

Fruits de Mer

Plateaux

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

Gillardeau	Ostra Régal		
N°4 : • Les six	20.00 €	N°3 : • Les six	22.00 €
• Les neuf	30.00 €	• Les neuf	31.00 €
• Les douze	40.00 €	• Les douze	44.00 €

L'assiette Dégustation Panachée

3B, Gillardeau, Ostra Régal, 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 €	Bouquet de crevettes roses	19.00 €
Amandes	8.00 €	Buisson de langoustines mayonnaise. 23.00 €	
Palourdes	15.00 €	Tourteau mayonnaise.	20.00 €
Clams (la pièce).	4.00 €	Homard Bellevue entier	48.00 €
Assiette de bulots	16.00 €	Demi-homard Bellevue	26.00 €
Bigorneaux	10.00 €		

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

Service des fruits de mer uniquement pendant les horaires d'ouverture du restaurant.

Prix nets, service compris

SUSHIbar



Tous les sushi sont disponibles à emporter
Vous pouvez aussi les commander par téléphone au 05 56 22 52 94

Les Compositions

13 pièces	18.00 €	18 pièces	21.00 €
3 Sushi, 6 Maki, 4 Sashimi		6 California, 4 Sushi, 8 Sashimi (Assortiment saumon)	
18 pièces	23.00 €	10 Sushi	21.00 €
6 California, 4 Sushi, 8 Sashimi (Assortiment thon)		2 Thon, 2 Saumon, 2 Daurade, 2 Bar, 1 Crevette, 1 Oeuf de Tobiko	
24 Maki	20.00 €	18 California Maki	21.00 €
8 Saumon, 8 Thon 8 Saumon avocat		6 Avocat thon, 6 Avocat saumon 6 Avocat surimi	
32 Pièces	32.00 €	64 Pièces	60.00 €
(1 Personne) 6 Sushi, 8 Maki, 6 California, 12 Sashimi		(2 Personnes) 12 Sushi, 16 Maki, 12 California, 24 Sashimi	

Salades

Salade Niçoise Salade, tomates, haricots verts, thon, œuf dur, olives, oignons.	17.00 €
Salade Végétarienne Salade, tomates, haricots verts, asperges, légumes croquants et tapenade d'olives et anchois.	17.00 €
Salade de la Mer Tomates, saumon mariné maison, crevettes, avocat, crème ciboulette. 18.00 €	
Salade Cæsar Salade romaine, poulet, croûtons, oignons, parmesan, sauce Cæsar aux anchois.	18.00 €

Tartines

Ibérique Pain toasté à l'ail, tomate, manchégo, serrano, salade, pistou.	17.00 €
Norvégienne Pain toasté, crème épaisse à la ciboulette, saumon mariné, salade, oignons.	17.00 €
Italienne Pain toasté à l'huile d'olive, tomate, mozarella, sauce pistou, salade	17.00 €
Anglaise Pain toasté, mayonnaise, rôti de porc froid, rôti de bœuf froid, salade.	17.00 €

Menu enfant

• Poisson ou Viande et sa garniture - Glace 2 boules

Eaux

Abatilles (50cl)...4.00 € (1L)...6.00 € • Abatilles pétillante (50cl)...4.00 € (1L)...6.00 €

Crêpes

Crêpe beurre sucre	4.00 €
Crêpe confiture, chocolat maison, Nutella, citron miel, crème de marron	5.00 €
Crêpe flambée Grand Marnier	6.00 €
Crêpe banane, chocolat, chantilly.	8.00 €
Crêpe Belle Hélène Glace vanille, poire fruit, chocolat chaud, chantilly.	8.00 €
Crêpe Melba Glace vanille, pêche fruit, coulis fraise, chantilly.	8.00 €
Supplément chantilly maison	2.00 €

Glaces

Crèmes glacées : Vanille, chocolat, café, coco, praliné, rhum-raisins, pistache, caramel, menthe-chocolat. **Sorbets** : Fraise, citron, cassis, poire, abricot, passion, mangue, ananas, framboise, pêche de vigne.

