

Café de la Plage

restaurant Chez Pierre

www.cafedelaplage.com

Assiette de Tapas

4 pièces 9.00 €
8 pièces 17.00 €
12 pièces 24.00 €
16 pièces 32.00 €

Assiette de Jambon "Ibérico - Pata Negra"

Séchage 30 mois 19.00 €

Sur les ardoises

Les suggestions du chef...

Entrées

- Soupe de poisson maison 13.00 €
Fromage râpé, rouille, croûtons à l'ail.
- Foie gras de canard mi-cuit 23.00 €
Brioche toastée.
• Suggestion : le verre de Vendanges Tardives Tokay 4.50 €
- Raviole de langoustines, artichaut et céleri 21.00 €
Bouillon de crustacés.
- Le potager de "Chez Pierre" 18.00 €
Composition de légumes de saison, sorbet Huître du Bassin.
- Œuf de poule et anguille fumée 19.50 €
Potiron au citron vert et crémeux de panais, jus de volaille truffé.
- Dégustation de Sashimi 21.00 €
Fines tranches de poisson cru.
- Assiette japonaise (13 pièces) 19.00 €
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 salsifis beurre noisette, 32.00 €
Panais frits et lard de Bigorre, émulsion cresson de Fontaine.
- Cabillaud fumé au bois de hêtre, 32.00 €
Champignons et oignons croustillants, bouillon truffé.
- Belle sole de l'Atlantique 42.00 €
Grillée ou meunière.
- Noix de Saint-Jacques rôties 32.00 €
Butternut, topinambour et jus de crabe vert.
- Chirashi et gambas panko 30.00 €
Fines tranches de poisson cru servies sur du riz vinaigré.

Viandes

- La Tourte Royale 72.00 €
Pigeon et foie gras rôtis, légumes de saison.
Pour deux personnes
- La belle entrecôte grillée 29.00 €
Pommes frites fraîches.
- Agneau de lait des Pyrénées "Maison Axurria" 32.00 €
Légumes glacés, crème de maïs et tempura d'aubergine.
- Ris de veau fumé aux sarments de vigne 38.00 €
Siphon de pomme de terre et crème de cèpes.
- Magret de canard au miel d'épices 28.00 €
Gâteau de pomme de terre au Comté.
• Supplément Rossini (Escalope de foie gras poêlée) 10.00 €
- Tartare de bœuf tranché minute 24.00 €
Pommes frites fraîches.
- Onglet de bœuf grillé 25.00 €
Sauce béarnaise et pommes frites fraîches.
- La côte de bœuf 72.00 €
Pour deux personnes - environ 1kg100.

Les Fruits de Mer

Tributaires des Vents et Marées, certains produits peuvent manquer, veuillez nous en excuser.

Plateaux

- Le Plateau de Fruits de Mer 56.00 €
Huîtres, coquillages, tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.
- Le Plateau de Crustacés Cuits 54.00 €
Tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.
- Le Plateau Royal avec Demi-Homard 78.00 €
Demi-homard, huîtres, coquillages, tourteau, langoustines, crevettes, bulots, bigorneaux.
- Le Plateau Royal cuit avec Demi-Homard 74.00 €
Demi-homard, tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.
- L'Assiette de l'Écailler 36.00 €
Huîtres, coquillages, langoustine, crevettes roses, bulots, bigorneaux.

Huîtres

Les fines d'Arcachon 3B

- N°2 : • Les six 15.00 €
• Les neuf 19.00 €
• Les douze 26.00 €
- N°3 : • Les six 14.00 €
• Les neuf 18.00 €
• Les douze 24.00 €



Les spéciales

- Gillardeau
N°4 : • Les six 22.00 €
• Les neuf 32.00 €
• Les douze 42.00 €
- Ostra Régale
N°3 : • Les six 23.00 €
• Les neuf 33.00 €
• Les douze 45.00 €

L'assiette Dégustation Panachée

- 3B - Gillardeau - Ostra Régale - l'huître du jour -
• Les huit 28.00 €
• Les douze 38.00 €

En accompagnement

- Saucisse grillée 4.00 €
- Terrine de campagne au Piment d'Espelette (90 gr) 7.00 €

Coquillages et crustacés

- Moules d'Espagne crues 12.00 €
- Amandes 10.00 €
- Palourdes 18.00 €
- Assiette de Bulots Mayonnaise 18.00 €
- Bigorneaux 12.00 €
- Bouquet de crevettes roses 21.00 €
- Buisson de Langoustines Mayonnaise 25.00 €
- Tourteau Mayonnaise 22.00 €
- Homard Bellevue entier 48.00 €
- Demi-homard Bellevue 26.00 €

Menu Enfant 14.00 €

- Poisson ou Viande et sa garniture
- Glace 2 boules

Desserts Maison

"Nos desserts sont élaborés avec du chocolat VALRHONA"

