



Restaurant - Bodega

Entrées

- L'Oeuf** Brouillade de champignons, crème tartufata, 16 €
œuf parfait, jus corsé, guanciale, parmesan râpé, noisette
- La Raie** * Pressé d'aile de raie, 18 €
à la grenobloise (câpres, citron, persil, croûtons), bisque de crustacés
- Le Ceviche** * Ceviche de poisson, fenouil en différentes textures, 16 €
- Le Foie Gras de Canard des Landes** 19 €
Escalope poêlée, croustillant de figues et noix, jus acidulé au cidre

Poissons

- Le Chipiron** En carbonara avec crémeux de lard, 27,50 €
Spaghetti à l'encre de seiche, basilic et tomates confites, parmesan râpé
- La Lotte** * Pavé clouté à la marjolaine, 29 €
pommes de terre confites, coquillages, jus de marinère
- Le Cabillaud** Façon Fish & Chips, espuma aioli, 29 €
légumes de saison, chips de vitelotte
- La Gambas** Gambas poêlées, pâtes calamarata, 28 €
citron confit, shimeji, palourdes, jus de gambas au lait de coco

Viandes

- Viande de race** * (sélection selon arrivage) Prix à l'ardoise
- L'Agneau** Selle d'agneau rôtie à la laitue de mer, 29,50 €
poireau d'automne grillé, jus réduit
- La Pintade** Gnocchis, potimarron et shiitake sautés, 28 €
jus de viande au bourbon
- Le Canard** Magret de canard, panais en mousseline et rôti, 26,50 €
poire pochée, crumble au poivre du Sichuan, jus réduit

Végétarien

- L'Aubergine** En tranches épaissées panées à la milanaise, 18 €
légumes marinés, roquette, pesto
- Supplément jambon ibérique 7 €

les Incontournables

- Côte de bœuf pour 2 personnes** * (1kg /1.2kg) Temps de cuisson 20mn. 63 €
- Tartare de bœuf classique préparé** * 18,50 €
Œuf, cornichons, câpres, persil, sauce Worcestershire, Tabasco, huile d'olive
- Tartare de bœuf façon Thaï préparé** * 19,50 €
Gingembre confit, coriandre fraîche, graines de sésame, échalotes,
sauce soja, huile d'olive
- Baba Burger** Veau, scarmozza, pesto de roquette, 19 €
tomates confites, pickles d'oignons

Prix nets, service compris - Liste des allergènes disponible sur demande

Ouvert 6/7 - Tard le soir





Salades de saison

Servies uniquement le midi du Lundi au Samedi

- Le Poke Bowl** Une céréale, des crudités et fruit de saison, 17,50 €
une protéine - **Au gré du Chef**
- La Cæsar** Cœur de romaine, filets de poulet panés panko, 17 €
tomates, croûtons, œuf dur, parmesan, sauce Caesar à l'anchois
- L'Italienne** * Burrata crémeuse, jambon italien truffé, tomates cerise, 16,50 €
pickles d'oignons, câpres, sauce caesar, focaccia



Desserts

Nos desserts sont élaborés avec le chocolat Valrhona

- Le Primeur** * 12 €
Déclinaison de figues, gelée de figue, crème glacée à l'huile d'olive,
meringue et crème noisette, noisettes caramélisées
- Le Pistachémoi** Cannelloni pistache, crème onctueuse pistache mascarpone, ... 12 €
confit de cassis et griotte, sorbet mûre, pistaches caramélisées
- Mon Chou** 12 €
Chou gourmand, mousse et caramel coulant, cacahuètes chouchou,
glace à la vanille de Madagascar, sablé croquant à la fleur de sel
- La Gourmandise Chocolatée** * 12 €
Crème brûlée chocolat noir, gourmandises autour des chocolats Valrhona,
sorbet chocolat blanc
- Assiette de fromages "Italiens"** 12 €

* ces plats peuvent être préparés sans gluten sur demande - Prix nets, service compris.
La liste des allergènes est disponible et consultable sur demande

