 2017	6.00 €		31.00 €
Château l'Angelot de Seguin 2016			41.00 €
Château Seguin 2016			55.00 €
Château Mejean 2014			40.00 €
Lagrange Martillac 2016	20.00 €		39.00 €
Château Brown 2015			55.00 €
Esprit de Chevalier 2015			52.00 €
Le Petit Haut Lafitte 2015			50.00 €
Abeille de Fieuzal 2015	26.00 €		50.00 €
Château Carbonnieux 2013			59.00 €
Château de Fieuzal 2014			75.00 €
Moulis			
Château Malmaison 2012			36.00 €
Château Anthonic 2012			39.00 €
Listrac			
Château Fonreaud 2010			36.00 €
Médoc			
Château Tour Haut Caussan 2010			38.00 €
Petit Manou 2016			30.00 €
Clos Manou 2012			50.00 €
Haut-Médoc			
Mademoiselle L (De la Lagune)	6.50 €		34.00 €
Château de Villambis 2009			34.00 €
Saint-Estèphe			
Château de Pez 2015			62.00 €
Château Phelan Segur 2012			62.00 €
Dame de Montrose 2014			68.00 €
Saint-Émilion Grand Cru			
Esprit de Jean Voisin 2015	6.50 €		36.00 €
Dragon de Quintus 2014			58.00 €
Puissequin Saint-Émilion			
Château La Vaisinerie Cuvée Quercus 2015			26.50 €
Canon-Fronsac			
Château Haut Francarney 2016			40.00 €
Lalande de Pomerol			
La Fleur de Boüard 2014			52.00 €
Margaux			
Blason d'Issan 2015			49.00 €
Pauillac			
Réserve de La Comtesse 2015			80.00 €
Saint-Julien			
Fiefs de Lagrange 2016			58.00 €
Côtes du Rhône - Hermitage			
Petite Chapelle, Paul Jaboulet 2012			85.00 €
La Chapelle, Paul Jaboulet 2011			140.00 €
Chateauneuf du Pape			
Clos de l'Oratoire			59.00 €
Toro (Espagne)			
Tinto Iturria 2016			32.00 €

Vins rouges servis frais

Côtes du Rhône			
Parallèle 45, Paul Jaboulet	18.00 €		35.00 €
Brouilly			
Château de Lachaize 2016			39.00 €
Bourqueil			
Champs de Louys			36.00 €

Vins blancs

	Le verre 15 cl	Demi Blle 37,5 cl	Bouteille 75 cl
Vin de Pays des Côtes de Gascogne			
Tariquet sec 2018	5.00 €		24.00 €
Bordeaux Blanc			
Château de Marsan 2018	4.50 €	12.50 €	24.00 €
N°1 de Dourthe 2018	15.50 €		27.00 €
Premières Côtes de Blaye			
Château Charron "Acacia" 2016	5.50 €		29.00 €
Entre Deux Mers			
Ch. Tour de Mirambeau 2018	5.00 €	14.00 €	26.00 €
Graves			
Château Chantegrive 2016	17.50 €		34.00 €
Ch. St-Robert 2018	5.50 €	14.50 €	28.00 €
Ch. St-Robert Cuvée P.Deville 2018			38.00 €
Pessac-Léognan			
Abeille de Fieuzal 2016	24.00 €		46.00 €
Château Les Hauts de Smith 2016			50.00 €
Château Carbonnieux 2016	29.50 €		58.00 €
Clémentin de Pape Clément 2016			62.00 €
Muscadet sur Lie			
Domaine Barré 2017	14.50 €		29.00 €
Sancerre			
Château de Sancerre 2017	22.00 €		43.00 €
Pouilly Fumé			
La Doucette 2018			46.00 €
Alsace			
Riesling Domaine Trimbach 2017			43.00 €
Gewurztraminer Domaine Trimbach 2013			46.00 €
Chablis 1^{er} Cru			
Simonnet Febvre 2014			44.00 €
Montagny 1^{er} Cru			
Domaine Laurent Cognard 2016			53.00 €
Bourgogne - Louis Latour			
Puligny Montrachet 2014			88.00 €
Meursault "Goutte d'Or" 2016			88.00 €
Corton Charlemagne 2014			118.00 €
Côtes du Rhône - Condrieu			
E. Guigal 2016			82.00 €
Côtes du Rhône - Hermitage			
Chevalier de Sterimberg 2016			85.00 €
Vin de Pays-Vioignier			
Secret de Famille (Jaboulet)	6.50 €		35.00 €
Espagne - Castilla			
Oroya (Sushi • Wine)	6.00 €		28.00 €
Blancs liquoreux			
Sauternes			
Bastor Lamontagne 2016	8.00 €		44.00 €
Vin de Pays des Côtes de Gascogne			
Tariquet Mœlleux (1 ^{er} Grives)	5.00 €		25.00 €
Alsace - Gewurztraminer			
Vendanges tardives Trimbach 2011			80.00 €
Vins rosés			
Bordeaux Clairet			
Le "Véritable" Clairet de Quinsac	4.50 €	12.00 €	22.00 €
Bordeaux			
Château de Marsan			24.00 €
Côtes de Provence			
Estandon Héritage	5.50 €	13.50 €	26.00 €
Estandon Légende (Rosé de garde) 2015			45.00 €
Château Chapelle de Sainte-Roseline			48.00 €
Bando			
Domaine d'Ott cœur de grain			50.00 €