- Assiette Ossau Iraty 10.00 €
Brebis artisanal "AZKORRIA", confiture de cerises noires.
- Café ou thé gourmand 14.00 €
Assortiment de cinq mini-desserts.
- Belles profiteroles 11.00 €
Glace vanille, sauce chocolat chaud maison.
- Crème brûlée à la vanille Bourbon 10.00 €
Accompagnée d'une mignardise.
- Raviole de mangue et "Risoloit" 14.00 €
Crémeux d'avocat, croûtons et zestes d'orange, Gavottes et glace noix de coco.
- Poires au vin d'épices et réduction de lait émulsionné . . 14.00 €
Financier cacao et coulis de caramel aux zestes d'agrumes.
- Feuillets croustillants chocolat Grand Cru, 14.00 €
Émulsion gruë cacao, praliné de pécan et passion, glace Tanariva lactée
- Irish Coffee (Jameson) 12.00 €

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 vert, 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) 19.00 €
Assortiment de Sushi, Maki et Sashimi
- Dégustation japonaise
Assortiment de Sushi, Maki et Sashimi
• 1 personne (32 pièces) 35.00 €
• 2 personnes (64 pièces) 65.00 €
- 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" -

- Prix nets, service compris -

- Liste des allergènes disponible sur demande -

- Restaurant - Brasserie - Ouvert 7 jours sur 7 - Tard le soir -

La Cave

Sur les ardoises
Les Grands Crus
au verre

Vins rouges

Premières Côtes de Bordeaux

	Le verre 15 cl	Demi Blle 37,5 cl	Bouteille 75 cl
Château de Marsan 2018	5.00 €	13.00 €	25.00 €
Mouton Cadet Cuvée Héritage			28.50 €

Côtes de Bourg

Château les Eyquem 2017	5.50 €	13.50 €	26.00 €
-------------------------	--------	---------	---------

Graves

Château Saint-Robert 2016	6.00 €		28.00 €
Château Mejean 2018			41.00 €
Château Chantegrive 2014		19.50 €	37.50 €

Pessac-Léognan

Château Lafont Menaut 2018	6.50 €		32.00 €
Château La Garde 2011			50.00 €
Château Seguin 2016			56.00 €
Lagrave Martillac 2017	21.00 €		40.00 €
Château Brown 2015			57.00 €
Esprit de Chevalier 2016			54.00 €
Le Petit Haut Lafitte 2015			53.00 €
Abeille de Fieuzal 2018	27.00 €		52.00 €
Château Carbonnieux 2015			60.00 €
Château de Fieuzal 2015			78.00 €
Château Pape Clément 2016			125.00 €

Moulis

Château Malmaison 2012			37.50 €
------------------------	--	--	---------

Listrac

Château Fonreud 2011			38.00 €
----------------------	--	--	---------

Médoc

Château Tour Haut Caussan 2010			40.00 €
Petit Manou 2018			31.50 €
Clos Manou 2013			52.00 €

Haut-Médoc

Mademoiselle L (De la Lagune)	7.00 €		35.00 €
Château de Villambis 2015			38.00 €

Saint-Estèphe

Château de Pez 2015	33.00 €		64.00 €
Château Phelan Segur 2012			68.00 €
Dame de Montrose 2014			69.00 €

Saint-Émilion Grand Cru

Esprit de Jean Voisin 2016	7.00 €		38.00 €
Dragon de Quintus 2014			62.00 €

Puissequin Saint-Émilion

Château La Vaisinerie Cuvée Quercus 2015			27.50 €
--	--	--	---------

Canon-Fronsac

Château Haut Francarney 2016			42.00 €
------------------------------	--	--	---------

Lalande de Pomerol

La Fleur de Boiard 2014			54.00 €
-------------------------	--	--	---------

Margaux

Blason d'Issan 2016			55.00 €
---------------------	--	--	---------

Pauillac

Réserve de La Comtesse 2016			82.00 €
-----------------------------	--	--	---------

Saint-Julien

Fiefs de Lagrange 2015/16			59.00 €
---------------------------	--	--	---------

Côtes du Rhône - Hermitage

Petite Chapelle, Paul Jaboulet 2013			92.00 €
La Chapelle, Paul Jaboulet 2011			140.00 €

Chateaufort du Pape

Clos de l'Oratoire			60.00 €
--------------------	--	--	---------

Toro (Espagne)

Tinto Iturria 2016			34.00 €
--------------------	--	--	---------

Vins rouges servis frais

Côtes du Rhône

Parallèle 45, Paul Jaboulet	18.50 €		36.00 €
-----------------------------	---------	--	---------

Brouilly

Château de Lachaize 2017			40.00 €
--------------------------	--	--	---------

Anjou

Les Arcandiers			37.00 €
----------------	--	--	---------

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

Vins blancs

Vin de Pays des Côtes de Gascogne

Tariquet sec 2020	5.00 €		24.00 €
-------------------	--------	--	---------

Bordeaux Blanc

Château de Marsan 2019/20	5.00 €	13.00 €	25.00 €
N°1 de Dourthe 2020		16.00 €	28.50 €

Premières Côtes de Blaye

Château Charron "Acacia" 2016	6.00 €		30.00 €
-------------------------------	--------	--	---------

