

# Café de la Plage

restaurant Chez Pierre

www.cafedelaplage.com

## 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...

## Entrées

|   |         |
|---|---------|
| <b>Soupe de poisson maison</b> . . . . .                                    | 12.50 € |
| Fromage râpé, rouille, croûtons à l'ail.                                    |         |
| <b>Foie gras de canard mi-cuit</b> . . . . .                                | 22.50 € |
| Brioche toastée et meringue aux mendiants.                                  |         |
| • Suggestion : le verre de Vendanges Tardives Tokay . . . . .               | 4.50 €  |
| <b>Maigre et huître en tartare</b> . . . . .                                | 18.50 € |
| Oignons nouveaux crèmeux, raviole d'eau d'huître et émulsion céleri citron. |         |
| <b>Le potager de "Chez Pierre"</b> . . . . .                                | 17.50 € |
| Composition de légumes de saison, sorbet petit pois, vinaigrette d'anchois. |         |
| <b>Poulpe croustillant et poireaux rôtis</b> . . . . .                      | 18.50 € |
| Jus de crabe vert et concombre au sésame.                                   |         |
| <b>Dégustation de Sashimi</b> . . . . .                                     | 19.00 € |
| Fines tranches de poisson cru.  |         |
| <b>Assiette japonaise (13 pièces)</b> . . . . .                             | 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

|   |         |
|---|---------|
| <b>Encornets à la plancha, risotto vert d'épinard</b> . . . . . | 32.00 € |
| Jus de moules émulsionné au mascarpone et sésame noir.          |         |
| <b>Cabillaud rôti et beurre marinier</b> . . . . .              | 30.00 € |
| Vichyssoise glacée et pain croustillant à l'églefin.            |         |
| <b>Belle sole de l'Atlantique</b> . . . . .                     | 39.50 € |
| Grillée ou meunière.  |         |
| <b>Thon grillé et fenouil confit au citron</b> . . . . .        | 33.50 € |
| Jus de langoustine à l'huile de noisette.                       |         |
| <b>Chirashi et gambas panko</b> . . . . .                       | 28.00 € |
| Fines tranches de poisson cru servies sur du riz vinaigré.      |         |

## Viandes

|  |         |
|--|---------|
| <b>La Tourte Royale</b> . . . . .                                    | 72.00 € |
| Pigeon et foie gras rôtis, légumes de saison.<br>Pour deux personnes |         |
| <b>La belle entrecôte grillée</b> . . . . .                          | 28.00 € |
| Pommes frites fraîches.  |         |
| <b>Côte de cochon Ibérique et foie gras poêlé</b> . . . . .          | 33.00 € |
| Polenta "Grand Roux", croustillant de pied de cochon et condiments.  |         |
| <b>Ris de veau fumé aux sarments de vigne</b> . . . . .              | 36.00 € |
| Siphon de pomme de terre et crème de cèpes.                          |         |
| <b>Magret de canard au miel d'épices</b> . . . . .                   | 27.00 € |
| Gâteau de pomme de terre au Comté.                                   |         |
| • Supplément Rossini (Escalope de foie poêlée) . . . . .             | 8.00 €  |
| <b>Tartare de bœuf tranché minute</b> . . . . .                      | 23.50 € |
| Pommes frites fraîches.  |         |
| <b>Onglet de bœuf grillé</b> . . . . .                               | 25.00 € |
| Sauce béarnaise et pommes frites fraîches.                           |         |
| <b>La côte de bœuf</b> . . . . .                                     | 72.00 € |
| Pour deux personnes - 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

|   |         |
|---|---------|
| <b>Le Plateau de Fruits de Mer</b> . . . . .  | 54.00 € |
| Huîtres, coquillages, tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.        |         |
| <b>Le Plateau de Crustacés Cuits</b> . . . . .  | 52.00 € |
| Tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.                              |         |
| <b>Le Plateau Royal avec Demi-Homard</b> . . . . .  | 76.00 € |
| Demi-homard, huîtres, coquillages, tourteau, langoustines, crevettes, bulots, bigorneaux. |         |
| <b>Le Plateau Royal cuit avec Demi-Homard</b> . . . . .                                   | 72.00 € |
| Demi-homard, tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.                 |         |
| <b>L'Assiette de l'Écailler</b> . . . . .   | 34.00 € |
| 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

|                           |                           |
|---------------------------|---------------------------|
| <b>Gillardeau</b>         | <b>Ostra Régale</b>       |
| N°4 : • Les six . . . . . | N°3 : • 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 € |
| Terrine de campagne au Piment d'Espelette (90 gr) . . . . . | 7.00 € |