Coupe 2 boules	5.00 €
Boule supplémentaire	1.50 €
Supplément Chantilly	2.00 €
Milk-Shakes glacés, parfums au choix	6.00 €
Café ou Chocolat Liègeois , glace café ou chocolat avec leur coulis, chantilly	10.00 €
Banana Split , glace chocolat, vanille, fraise, banane, chocolat chaud, chantilly.	10.00 €
Pêche Melba , glace vanille, pêche fruit, coulis de fruits rouges, chantilly	10.00 €
Dame Blanche , glace vanille, chocolat chaud, chantilly	10.00 €
Poire Belle Hélène , glace vanille, poire fruit, chocolat chaud, chantilly	10.00 €
Anglaise , 3 boules menthe-chocolat, chocolat chaud, chantilly.	10.00 €
Antillaise , glace rhum-raisins, passion et coco, banane fruit, chantilly	10.00 €
Copacabana , glace passion, citron et mangue, pêche fruit, chantilly	10.00 €
Colonel , sorbet citron, vodka • Williamine , sorbet poire, Poire William	12.00 €

SUSHI	Servis par 2	MAKI	Servis par 8
Tranches fines de poisson cru sur canapé de riz vinaigré		Riz vinaigré avec poisson cru ou légumes roulés dans une feuille d'algue	
Thon	6€00	Thon	7€00
Saumon	5€50	Saumon	7€00
Daurade ou Bar ou Crevettes	6€00	Avocat ou Concombre	6€00
Œuf de Tobiko	6€50	Avocat saumon	7€50
California	Servis par 8	Avocat thon	7€50
Poisson cru ou légume roulés dans du riz vinaigré avec feuille d'algue		Concombre avocat	6€50
Avocat saumon	8€00	SASHIMI	Servis par 10
Avocat surimi ou Avocat thon	8€00	Tranches fines de poisson cru	
Avocat saumon thon		Thon	13€00
Œuf de Tobiko	9€00	Saumon ou Daurade	12€00
Temaki	Servis par 2	Bar	13€00
Cornet de riz vinaigré avec du poisson et / ou des légumes		Vin blanc	
Avocat saumon	10€00	Idéal pour accompagner vos sushi, le vin blanc Oroya crée par Yoko Sato, jeune œnologue japonaise.	
Avocat thon	10€50	Oroya	verre (15 cl) 6€00 / bouteille (75 cl) 28€00
Avocat surimi			
concombre	9€00		
SALADE WAKAME	8€00		

Café de la Plage

bar café cocktail glacier

Boissons Chaudes

Café expresso, Décaféiné	2.20 €
Noisette	2.40 €
Grand café	4.20 €
Grand café crème, Grand décaféiné crème, Café Latte Macchiato	4.80 €
Chocolat chaud	4.00 €
Grand café Viennois, Cappuccino, Chocolat Viennois	5.50 €
Chocolat Royal Chocolat chaud, Grand Marnier, Chantilly	9.00 €
Lait chaud ou froid	3.00 €
Supplément sirop	0.20 €
Café frappé	5.00 €
Thés, Infusions Thé Earl Grey, verveine, verveine-menthe, tilleul, tilleul-menthe	4.00 €
Thés parfumés	4.00 €
Vanille, caramel, fruits rouges, thé vert à la menthe, citron, jasmin, thé vert	
Pot de lait	1.00 €
Citron pressé chaud	6.50 €
Grog maison	7.00 €
Irish coffee (Jameson), Café Mexicain (Kahlúa, Tequila)	10.00 €
Café Landais (Armagnac), Café Cubain (Havana 3 ans)	10.00 €

P'tit Dej'

1 Boisson chaude (Thé, Café ou Chocolat)	
1 Jus de fruit (Orange, ananas, pamplemousse)	
1 Croissant, 1 Tartine, beurre et confiture	
Supplément fruit frais pressé	3.00 €
Pain, beurre, confiture	4.00 €

Sodas

Coca-Cola, Coca Cherry, Coca Zéro (33cl)	4.50 €
Perrier, Vichy (33cl)	4.50 €
Vittel (33cl)	4.50 €
Fanta orange, Fanta agrumes (33cl), Fuzetea (25cl)	4.50 €
Schwepes (25cl), Orangina, Ricqlès (25cl), Cacolac (20cl)	4.50 €
Cidre (25cl)	4.50 €
Sirop à l'eau	3.00 €
Sprite, Limonade (33cl)	4.50 €
Diabolo	4.50 €
Supplément sirop	0.20 €
Menthe, grenadine, citron, fraise, pêche, cassis, orange, orgeat, pomme, caramel	
Jus de fruits Pago (20cl)	4.50 €
Orange, ananas, ACE, pamplemousse, poire, mangue, pomme, abricot, fraise, tomate	
Fruits frais pressés	6.50 €
Orange, citron, pamplemousse	