Magnums (150 cl)

Rouge	
St-Estèphe	
Château de Pez 2010/15	110.00 €
Rosé	
Côtes de Provence	
Estandon Héritage	62.00 €

Champagnes à la coupe (12 cl)

Taittinger Brut Réserve	9.50 €
Taittinger Kir Royal	10.00 €
Taittinger Rosé Prestige	13.00 €
Louis Roederer Brut Premier	10.00 €

Champagnes (75 cl)

Taittinger Brut Réserve	60.00 €
Taittinger Brut Réserve Magnum (150 cl)	120.00 €
Taittinger Rosé Prestige	75.00 €
Louis Roederer Brut Premier	65.00 €
Louis Roederer Brut Premier Magnum (150 cl)	130.00 €
Perrier Jouët Brut	70.00 €
Moët et Chandon Brut Impérial	70.00 €
Mumm Cordon Rouge Brut	70.00 €
Mumm Cordon Rouge Brut Rosé	80.00 €
Laurent Perrier Brut	70.00 €
Laurent Perrier Rosé	98.00 €
Veuve Clicquot Rosé	95.00 €
Ruinart Blanc de Blancs	100.00 €
Ruinart Blanc de Blancs Magnum (150 cl)	220.00 €
Amour de Deutz	160.00 €
Comte de Champagne Blanc de Blancs	170.00 €
Perrier Jouët Belle Époque	170.00 €
Laurent Perrier Grand Siècle	170.00 €
Cristal Roederer Brut	195.00 €
Dom Pérignon	195.00 €
Dom Pérignon Rosé	350.00 €
Krug Grande Cuvée	195.00 €
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)	9.00 €
Aperol Spritz (18 cl)	9.00 €
Martini tonic (18 cl)	9.00 €
Lillet tonic (18 cl)	9.00 €
Les Planteurs aux Fruits	10.00 €
Bière pression Heineken (25 cl)	3.50 €

Eaux et jus de fruits

Abatilles	(50cl) 4.00 €	(1L) 6.00 €
Abatilles pétillante	(50cl) 4.00 €	(1L) 6.00 €
«Votre eau minérale naturelle d'Arcachon de génération en génération depuis 1925»		
Badoit rouge (33 cl)		4.00 €
Sodas (33 cl), Jus de fruits (25 cl)		4.20 €

Cafés

Café, Décaféiné	2.50 €
Thé, Infusion	4.00 €

- Prix nets, service compris -

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

Café de la Plage

restaurant Chez Pierre

GRANDS CRUS AU VERRE (15 cl)

Les vins rouges

<i>Château Carbonnieux 2013 - Pessac-Léognan</i>	13 €
<i>La Réserve de la Comtesse 2015 - Pauillac</i>	16 €
<i>Château de Pez 2015 - Saint Estèphe</i>	13 €
<i>La Fleur de Bouard 2014 - Lalande de Pomerol</i>	14 €
<i>Petit Manou 2016 - Médoc</i>	7 €

Les vins blancs

<i>Château Carbonnieux 2017 - Pessac-Léognan</i>	13 €
<i>Goutte d'or 2016 - Meursault 1^{er} Cru - Louis Latour</i>	18 €
<i>Château de Sancerre 2019 - Sancerre</i>	10 €