Glaces

- Coupe 2 boules** 4,50 €
- Coupe 3 boules** 6 €

Fabriqués par un maître artisan glacier

- Crèmes glacées** : vanille, chocolat, café, rhum raisin, pistache, caramel,
spéculos, vanille-pécan, coco, barbe à papa, menthe chocolat,
noisette, stracciatella.
- Sorbets** : Fraise, citron, citron vert, citron-basilic, cassis, passion, mangue, framboise.
- Café Liégeois** Glace café, espresso, chantilly. 8,50 €
- Chocolat Liégeois** Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly. 8,50 €
- Dame blanche** Glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly. 8,50 €
- Poire Belle Hélène** Glace vanille, poire fruit, chocolat chaud, chantilly. 8,50 €
- Antillaise** Glace rhum raisin, passion et coco, banane fruit, chantilly. 8,50 €
- Colonel** Sorbet citron, vodka. 8,50 €
- Irish coffee** (Jameson 4 cl). 9 €



Menu Enfant 13 €

(enfant moins de 12 ans)

Mini Baba Burgers ou Viande ou Poisson et sa garniture
Dessert du chef ou Glace 2 boules

Eaux

- Abatilles. (50cl) 4 € (1L) 5 €
- Abatilles Pétilante .. (50cl) 4 € (1L) 5 €
- "Votre eau minérale naturelle d'Arcachon de génération
en génération depuis 1925"

Cafés, Thés

- Café, Décaféiné. 2,50 €
- Thé, Infusion. 4,50 €
- Irish coffee (Jameson) 9 €

Ouvert 6/7 - Tard le soir



Sodas

Coca-Cola, Coca Light,	
Coca Zéro (33 cl)	4 €
Badoit rouge (33 cl)	4 €
Evian (33 cl)	3.50 €

Sodas

Fanta orange (33 cl)	4 €
Fuzetea (25 cl)	4 €
Schweppes (25 cl)	4 €
Orangina (25 cl)	4 €
Sirop à l'eau	2.50 €
Sprite (33 cl), Limonade (25 cl)	4 €
Diabolo	4 €
Supplément sirop	0.20 €
Menthe, Grenadine, Citron, Fraise, Pêche, Cassis, Orange, Orgeat, Caramel	

Sodas

Jus de fruits Pago (20 cl)	4 €
Orange, Ananas, ACE, Pamplemousse, Mangue, Pomme, Abricot, Fraise, tomate	
Fruits frais pressés Orange, Citron	6.50 €

Apéritifs

Ricard, Pastis, Berger, Pernod (2 cl)	3 €
Kir vin blanc (12 cl)	4.50 €
Kir Royal - Champagne Cassis, Mûre, Pêche (12 cl)	9.50 €
Martini Blanc, Rosé, Rouge (6 cl)	5 €
Martini Gin (8 cl)	7 €
Martini Tonic (18 cl)	8 €
Lillet Rouge, Blanc ou Rosé (6 cl)	5 €
Campari (6 cl)	5 €
Américano Maison (18 cl)	9 €
Spritz Aperol (18 cl)	9 €
Sangria (15 cl)	6 €
Pineau, Suze (8 cl)	4 €
Porto Blanc ou Rouge (8 cl)	4 €
Accompagnement (Soda, Jus...)	1.50 €

Bières à la pression

	25 cl	50 cl
Heineken (5°)	3.80 €	7,30 €
Panaché, Monaco	3.80 €	7,30 €
Edelweiss		
Bière Blanche (5°)	4.80 €	9,30 €
Affligem		
Bière d'Abbaye (5,2°)	5,30 €	10,30 €
Supplément sirop		0.20 €

Bières bouteilles (33cl)

Heineken (5°)	6 €
Pelforth - Bière brune (6,5°)	5 €
Lagunitas (6,2°)(35,5 cl)	8.50 €
Desperados Ginger	
Gingembre et citron vert (5°)	7 €
Desperados (5,9°)	7 €
Mort subite Kriek (4°) (37,5 cl)	8.50 €
Mort subite Witte	
Bière blanche (5,5°) (37,5 cl)	8.50 €
Heineken 0.0 sans alcool	4 €

Alcools (4cl)

Gin, Tequila	6 €
Get 27, Get 31 (6 cl)	7 €
Vodka Absolut	7 €
Accompagnement (Soda, Jus...)	1.50 €

Gin (4cl) et Tonic Premium

Accompagnement au choix : citron, menthe, concombre, baies de genièvre	
Tanqueray	9 €
Bombay Sapphire	10 €
Hendrick's	10 €
Monkey 47	12 €
Citadelle	10 €
Nordes	11 €
Tonic Fever Tree Ginger Ale (20cl)	4 €
Tonic Fever Tree Ginger Beer (20cl)	4 €
Tonic Fever Tree Tonic water (20cl)	4 €