## Coquillages et crustacés

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

|   |         |
|---|---------|
| <b>Assiette Ossau Iraty</b> . . . . .   | 9.00 €  |
| Brebis artisanal "AZKORRIA", confiture de cerises noires.                                 |         |
| <b>Café ou thé gourmand</b> . . . . .   | 13.50 € |
| Assortiment de cinq mini-desserts.  |         |
| <b>Belles profiteroles</b> . . . . .  | 10.00 € |
| Glace vanille, sauce chocolat chaud maison.   |         |
| <b>Crème brûlée à la vanille Bourbon</b> . . . . .  | 10.00 € |
| Accompagnée d'une mignardise.   |         |
| <b>Fondant au chocolat Grand Cru</b> . . . . .  | 13.50 € |
| Crèmeux safran, croquant "chouchou" caramélisé émulsion Tulakalum et sorbet cacao sésame. |         |
| <b>Crème soufflée passion, mangue fraîche</b> . . . . .                                   | 13.50 € |
| Poivre Tchuli, citron vert-cranberries, spirale glacée noix de coco.                      |         |
| <b>Émulsion au lait d'amande sur un crumble aux céréales</b> . . . . .                    | 13.50 € |
| Gelée citron verveine, fruits du moment crus et cuits toast brioché au zestes d'agrumes   |         |
| <b>Irish Coffee (Jameson)</b> . . . . .   | 10.00 € |

## Glaces

"Fabriquées par un Maître artisan glacier"

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

## SUSHIbar



(de la page)

|   |         |
|---|---------|
| <b>Assiette japonaise (13 pièces)</b> . . . . .                     | 18.00 € |
| Assortiment de Sushi, Maki et Sashimi                               |         |
| <b>Dégustation japonaise</b>  |         |
| Assortiment de Sushi, Maki et Sashimi                               |         |
| • 1 personne (32 pièces) . . . . .                                  | 33.00 € |
| • 2 personnes (64 pièces) . . . . .                                 | 62.00 € |
| <b>Suggestion : le verre d'Oroya blanc (Sushi • Wine)</b> . . . . . | 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<br>15 cl | Demi Blle<br>37,5 cl | Bouteille<br>75 cl |
|--|-------------------|----------------------|--------------------|
| <b>Premières Côtes de Bordeaux</b>       |                   |                      |                    |
| Château de Marsan 2016                   | 5.00 €            | 13.00 €              | 25.00 €            |
| Mouton Cadet Cuvée Héritage              |                   |                      | 28.50 €            |
| <b>Côtes de Bourg</b>                    |                   |                      |                    |
| Château les Eyquems 2017                 | 5.50 €            | 13.50 €              | 26.00 €            |
| <b>Graves</b>                            |                   |                      |                    |
| Château Saint-Robert 2016                | 6.00 €            |                      | 28.00 €            |
| Château Chantegrive 2014                 |                   | 19.50 €              | 37.50 €            |
| <b>Pessac-Léognan</b>                    |                   |                      |                    |
| Château Lafont Menaut 2017               | 6.50 €            |                      | 32.00 €            |
| Château Lagarde 2011                     |                   |                      | 50.00 €            |
| Château Seguin 2016                      |                   |                      | 56.00 €            |
| Château Mejean 2014                      |                   |                      | 41.00 €            |
| Lagrave Martillac 2016                   | 21.00 €           |                      | 40.00 €            |
| Château Brown 2015                       |                   |                      | 57.00 €            |
| Esprit de Chevalier 2015                 |                   |                      | 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 €           |
| <b>Moulis</b>                            |                   |                      |                    |
| Château Malmaison 2012                   |                   |                      | 37.50 €            |
| <b>Listrac</b>                           |                   |                      |                    |
| Château Fonreud 2011                     |                   |                      | 38.00 €            |
| <b>Médoc</b>                             |                   |                      |                    |
| Château Tour Haut Caussan 2010           |                   |                      | 40.00 €            |
| Petit Manou 2016                         |                   |                      | 31.50 €            |
| Clos Manou 2013                          |                   |                      | 52.00 €            |
| <b>Haut-Médoc</b>                        |                   |                      |                    |
| Mademoiselle L (De la Lagune)            | 7.00 €            |                      | 35.00 €            |
| Château de Villambis 2015                |                   |                      | 38.00 €            |
| <b>Saint-Estèphe</b>                     |                   |                      |                    |
| Château de Pez 2015                      | 33.00 €           |                      | 64.00 €            |
| Château Phelan Segur 2015                |                   |                      | 68.00 €            |
| Dame de Montrose 2014                    |                   |                      | 69.00 €            |
| <b>Saint-Émilion Grand Cru</b>           |                   |                      |                    |
| Esprit de Jean Voisin 2016               | 7.00 €            |                      | 38.00 €            |
| Dragon de Quintus 2014                   |                   |                      | 62.00 €            |
| <b>Puissequin Saint-Émilion</b>          |                   |                      |                    |
| Château La Vaisinerie Cuvée Quercus 2015 |                   |                      | 27.50 €            |
| <b>Canon-Fronsac</b>                     |                   |                      |                    |
| Château Haut Francarney 2016             |                   |                      | 42.00 €            |
| <b>Lalande de Pomerol</b>                |                   |                      |                    |
| La Fleur de Bouïard 2014                 |                   |                      | 54.00 €            |
| <b>Margaux</b>                           |                   |                      |                    |
| Blason d'Issan 2016                      |                   |                      | 55.00 €            |
| <b>Pauillac</b>                          |                   |                      |                    |
| Réserve de La Comtesse 2015              |                   |                      | 82.00 €            |
| <b>Saint-Julien</b>                      |                   |                      |                    |
| Fiefs de Lagrange 2015/16                |                   |                      | 59.00 €            |
| <b>Côtes du Rhône - Hermitage</b>        |                   |                      |                    |
| Petite Chapelle, Paul Jaboulet 2012      |                   |                      | 92.00 €            |
| La Chapelle, Paul Jaboulet 2011          |                   |                      | 140.00 €           |
| <b>Chateauneuf du Pape</b>               |                   |                      |                    |
| Clos de l'Oratoire                       |                   |                      | 60.00 €            |
| <b>Toro (Espagne)</b>                    |                   |                      |                    |
| Tinto Iturria 2016                       |                   |                      | 34.00 €            |

