

Café de la Plage

restaurant Chez Pierre

www.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** 13.00 €
Fromage râpé, rouille, croûtons à l'ail.
- Foie gras de canard mi-cuit** 24.00 €
Brioche toastée.
• Suggestion : le verre de Vendanges Tardives Tokay 4.50 €
- Foie gras de canard poêlé** 26.00 €
Crème de maïs et jus aux épices.
- Le potager de "Chez Pierre"** 18.50 €
Composition de légumes de saison, sorbet petit pois-menthe.
- Poulpe de Galice croustillant** 19.50 €
Légumes en escabèche et artichaut poivrade.
- Maquereaux, anguille fumée et lard de Bigorre** 19.50 €
Barigoule d'artichaut, eau de tomate et vinaigre de mangue.
- Dégustation de Sashimi** 23.00 €
Fines tranches de poisson cru.
- Assiette japonaise (13 pièces)** 21.00 €
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**, 32.00 €
Purée de tomates et courgettes grillées, épinards au beurre demi-sel, jus de crabe vert.
- Cabillaud fumé au foin**, 33.00 €
Aubergine, olives noires et oignons nouveaux, avocat et crèmeux de champignons.
- Belle sole de l'Atlantique** 43.00 €
Grillée ou meunière.
- Thon rouge juste snacké** 36.00 €
Poivrons, artichaut poivrade et lard de Bigorre.
- Chirashi et gambas panko** 31.00 €
Fines tranches de poisson cru servies sur du riz vinaigré.

Viandes

- La Tourte Royale** 76.00 €
Pigeon et foie gras rôtis, légumes de saison.
Pour deux personnes
- La belle entrecôte grillée**, 30.00 €
Pommes frites fraîches.
- Poitrine fermière "Maison Ospital"** 32.00 €
Poireaux rôtis au four, légumes et langoustines en tartare, réduction de crustacés et jus de cochon.
- Ris de veau fumé aux sarments de vigne**, 38.00 €
Jus aux herbes et fenouil rôti au citron jaune.
- Magret de canard au miel d'épices** 29.00 €
Gâteau de pomme de terre au Comté.
• Supplément Rossini (Escalope de foie gras poêlée) 10.00 €
- Tartare de bœuf tranché minute**, 25.00 €
Pommes frites fraîches.
- Onglet de bœuf grillé** 26.00 €
Sauce béarnaise et pommes frites fraîches.
- La côte de bœuf** 76.00 €
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

- Le Plateau de Fruits de Mer** 58.00 €
Huîtres, coquillages, tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.
- Le Plateau de Crustacés Cuits** 56.00 €
Tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.
- Le Plateau Royal avec Demi-Homard** 86.00 €
Demi-homard, huîtres, coquillages, tourteau, langoustines, crevettes, bulots, bigorneaux.
- Le Plateau Royal cuit avec Demi-Homard** 82.00 €
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 16.00 €
• Les neuf 20.00 €
• Les douze 27.00 €
- N°3 : • Les six 15.00 €
• Les neuf 19.00 €
• Les douze 25.00 €



Les spéciales

- Gillardeau**
N°4 : • Les six 23.00 €
• Les neuf 33.00 €
• Les douze 44.00 €
- Ostra Régal**
N°3 : • Les six 24.00 €
• Les neuf 34.00 €
• 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 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** 19.00 €
- Assiette de Bulots Mayonnaise** 19.00 €
- Bigorneaux** 13.00 €
- Bouquet de crevettes roses** 22.00 €
- Buisson de Langoustines Mayonnaise** 26.00 €
- Tourteau Mayonnaise**, 24.00 €
- Demi-homard ou demi-langouste Bellevue**, 36.00 €
- Homard ou langouste Bellevue** 72.00 €

Menu Enfant

- Poisson ou Viande et sa garniture
• Glace 2 boules

Desserts Maison

"Nos desserts sont élaborés avec du chocolat VALRHONA"