Cocktails

Américano Maison (18 cl)	9 €
Spritz Aperol (18 cl)	9 €
Maximo Licor 43 et Tonic (16 cl)	9 €
Lillet Tonic (18 cl)	9 €
Ti'Punch (5 cl)	7 €
Rhum Clément 40°, citron vert, cassonade	
Ti'Vieux (5 cl)	8 €
Rhum St-James brun 45°, citron vert, cassonade	
Bloody Mary (8 cl)	9 €
Vodka, jus de tomate assaisonné	
Tequila Sunrise (8 cl)	8 €
Tequila, jus d'orange, grenadine	
Margarita (8 cl)	8 €
Tequila, Cointreau, citron vert	
Gin Fizz (8 cl)	8 €
Gin, citron vert, sucre de canne	
Caïpirinha (10 cl)	8 €
Cachaça, citron vert, cassonade	
Mojito (15 cl)	8 €
Havana 3 ans, citron vert, menthe fraîche, cas- sonade, soda	
Cancha (15 cl)	12 €
Havana 7 ans, miel, citron vert, soda	
Punch Planteur (15 cl)	9 €
Mojito Royal au Champagne (16 cl)	12 €
Piña Colada (24 cl)	9 €
Rhum Clément 40°, jus ananas, crème coco	
Daïquiri (15 cl)	8.50 €
Rhum Clément 40°, citron vert, sucre de canne	
Strawberry Daïquiri (15 cl)	8.50 €
Rhum Clément 40°, citron vert, purée de fraises, sucre de canne	
Long Island (24 cl)	12 €
Gin, Rhum ambré, Tequila, Triple sec, Vodka, citron vert, cassonade, Coca	
Sex on the beach (24 cl)	12 €
Vodka, jus de framboises, crème de pêche, jus d'orange	

Cocktails sans alcool

Le Virgin Mojito (16 cl)	6 €
Eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert, cassonade	
Le Canopien (24 cl)	6 €
Banane, ananas, orange, sirop de grenadine	
Virgin Colada (16 cl)	6 €
Crème de coco, jus d'ananas, sirop de rhum Monin	

Whiskies (4cl)

Clan Campbell	6 €	Chivas Regal 12 ans	12 €
JB, Johnny Walker, Ballantines	7 €	Aberlour 12 ans	12 €
Jameson	8 €	Caol Ila 12 ans	15 €
Four Roses Bourbon	8 €	Cardhu 12 ans	13 €
Jack Daniel's	9 €	Knocknando	12 €
Bulleit Bourbon	10 €	Lagavulin 16 ans	16 €
Bulleit Rye	10 €	Monkey shoulder	12 €
Jameson 18 ans	12 €	Nikka from the Barrel (japon)	12 €
Glenfiddish 12 ans	10 €	Moon Harbour (Whiskie Bordelais)	12 €
The Glenlivet 12 ans	10 €	Oban Single malt 14 ans	15 €
		Talisker Single malt 12 ans	18 €
		Accompagnement (Soda, Jus...)	1.50 €

Champagnes à la coupe (12 cl)

Taittinger Brut Réserve	9 €
Kir Royal	9.50 €
Taittinger Rosé Prestige	13 €
Louis Roederer Brut Premier	9.50 €

Champagnes (75 cl)

Taittinger Brut Réserve	55 €
Taittinger Brut Réserve Magnum (150 cl)	120 €
Taittinger Rosé Prestige	75 €
Louis Roederer Brut Premier	65 €
Louis Roederer Brut Premier Magnum (150 cl)	130 €
Perrier Jouët Brut	70 €
Moët et Chandon Brut Impérial	70 €
Mumm Cordon Rouge Brut	70 €
Mumm Cordon Rouge Brut Rosé	80 €
Laurent Perrier Brut	70 €
Laurent Perrier Rosé	98 €
Veuve Clicquot Rosé	95 €
Ruinart - Blanc de Blancs	100 €
Ruinart - Blanc de Blancs Magnum (150 cl)	220 €
Amour de Deutz	150 €
Comte de Champagne - Blanc de Blancs	170 €
Perrier Jouët Belle Époque	170 €
Laurent Perrier Grand Siècle	170 €
Cristal Roederer Brut	195 €
Dom Pérignon	195 €
Dom Pérignon Rosé	350 €
Krug Grande Cuvée	195 €
La Grande Dame de Veuve Clicquot	195 €