Cocktails sans alcool

Le Chantaco Citron, orange, pamplemousse et fraises pressés	8.50 €
Le Canonnier Banane, ananas, orange, fruits de saison	8.50 €
Le Colonial Orange, ananas, kiwis et fraises pressés	8.50 €
Le Chose Pamplemousse pressé, Tonic, grenadine	7.50 €
Le Virgin Mojito Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, soda.	7.50 €

Apéritifs

Ricard, Pastis, Berger Blanc, Casanis, Pernod (2cl)	4.00 €
Kir vin blanc (12cl)	5.00 €
Kir Champagne (12cl) Cassis, mûre, framboise, pêche	11.00 €
Martini Blanc , rosé, rouge, dry (5cl)	5.00 €
Martini Gin, Dry Martini Gin (7cl)	8.00 €
Lillet Rouge , blanc ou rosé (5cl), Campari (5cl)	5.00 €
Campari Orange pressée	9.00 €
Spritz Aperol , prosecco, eau gazeuse	9.50 €
Spritz Campari	10.50 €
Martini Tonic	8.00 €
Muscat, Pineau, Suze (5cl), Porto Blanc ou rouge (5cl)	5.00 €
Suze Crème de Cassis (5cl)	5.50 €
Accompagnement (Soda, Jus…)	2.00 €

Bières à la pression

	25 cl	50 cl
Heineken (5°)	4.00 €	8.00 €
Panaché, Monaco	4.00 €	8.00 €
Edelweiss - Bière Blanche (5°)	5.00 €	10.00 €
Affligem - Bière d'Abbaye (6.7°)	5.00 €	10.00 €
Affligem - Fruits rouges (5.2°) (de mai à septembre)	5.00 €	10.00 €
Supplément sirop		0.20 €

Bières bouteilles (33cl)

Heineken (5°)	5.50 €
Mira “La Bière du Bassin” (5,2°)	6.50 €
1664 (5,5°)	6.00 €
Pelforth - Bière brune (6,5°)	6.00 €
Lagunitas - IPA (6,2°), Mort subite Kriek - (4° - 37,5 cl)	8.50 €
Mort subite Witte - Bière Blanche - (5,5° - 37,5 cl)	9.00 €
Desperados - (5,9°) Sol - (4,5°)	8.00 €
Heineken 0.0 - (sans alcool) (25cl)	4.50 €

Cocktails

Américano Maison	9.50 €
Spritz Aperol , prosecco, eau gazeuse	9.50 €
Spritz Campari	10.50 €
Martini Tonic	8.50 €
Ti’Punch Rhum Clément 40°, citron vert, cassonade	7.50 €
Troïka Vodka, citron vert, cassonade	9.50 €
Bloody Mary Vodka, jus de tomate assaisonné	9.50 €
Black Russian Vodka, liqueur de café	9.50 €
Grand Collins Grand Marnier, jus de citron, soda, zeste d’orange	9.50 €
Tequila Sunrise Tequila, orange pressée, grenadine	9.50 €
Margarita Tequila, Cointreau, citron pressé	9.50 €
Gin Fizz Gin, citron pressé, sucre de canne	9.50 €
Caïpirinha Cachaça, citron vert, cassonade	9.50 €
Cuba Libre Rhum Havana, citron vert, Coca	9.50 €
Mojito Havana 3 ans, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, soda	9.50 €
Mojito aux fruits (au choix) fraise, framboise, mangue	9.50 €
Mojito Royal au Champagne	12.50 €
Cancha Rhum Havana 7 ans, miel, citron vert, soda	12.50 €
Punch Coco Maison Rhum Clément 40°, lait de coco, miel	9.50 €
Alexandra Cognac, crème de cacao, crème fraîche	9.50 €
Piña Colada Rhum Clément 40°, ananas frais, lait de coco	9.50 €
Blue Lagoon Gin, jus d’ananas, Curaçao bleu	9.50 €
Daïquiri Rhum Clément 40°, citron pressé, sucre de canne	9.50 €
Strawberry Daïquiri Rhum Clément 40°, citron pressé, purée de fraise, sucre de canne	9.50 €
Long Island Gin, Rhum ambré, Tequila, Triple sec, Vodka, citron vert, cassonade, Coca	12.50 €
Sex on the beach Vodka, crème de framboise, crème de pêche, jus ananas	12.50 €