- Assiette Ossau Iraty** 11.00 €
Brebis artisanal "AZKORRIA", confiture de cerises noires.
- Café ou thé gourmand** 14.00 €
Assortiment de cinq mini-desserts.
- Belles profiteroles** 12.00 €
Glace vanille, sauce chocolat chaud maison.
- Crème brûlée à la vanille Bourbon** 10.00 €
Accompagnée d'une mignardise.
- Sablé crémeux chocolaté "Pur Équateur"** 14.50 €
Rose des sables cacao, poudre de brownies au jus de passion acidulé.
- Dans l'esprit d'un vacherin à la fraise**, 14.50 €
Cubes glacés praliné de pistache et maïs grillé, meringue estragon et crème fraîche à l'huile d'olive.
- Émulsion Tonka**, 14.50 €
Fruits au fil des saisons, mousse glacée "Dulcey caramélisé", granola maison aux fruits secs
- Irish Coffee (Jameson)** 13.00 €

Glaces

"Fabriquées par un Maître artisan glacier"

- Dame Blanche** 11.00 €
Glace vanille Bourbon, chocolat chaud, chantilly.
- Poire Belle Hélène** 11.00 €
Glace vanille Bourbon, poire fruit, chocolat chaud, chantilly.
- Pêche Melba** 11.00 €
Glace vanille Bourbon, pêche fruit, coulis de fruits rouges, chantilly.
- Café Liégeois** 11.00 €
Glace café 100% Arabica, coulis de café, chantilly.
- Chocolat Liégeois** 11.00 €
Glace chocolat Valrhona, chocolat chaud, chantilly.
- Antillaise** 11.00 €
Glace rhum-raïsans, passion et coco, banane fruit, chantilly.
- Coupe Colonel** 13.00 €
Sorbet citron vert, Vodka.
- Coupe Williamine** 13.00 €
Sorbet poire, Poire William.
- La coupe trois boules** 7.50 €
Sorbet ou glace au choix.

SUSHIbar



(de la plage)

- Assiette japonaise (13 pièces)** 21.00 €
Assortiment de Sushi, Maki et Sashimi
- Dégustation japonaise**
Assortiment de Sushi, Maki et Sashimi
• 1 personne (32 pièces) 37.00 €
• 2 personnes (64 pièces) 66.00 €
- Suggestion** : le verre d'Oroya blanc (Sushi • Wine) 6.00 €

Carte imaginée et mise en oeuvre par

- Olivier Pernerle "Chef de Cuisine" -
et
- Christophe Rouquette "Chef Pâtissier" -

Vins rouges

	Le verre 15 cl	Demi Blle 37,5 cl	Bouteille 75 cl
Premières Côtes de Bordeaux			
Château de Marsan 2018.....	5.00 €	13.00 €	25.00 €
Mouton Cadet Cuvée Héritage			29.00 €
Côtes de Bourg			
Château les Eyquems 2018.....	6.00 €	13.50 €	27.00 €
Graves			
Château Clare 2018	6.50 €		29.00 €
Château Mejean 2018			41.00 €
Château Chantegrive 2016		19.50 €	37.50 €
Pessac-Léognan			
Château Lafont Menaut 2019	7.00 €		33.50 €
Château La Garde 2011			50.00 €
Château Baret 2015			39.00 €
Château Haut-Bergey 2015			43.00 €
Château Seguin 2016			56.00 €
Lagrave Martillac 2017	21.00 €		40.00 €
Château Brown 2016.....			57.00 €
Esprit de Chevalier 2016.....			54.00 €
Le Petit Haut Lafitte 2018			53.00 €
Abeille de Fieuzal 2018	27.00 €		52.00 €
Château Carbonnieux 2016.....			60.00 €
Château de Fieuzal 2015.....			78.00 €
Listrac			
Château Fonreaud 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)	7.50 €		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 2018	7.50 €		38.00 €
Dragon de Quintus 2014			62.00 €
Puissequin Saint-Émilion			
Château La Vaisinerie Cuvée Quercus 2015			27.50 €
Canon-Fronsac			
Château Haut Francarney 2019.....			42.00 €
Lalande de Pomerol			
La Fleur de Boüard 2015.....			54.00 €
Margaux			
Blason d'Issan 2016			55.00 €
Pauillac			
Réserve de La Comtesse 2016			82.00 €
Saint-Julien			
Fiefs de Lagrange 2018			60.00 €
Côtes du Rhône - Hermitage			
Maison Bleue, Paul Jaboulet 2017.....			105.00 €
La Chapelle, Paul Jaboulet 2011.....			160.00 €
Chateauneuf du Pape			
Clos de l'Oratoire			60.00 €
Toro (Espagne)			
Tinto Iturria 2018.....			34.00 €