### Vins rouges servis frais

|                             |         |  |         |
|-----------------------------|---------|--|---------|
| <b>Côtes du Rhône</b>       |         |  |         |
| Parallèle 45, Paul Jaboulet | 18.50 € |  | 36.00 € |
| <b>Brouilly</b>             |         |  |         |
| Château de Lachaize 2017    |         |  | 40.00 € |
| <b>Bourqueil</b>            |         |  |         |
| Champs de Louys             |         |  | 37.00 € |

### Vins blancs

|  | Le verre<br>15 cl | Demi Blle<br>37,5 cl | Bouteille<br>75 cl |
|--|-------------------|----------------------|--------------------|
| <b>Vin de Pays des Côtes de Gascogne</b>   |                   |                      |                    |
| Tariquet sec 2020                          | 5.00 €            |                      | 24.00 €            |
| <b>Bordeaux Blanc</b>                      |                   |                      |                    |
| Château de Marsan 2018                     | 5.00 €            | 13.00 €              | 25.00 €            |
| N°1 de Dourthe 2019                        |                   | 16.00 €              | 28.50 €            |
| <b>Premières Côtes de Blaye</b>            |                   |                      |                    |
| Château Charron "Acacia" 2016              | 6.00 €            |                      | 30.00 €            |
| <b>Entre Deux Mers</b>                     |                   |                      |                    |
| Ch. Tour de Mirambeau 2019                 | 5.50 €            | 15.00 €              | 28.00 €            |
| <b>Graves</b>                              |                   |                      |                    |
| Château Chantegrive 2018                   | 19.00 €           |                      | 36.00 €            |
| Ch. St-Robert 2018                         | 6.00 €            | 15.00 €              | 29.00 €            |
| Ch. St-Robert Cuvée P.Deville 2018         |                   |                      | 39.00 €            |
| <b>Pessac-Léognan</b>                      |                   |                      |                    |
| Abeille de Fieuzal 2018                    | 25.00 €           |                      | 48.00 €            |
| Château Les Hauts de Smith 2018            |                   |                      | 55.00 €            |
| Château Carbonnieux 2017                   | 31.00 €           |                      | 60.00 €            |
| Clémentin de Pape Clément 2018             |                   |                      | 67.00 €            |
| Château Pape Clément 2016                  |                   |                      | 175.00 €           |
| <b>Muscadet sur Lie</b>                    |                   |                      |                    |
| Clos de Beauregard 2018                    | 15.00 €           |                      | 29.50 €            |
| <b>Sancerre</b>                            |                   |                      |                    |
| Château de Sancerre 2018                   | 23.00 €           |                      | 45.00 €            |
| <b>Pouilly Fumé</b>                        |                   |                      |                    |
| La Doucette 2018                           |                   |                      | 48.00 €            |
| <b>Alsace</b>                              |                   |                      |                    |
| Riesling Domaine Trimbach 2018             |                   |                      | 45.00 €            |
| Gewurztraminer Domaine Trimbach 2016       |                   |                      | 48.00 €            |
| <b>Chablis</b>                             |                   |                      |                    |
| Simonnet Febvre 2015 1 <sup>er</sup> Cru   |                   |                      | 45.00 €            |
| Grand Regnard                              |                   |                      | 58.00 €            |
| <b>Montagny 1<sup>er</sup> Cru</b>         |                   |                      |                    |
| Domaine Laurent Cognard 2017               |                   |                      | 55.00 €            |
| <b>Bourgogne - Louis Latour</b>            |                   |                      |                    |
| Puligny Montrachet 2015                    |                   |                      | 92.00 €            |