Liqueurs (4 cl)

Fraise des Bois, Cassis, Mûre	6 €
Marie Brizard, Bailey's, Manzana, Kahlúa	7 €
Get 27, Get 31 (6 cl)	7 €

Rhums Ambrés / Vieux Rhums (4 cl)

Saint-James Brun (45°)	6 €
Havana 7 ans (40°)	10 €

Rhums du Monde (4 cl)

Don Papa - Philippines .40° / 12 ans	13 €
Zacapa - Guatemala .43° / ambré / 23 ans	18 €
Pactonavio - Cuba .40°	13 €
Diplomatico - Venezuela .43°	15 €

Digestifs

Cointreau (6cl)	7 €
Izarra jaune, Izarra Vert (6cl)	8 €
Cognac VS (4cl)	6.50 €
Cognac Fine de Cognac Hennessy (4cl)	8.50 €
Cognac XO Hennessy (4cl)	18 €
Tariquet Bas Armagnac Hors d'Âge (4cl)	8 €
Tariquet Bas Armagnac "Le Légendaire" (4cl)	15 €
Calvados VSOP (4cl)	8 €
Poire William Brana 42° (4cl)	15 €

Vins rouges

Le verre 15 cl Demi Blle 37,5 cl Bouteille 75 cl

Premières Côtes de Bordeaux

Mouton Cadet Cuvée Héritage 2017	28 €
Château de Marsan 2015/2016	24 €

Côtes de Bourg

Château Les Eyquems 2017	13. €	24 €
--------------------------	-------	------

Graves

Château Saint-Robert 2016	6 €	28 €
Château Chantegrive 2012/2014		36 €
Château Mejean 2014		38 €

Pessac-Léognan

Château Lafont Menaut	6.50 €	32 €
Angelot de Seguin 2016		41 €
Château Seguin 2016		53 €
Château Lagarde 2011		50 €
Lagrave Martillac 2015/2016	20 €	39 €
Château Brown 2015	10 €	50 €
Esprit de Chevalier 2015		50 €
Le Petit Haut Lafitte 2015	9.50 €	47 €
Château Latour Martillac 2013	10 €	50 €
Château Carbonnieux 2014		58 €
Château de Fieuzal 2015		70 €

Moulis - Listrac

Château Fonréaud 2010		36 €
Château Malmaison 2012	8 €	38 €
Château Anthonic 2012		39 €

Médoc - Haut-Médoc

Mademoiselle L (De la Lagune) 2015	6.50 €	34 €
Château Bernadotte 2010	8.50 €	42 €
Ch. Tour Haut Caussan 2010	8 €	38 €
Petit Manou 2016	6 €	29 €
Clos Manou 2012		48 €

Saint-Estèphe

Château Tour de Marbuzet 2015		46 €
Château de Pez 2015	12 €	60 €
Château Phelan Segur 2012		62 €

Côtes de Bordeaux - Castillon

Château Joanin Becot 2014		45 €
---------------------------	--	------

Puisseguin Saint-Émilion

Ch. La Vaisinerie Cuvée Quercus 2015		26,50 €
--------------------------------------	--	---------

Saint-Émilion Grand Cru

Esprit de Jean Voisin 2015/16	6.50 €	36 €
Dragon de Quintus 2014		58 €

Canon-Fronsac

Château Haut Francarney 2016		39 €
------------------------------	--	------

Lalande de Pomerol

La Fleur De Boüard 2014		52 €
-------------------------	--	------

Pomerol

Benjamin de Beauregard 2015	9 €	42 €
-----------------------------	-----	------

Margaux

Blason d'Issan 2016		49 €
---------------------	--	------

Pauillac

Réserve de La Comtesse 2015		70 €
-----------------------------	--	------

Saint-Julien

Fiefs de Lagrange 2012/15		58 €
---------------------------	--	------

Côtes du Rhône - Hermitage

Petite Chapelle, Paul Jaboulet 2012		85 €
La Chapelle, Paul Jaboulet 2011		140 €

Châteauneuf du Pape

Clos de l'Oratoire 2017		59 €
-------------------------	--	------

Vins rouges

Le verre 15 cl Demi Blle 37,5 cl Bouteille 75 cl

Toro (Espagne)