Vins rouges servis frais

Côtes du Rhône			
Parallèle 45, Paul Jaboulet	18.50 €		36.00 €
Brouilly			
Château de Lachaize 2019.....			40.00 €
Anjou			
Les Arcandiers			37.00 €

Vins blancs

	Le verre 15 cl	Demi Blle 37,5 cl	Bouteille 75 cl
Vin de Pays des Côtes de Gascogne			
Tariquet sec 2021	5.00 €		25.00 €
Bordeaux Blanc			
Château de Marsan 2020.....	5.00 €	13.00 €	25.00 €
N°1 de Dourthe 2020		16.00 €	29.00 €
Premières Côtes de Blaye			
Château Charron "Acacia" 2018 ..	6.00 €		30.00 €
Entre Deux Mers			
Ch. Tour de Mirambeau 2020	6.00 €	15.00 €	28.50 €
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 €		49.00 €
Château Les Hauts de Smith 2020.....			55.00 €
Château Carbonnieux 2019.....	31.00 €		60.00 €
Clémentin de Pape Clément 2018.....			67.00 €
Muscadet sur Lie			
Château Cassemichère 2020	15.00 €		30.00 €
Sancerre			
Château de Sancerre 2020.....	23.00 €		46.00 €
Pouilly Fumé			
La Doucette 2019			49.00 €
Alsace			
Riesling Domaine Trimbach 2018			46.00 €
Gewurztraminer Domaine Trimbach 2019			49.00 €
Ardèche			
Grand Ardèche (Chardonnay)	7.50 €		37.00 €
Chablis			
Simonnet Febvre 2017 1 ^{er} Cru			46.00 €
Grand Regnard			59.00 €
Montagny 1^{er} Cru			
Domaine Laurent Cognard 2019			56.00 €
Bourgogne - Louis Latour			
Puligny Montrachet 2017			94.00 €
Meursault "Goutte d'Or" 2017.....			94.00 €
Corton Charlemagne 2017			128.00 €
Côtes du Rhône - Condrieu			
E. Guigal 2019			84.00 €
Côtes du Rhône - Hermitage			
Chevalier de Sterimberg 2018			89.00 €
Vin de Pays-Viognier			
Secret de Famille (Jaboulet)	7.00 €		35.00 €
Espagne - Castilla			
Oroya (Sushi • Wine)	6.00 €		29.00 €
Blancs liquoreux			
Sauternes			
Bastor Lamontagne 2016	9.50 €		46.00 €
Vin de Pays des Côtes de Gascogne			
Tariquet Mœlleux (1 ^{ère} Grives)	5.50 €		27.00 €
Alsace - Gewurztraminer			
Vendanges tardives Trimbach 2015.....			84.00 €
Vins rosés			
Bordeaux Clairet			
Le "Véritable" Clairet de Quinsac ..	5.00 €	13.00 €	24.00 €
Bordeaux			
Château de Marsan			25.00 €
Côtes de Provence			
Estandon Héritage	6.00 €	15.00 €	28.00 €
Estandon Légende (Rosé de garde) 2016			46.00 €
Whispering Angel (Caves d'Esclans).....			43.00 €
Bando			
Domaine d'Ott Cœur de grain			52.00 €

Magnums (150 cl)

Rouge	
St-Estèphe	
Château de Pez 2015.....	128.00 €
Pessac-Léognan	
Lafont Menaut 2018	68.00 €
Rosé	
Côtes de Provence	
Estandon Héritage.....	65.00 €
Blanc	
Ardèche	
Grand Ardèche (Chardonnay)	75.00 €

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).....	10.00 €
Spritz Aperol (18 cl)	10.00 €
Spritz Campari (18 cl).....	11.00 €
Martini tonic (18 cl)	8.50 €
Lillet tonic (18 cl)	8.50 €
Les Planteurs aux Fruits	10.00 €
Bièrre 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.....	2.80 €
Thé, Infusion.....	4.00 €

- Prix nets, service compris -

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