Planteurs aux Fruits Frais

Planteur aux Fruits Rouges	9.50 €
Planteur Exotique	9.50 €
Sangria	7.00 €

Alcools ^(4c1)

Gin, Tequila	7.00 €
Vodka Absolut	8.00 €
Vodka Bison	10.00 €
Accompagnement (Soda, Jus…)	2.00 €

Gin et Tonic Premium ^(4c1)

Accompagnements au choix : citron, menthe, concombre, baie de genièvre.	
Tanqueray	9.00 €
Bombay Sapphire, Hendrick’s, Citadelle	10.00 €
Monkey 47	13.00 €
Nordes, Roku (Japon)	12.00 €
Tonic Fever Tree Ginger Ale, Ginger Beer , Tonic Water (20cl)	3.50 €

Whiskies ^(4c1)

Jameson 18 ans, Cardhu 12 ans	12.00 €
Glenfidish 12 ans, Aberlour 12 ans, The Glenlivet 12 ans	10.00 €
Knockando 12 ans, Chivas Régal 12 ans	12.00 €
Chivas Régal 18 ans	14.00 €
Bulleit Bourbon, Bulleit Rye	10.00 €
Caol Ila 12 ans, Oban Single malt 14 ans	15.00 €
Lagavulin 16 ans	16.00 €
Monkey shoulder, Moon Harbour (Whiskie Bordelais)	12.00 €
Talisker Single malt 12 ans	18.00 €
Nikka from the Barrel (Japon)	14.00 €
Accompagnement (Soda, Jus…)	2.00 €

Rhums ambrés/Vieux rhums ^(4c1)

S’ James Brun	6.00 €
Havana 7 ans	10.00 €
Vieux Clément 10 ans	15.00 €

Rhums du Monde ^(4c1)

Pactonavo - Cuba - 40°	13.00 €
Don Papa - Philippines - 40° 12 ans	14.00 €
Arcane - Île Maurice - 40° 12 ans	14.00 €
Centenario - Costa Rica - 12 ans	17.00 €
Millonario Solera - Pérou - 15 ans 40°	18.00 €
Zacapa - Guatémala - 43°- 23 ans ambré	19.00 €
Diplomatico - Vénézuela - 43°	16.00 €

Digestifs

Cointreau, Grand Marnier (6cl)	8.00 €
Izarra jaune, Izarra Vert (6cl)	9.00 €
Cognac VS (4cl)	7.00 €
Cognac Fine de Cognac Hennessy (4cl)	9.00 €
Cognac XO Hennessy (4cl)	20.00 €
Tariquet Bas Armagnac Hors d’Âge	10.00 €
Tariquet Bas Armagnac “Le Légendaire”	16.00 €
Calvados VSOP	9.00 €
Calvados Roger Groult, 8 ans	17.00 €
Alcool de Poire, Framboise, Mirabelle	9.00 €
Poire William Brana 42°	16.00 €

Liqueurs ^(6c1)

Fraises des bois, Cassis, Mûre, Cacao	7.00 €
Marie Brizard, Bailey’s, Manzana, Get 27, Get 31, Kahlúa	8.00 €
Amaretto, Limoncello	8.00 €

Rhums Blancs ^(4c1)

Clément 40°	7.00 €
Havana 3 ans	8.50 €

Bas Armagnacs “Château de Laubade” ^(6c1)

Millésime 1966	28.00 €
Nez : Notes de pruneau et de rancio. Bouche : Très bonne rondeur, amplitude forte.	

Millésime 1968	26.00 €
Nez : Léger parfum de vanille et forte dominance de pruneau. Bouche : Bonne persistance, boisée, vanille et subtil mélange de fruits confits.	

Millésime 1970	25.00 €
Nez : Rancio prononcé, à dominante boisée. Bouche : Très bonne structure, ample en bouche. Bonne rondeur, fin de bouche très agréable et longueur avec des notes orangées.	