Entre Deux Mers

Ch. Tour de Mirambeau 2020	5.50 €	15.00 €	28.00 €
----------------------------	--------	---------	---------

Graves

Château Chantegrive 2018	19.00 €		36.00 €
Château de Landiras 2020	6.00 €	15.00 €	29.00 €
Ch. St-Robert Cuvée P. Deville 2018			39.00 €

Pessac-Léognan

Abeille de Fieuzal 2019	25.00 €		48.00 €
Château Les Hauts de Smith 2018			55.00 €
Château Carbonnieux 2018	31.00 €		60.00 €
Clémentin de Pape Clément 2018			67.00 €
Château Pape Clément 2016			175.00 €

Muscadet sur Lie

Clos de Beauregard 2020	15.00 €		29.50 €
-------------------------	---------	--	---------

Sancerre

Château de Sancerre 2019	23.00 €		45.00 €
--------------------------	---------	--	---------

Pouilly Fumé

La Doucette 2019			48.00 €
------------------	--	--	---------

Alsace

Riesling Domaine Trimbach 2018			45.00 €
Gewurztraminer Domaine Trimbach 2019			48.00 €

Ardèche

Grand Ardèche (Chardonnay)	7.50 €		36.00 €
----------------------------	--------	--	---------

Chablis

Simonnet Febvre 2017 1 ^{er} Cru			45.00 €
Grand Regnard			58.00 €

Montagny 1^{er} Cru

Domaine Laurent Cognard 2018			55.00 €
------------------------------	--	--	---------

Bourgogne - Louis Latour

Puligny Montrachet 2017			92.00 €
Meursault "Goutte d'Or" 2017			92.00 €
Corton Charlemagne 2017			125.00 €

Côtes du Rhône - Condrieu

E. Guigal 2019			83.00 €
----------------	--	--	---------

Côtes du Rhône - Hermitage

Chevalier de Sterimberg 2016			87.00 €
------------------------------	--	--	---------

Vin de Pays-Vioignier

Secret de Famille (Jaboulet)	6.50 €		35.00 €
------------------------------	--------	--	---------

Espagne - Castilla

Oroya (Sushi • Wine)	6.00 €		29.00 €
----------------------	--------	--	---------

Blancs liquoreux

Sauternes

Bastor Lamontagne 2016	9.00 €		46.00 €
------------------------	--------	--	---------

Vin de Pays des Côtes de Gascogne

Tariquet Mœlleux (1 ^{er} Grives)	5.50 €		26.00 €
---	--------	--	---------

Alsace - Gewurztraminer

Vendanges tardives Trimbach 2015			82.00 €
----------------------------------	--	--	---------

Vins rosés

Bordeaux Clairet

Le "Véritable" Clairet de Quinsac	4.50 €	12.50 €	22.00 €
-----------------------------------	--------	---------	---------

Bordeaux

Château de Marsan			25.00 €
-------------------	--	--	---------

Côtes de Provence

Estandon Héritage	6.00 €	14.00 €	27.00 €
Estandon Légende (Rosé de garde) 2016			46.00 €
Whispering Angel (Caves d'Esclans)			42.00 €

Bando

Domaine d'Ott Cœur de grain			52.00 €
-----------------------------	--	--	---------

Magnums (150 cl)

Rouge

St-Estèphe

Château de Pez 2015	125.00 €
---------------------	----------

Pessac Léognan

Lafont Menaut 2018	65.00 €
--------------------	---------

Rosé

Côtes de Provence

Estandon Héritage	63.00 €
-------------------	---------

Blanc

Ardèche

Grand Ardèche (Chardonnay)	74.00 €
----------------------------	---------

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 Premier	75.00 €
Louis Roederer Brut Premier Magnum (150 cl)	140.00 €
Perrier Jouët Brut	75.00 €
Moët et Chandon Brut Impérial	75.00 €
Mumm Cordon Rouge Brut	75.00 €
Mumm Cordon Rouge Brut Rosé	85.00 €
Laurent Perrier Rosé	100.00 €
Veuve Clicquot Rosé	95.00 €
Ruinart Blanc de Blancs	110.00 €
Ruinart Blanc de Blancs Magnum (150 cl)	220.00 €
Amour de Deutz	160.00 €
Comte de Champagne Blanc de Blancs	180.00 €
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 €
Spritz Aperol (18 cl)	9.50 €
Spritz Campari (18 cl)	10.50 €
Martini tonic (18 cl)	8.50 €
Lillet tonic (18 cl)	8.50 €
Les Planteurs aux Fruits	10.00 €
Bière pression Heineken (25 cl)	4.00 €

Eaux et jus de fruits

Abatilles	(50cl) 4.00 €	(1L) 6.00 €
Abatilles pétillante	(50cl) 4.00 €	(1L) 6.00 €
Perrier (33 cl)	4.50 €	
Sodas (33 cl), Jus de fruits (25 cl)	4.50 €	

Cafés

Café, Décaféiné	2.50 €
Thé, Infusion	4.00 €

- Prix nets, service compris -