Tinto Iturria 2016		31 €
Valdosan 2015		31 €

Toscana IGT (Italie)

Le Volte del Ornelaia 2015		42 €
----------------------------	--	------

Bolgheri IGT (Italie)

Le Serre nuove del Ornelaia 2012		58 €
----------------------------------	--	------

Vins rouges servis frais

Côtes du Rhône

Parallèle 45, Paul Jaboulet 2017	18 €	34 €
----------------------------------	------	------

Brouilly

Château de Lachaize 2017		37 €
--------------------------	--	------

Bourgueil

Champ de Louys 2015		35 €
---------------------	--	------

Vins blancs

Le verre 15 cl Demi Blle 37,5 cl Bouteille 75 cl

Vin de Pays des Côtes de Gascogne

Domaine de Tariquet classique	4.50 €	23 €
-------------------------------	--------	------

Vin de Pays-Viognier

Secret de Famille (Jaboulet)	6 €	34 €
------------------------------	-----	------

Bordeaux Blanc

Château de Marsan		24 €	
N°1 de Dourthe		15 €	27 €

Premières Côtes de Blaye

Château Charron "Acacia" 2016		29 €
-------------------------------	--	------

Entre Deux Mers

Ch. Tour de Mirambeau	5 €	14 €	26 €
-----------------------	-----	------	------

Graves

Château St-Robert 2018	5.50 €	28 €
Château Chantegrive 2016		35 €

Pessac-Léognan

Château Les Hauts de Smith 2016		50 €
Château Carbonnieux 2017	29.50 €	58 €
Clémentin de Pape Clément 2016		62 €
Château Latour Martillac 2015	11 €	50 €

Muscadet sur Lie

Domaine Barré		29 €
---------------	--	------

Sancerre

Ch. de Sancerre 2017/2018	9 €	22 €	43 €
---------------------------	-----	------	------

Pouilly Fumé

La Doucette		46 €
-------------	--	------

Riesling Alsace

Domaine Trimbach 2017		43 €
-----------------------	--	------

Gewurztraminer Alsace

Domaine Trimbach 2016		46 €
-----------------------	--	------

Chablis 1^{er} Cru

Simonnet Febvre 2015		44 €
----------------------	--	------

Montagny 1^{er} Cru

Domaine Laurent Cognard 2016/17	11 €	53 €
---------------------------------	------	------

Bourgogne - Louis Latour

Puligny Montrachet "Sous le Puit" 2017		88 €
Meursault «Goutte d'Or» 2016		88 €
Corton Charlemagne 2015		118 €

Côtes du Rhône - Condrieu

E. Guigal 2014/2016		79 €
---------------------	--	------

Côtes du Rhône - Hermitage

Chevalier de Sterimberg 2016		80 €
------------------------------	--	------

Blancs liquoreux

	Le verre 15 cl	Demi Blle 37,5 cl	Bouteille 75 cl
--	-------------------	----------------------	--------------------

Sauternes

Bastor Lamontagne 2016 . . . 8.50 € 44 €

Vin de Pays des Côtes de Gascogne

Domaine de Tariquet 1^{ères} Grives . . . 5 € 26 €

Alsace - Gewurztraminer

Vendanges tardives Trimbach 2008 80 €

Vins rosés

	Le verre 15 cl	Demi Blle 37,5 cl	Bouteille 75 cl
--	-------------------	----------------------	--------------------

Bordeaux

Château de Marsan 24 €

Mythe d'Amphorie (VDF). 5 € 25 €

Côtes de Provence

Estandon Héritage 5 € 14 € 26 €

Estandon Légende (Rosé de garde) 2014 42 €

Bandol

Domaine d'Ott cœur de grain 45 €

Magnums (150 cl)

Rouge

Pessac-Léognan

Château Lafont Menaut 2017. 65 €

Pauillac

Réserve de La Comtesse 2010 140 €

St-Estèphe

Château de Pez 2015 120 €

Rosé

Côtes de Provence

Estandon Héritage 58 €

Bandol

Domaine d'Ott cœur de grain 95 €

Blanc

Entre Deux Mers

Château Tour de Mirambeau 55 €

Vin de Pays des Côtes de Gascogne

Tariquet sec. 47 €

Tariquet Mœlleux (1^{ères} Grives). 52 €



Restaurant - **Bodega**