Millésime 1978	24.00 €
Nez : Très fin, bonne harmonisation entre le boisé-vanillé et le fruité avec une pointe de rancio subtile. Bouche : Attaque de bouche, souple, note de fruit sec, amande, figue, longueur en bouche persistante.	

Millésime 1982	23.00 €
Nez : Discret de beurre de vanille, de pruneau cuit. Bouche : Attaque franche et vive offrant des sensations de souplesse, d’amplitude. Boisé fondu, avec une certaine persistance en bouche. Notes de cacao, torréfaction.	

Millésime 1985	21.00 €
Nez : Fin et riche avec des arômes de rancio, de prune, enrobés par le vanillé du boisaage. Bouche : Équilibrée et ronde, soutenue par des arômes de grillé de vanille et de prune très mûres.	

Millésime 1988	20.00 €
Nez : Fin et velouté comprenant des arômes d’amandes grillées et de mie de pain. Bouche : Fine et équilibrée avec des notes de vanille. Notes toastées, grillées.	

Millésime 1990	19.00 €
Nez : Finement vanillé et fruité. Bouche : Ronde mais vive, se caractérisant par des notes fruitées et charmes avec des arômes de prune et de raisin confit, faisant également penser aux notes de miel.	

La Cave

		Verre (15 cl)	1/2 Bouteille (37,5 cl)	Bouteille (75 cl)	Magnum (150 cl)
	Rouges	Ch. de Marsan Côtes de Bordeaux	5.00 €	13.00 €	25.00 €
		Ch. Saint-Robert Graves	6.00 €		28.00 €
		Ch. Les Eyquem s Côtes de Bourg	5.50 €		26.00 €
		Ch. Lafont Menaut Pessac-Léognan	6.50 €		32.00 €
		Ch. Lafont Menaut Pessac-Léognan			65.00 €
		Mademoiselle L De la Lagune Haut Médoc	7.00 €		35.00 €
		Esprit de Jean Voisin Saint-Émillion	7.00 €		38.00 €
		Tariquet blanc sec V.P.C.G.	5.00 €		24.00 €
		Tariquet blanc sec V.P.C.G.			49.00 €
		Ch. de Marsan Bordeaux Blanc	5.00 €	13.00 €	25.00 €
		Ch. Tour de Mirambeau E.D.M.	5.50 €	15.00 €	28.00 €
		Ch. Saint-Robert Graves	6.00 €	15.00 €	28.00 €
		Ch. Charron “Acacia” 1 ^{ms} Côtes de Blaye	6.00 €		30.00 €
		Vin de pays Viognier (Jaboulet)	6.50 €		35.00 €
		Tariquet Mœlleux V.P.C.G.	5.50 €		26.00 €
		Tariquet Mœlleux V.P.C.G.			52.00 €
		Sauternes Bastor Lamontagne ..	9.00 €		46.00 €
		Clairet de Quinsac Bordeaux Clairet	4.50 €	12.50 €	22.00 €
		Ch. de Marsan Bordeaux Rosé.	4.50 €		25.00 €
		Whispering Angel Caves d’Esclans			42.00 €
		Estandon Héritage Côtes de Provence	6.00 €	14.00 €	27.00 €
		Estandon Héritage Côtes de Provence			63.00 €

Champagnes & Vins effervescents

La coupe Taittinger Brut Réserve - (12cl)	10.00 €
La coupe Roederer Brut Premier - (12cl)	11.00 €
La coupe Taittinger Rosé Prestige - (12cl)	14.00 €
Kir Royal - (12cl)	11.00 €
Taittinger Brut Réserve - (75cl)	65.00 €
Taittinger Brut Réserve - (Magnum 150cl)	130.00 €
Taittinger Rosé Prestige - (75cl)	80.00 €
Louis Roederer Brut Premier - (75cl)	70.00 €
Ruinart Blanc de Blancs - (75cl)	110.00 €
Ruinart Blanc de Blancs - (Magnum 150cl)	220.00 €
Comte de Champagne Blanc de Blancs - (75cl)	180.00 €
Cristal Roederer Brut - (75cl)	195.00 €

Diamante Prosecco DOC - (75cl)	28.50 €
Chandon Garden Spritz - Argentine (75cl)	45.00 €