| Meursault "Goutte d'Or" 2017               |                   |                      | 92.00 €            |
| Corton Charlemagne 2015                    |                   |                      | 125.00 €           |
| <b>Côtes du Rhône - Condrieu</b>           |                   |                      |                    |
| E. Guigal 2017                             |                   |                      | 83.00 €            |
| <b>Côtes du Rhône - Hermitage</b>          |                   |                      |                    |
| Chevalier de Sterimberg 2016               |                   |                      | 87.00 €            |
| <b>Vin de Pays-Vioignier</b>               |                   |                      |                    |
| Secret de Famille (Jaboulet)               | 6.50 €            |                      | 35.00 €            |
| <b>Espagne - Castilla</b>                  |                   |                      |                    |
| Oroya (Sushi • Wine)                       | 6.00 €            |                      | 29.00 €            |
| <b>Blancs liquoreux</b>                    |                   |                      |                    |
| <b>Sauternes</b>                           |                   |                      |                    |
| Bastor Lamontagne 2016                     | 9.00 €            |                      | 46.00 €            |
| <b>Vin de Pays des Côtes de Gascogne</b>   |                   |                      |                    |
| Tariquet Mœlleux (1 <sup>res</sup> Grives) | 5.50 €            |                      | 26.00 €            |
| <b>Alsace - Gewurztraminer</b>             |                   |                      |                    |
| Vendanges tardives Trimbach 2011           |                   |                      | 82.00 €            |
| <b>Vins rosés</b>                          |                   |                      |                    |
| <b>Bordeaux Clairet</b>                    |                   |                      |                    |
| Le "Véritable" Clairet de Quinsac          | 4.50 €            | 12.50 €              | 22.00 €            |
| <b>Bordeaux</b>                            |                   |                      |                    |
| Château de Marsan                          |                   |                      | 25.00 €            |
| <b>Côtes de Provence</b>                   |                   |                      |                    |
| Estandon Héritage                          | 6.00 €            | 14.00 €              | 27.00 €            |
| Estandon Légende (Rosé de garde) 2016      |                   |                      | 46.00 €            |
| Whispering Angel (Caves d'Esclans)         |                   |                      | 42.00 €            |
| <b>Bandoï</b>                              |                   |                      |                    |
| Domaine d'Ott cœur de grain                |                   |                      | 52.00 €            |

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

### Magnums (150 cl)

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| <b>Rouge</b>             |          |
| <b>St-Estèphe</b>        |          |
| Château de Pez 2015      | 125.00 € |
| <b>Pessac Léognan</b>    |          |
| Lafont Menaut 2017       | 65.00 €  |
| <b>Rosé</b>              |          |
| <b>Côtes de Provence</b> |          |
| Estandon Héritage        | 63.00 €  |

### Champagnes à la coupe (12 cl)

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| Taittinger Brut Réserve     | 10.00 € |
| Taittinger Kir Royal        | 11.00 € |
| Taittinger Rosé Prestige    | 14.00 € |
| Louis Roederer Brut Premier | 11.00 € |

### Champagnes (75 cl)

|   |          |
|---|----------|
| Taittinger Brut Réserve                     | 65.00 €  |
| Taittinger Brut Réserve Magnum (150 cl)     | 130.00 € |
| Taittinger Rosé Prestige                    | 80.00 €  |
| Louis Roederer Brut Premier                 | 70.00 €  |
| 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 Brut                        | 75.00 €  |
| 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 € |
| «Votre eau minérale naturelle d'Arcachon de génération en génération depuis 1925» |               |             |
| 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 -