

Vins rouges

	Le verre 15 cl	Demi Blle 37,5 cl	Bouteille 75 cl
Premières Côtes de Bordeaux			
Mouton Cadet Cuvée Héritage			28.50 €
Château de Marsan 2016			25 €
Côtes de Bourg			
Château Les Eyquems 2017	13.50 €		26 €
Graves			
Château Clare	6 €		28 €
Château Chantegrive 2014			37.50 €
Château Mejean 2014	8 €		39 €
Pessac-Léognan			
Château Lafont Menaut	6.50 €		32 €
Château Seguin 2016			56 €
Château Lagarde 2011			50 €
Lagrange Martillac 2016	21 €		40 €
Château Brown 2015	11.50 €		57 €
Esprit de Chevalier 2015			54 €
Le Petit Haut Lafitte 2015	11 €		53 €
Château Latour Martillac	10 €		50 €
Château Carbonnieux			60 €
Château de Fieuzal 2015			78 €
Moulis - Listrac			
Château Fonréaud 2011			38 €
Médoc - Haut-Médoc			
Mademoiselle L (De la Lagune) 2015	7 €		34 €
Ch. Tour Haut Caussan 2010	8 €		40 €
Petit Manou 2016	6.50 €		31.50 €
Clos Manou			52 €
Saint-Estèphe			
Château Tour de Marbuzet 2015			46 €
Château de Pez 2015	13 €		65 €
Château Phelan Segur 2012			68 €
Côtes de Bordeaux - Castillon			
Château Joanin Becot 2014			45 €
Puissequin Saint-Émilion			
Ch. La Vaisinerie Cuvée Quercus 2015			27.50 €
Saint-Émilion Grand Cru			
Esprit de Jean Voisin 2016	7 €		36 €
Dragon de Quintus 2014			62 €
Canon-Fronsac			
Château Haut Francarney 2016			42 €
Lalande de Pomerol			
La Fleur De Bouïard 2014			54 €
Pomerol			
Château de Sales			48 €
Margaux			
Blason d'Issan 2016			55 €
Pauillac			
Réserve de La Comtesse 2015			82 €
Saint-Julien			
Fiefs de Lagrange 2015/16			59 €
Côtes du Rhône - Hermitage			
Petite Chapelle, Paul Jaboulet			92 €
La Chapelle, Paul Jaboulet			140 €
Châteauneuf du Pape			
Clos de l'Oratoire			60 €

Vins rouges

	Le verre 15 cl	Demi Blle 37,5 cl	Bouteille 75 cl
Toro (Espagne)			
Tinto Iturria	6.50 €		32 €
Valdosan 2015			40 €
Toscana IGT (Italie)			
Le Volte del Ornelaia			42 €
Bolqueri IGT (Italie)			
Le Serre nuove del Ornelaia			58 €
Vins rouges servis frais			
Côtes du Rhône			
Parallèle 45, Paul Jaboulet	18.50 €		35 €
Brouilly			
Château de Lachaize 2017			40 €
Bourgueil			
Champ de Louys			37 €
Vins blancs			
Vin de Pays des Côtes de Gascogne			
Domaine de Tariquet classique	5 €		23 €
Vin de Pays-Viognier			
Secret de Famille (Jaboulet)	7 €		35 €
Bordeaux Blanc			
Château de Marsan			25 €
N°1 de Dourthe			16 € 28 €
Premières Côtes de Blaye			
Château Charron "Acacia" 2016			30 €
Entre Deux Mers			
Ch. Tour de Mirambeau	5.50 €		15 € 27 €
Graves			
Château St-Robert 2018	6 €		29 €
Château Chantegrive 2018			36 €
Pessac-Léognan			
Château Les Hauts de Smith 2018			55 €
Château Carbonnieux 2017			31 € 60 €
Clémentin de Pape Clément 2018			67 €
Ch. Latour Martillac 2015	12.50 €		53 €
Muscadet sur Lie			
Clos de Beauregard 2018			29.50 €
Sancerre			
Ch. de Sancerre 2018	9.50 €		23 € 45 €
Pouilly Fumé			
La Doucette 2018			48 €
Riesling Alsace			
Domaine Trimbach 2018			45 €
Gewurztraminer Alsace			
Domaine Trimbach 2016			48 €
Chablis			
Simonnet Febvre 2014 - 1 ^{er} Cru			45 €
Grand Regnard			58 €
Montagny 1^{er} Cru			
Domaine Laurent Cognard 2017	11.50 €		55 €
Bourgogne - Louis Latour			
Puligny Montrachet			92 €
Meursault "Goutte d'Or"			92 €
Corton Charlemagne			125 €
Côtes du Rhône - Condrieu			
E. Guigal			83 €
Côtes du Rhône - Hermitage			
Chevalier de Sterimberg			87 €

Blancs liquoreux

	Le verre 15 cl	Demi Blle 37,5 cl	Bouteille 75 cl
Sauternes			
Bastor Lamontagne 2016	9 €		46 €
Vin de Pays des Côtes de Gascogne			
Domaine de Tariquet 1 ^{ères} Grives	5 €		26 €
Alsace - Gewurztraminer			
Vendanges tardives Trimbach 2008			82 €

Vins rosés

	Le verre 15 cl	Demi Blle 37,5 cl	Bouteille 75 cl
Bordeaux			
Château de Marsan			24 €
Côtes de Provence			
Estandon Héritage	5.50 €	14 €	27 €
Estandon Légende (Rosé de garde)			46 €
Whispering Angel (Cave d'Esclans)			42 €

Bandol			
Domaine d'Ott cœur de grain			52 €

Magnums (150 cl)

Rouge Pessac-Léognan			
Château Lafont Menaut 2017			65 €

Pauillac			
Réserve de La Comtesse 2010			150 €

St-Estèphe			
Château de Pez 2015			125 €

Rosé Côtes de Provence			
Estandon Héritage			59 €
Whispering Angel (Cave d'Esclans)			88 €

Bandol			
Domaine d'Ott cœur de grain			105 €

Blanc			
Entre Deux Mers			
Château Tour de Mirambeau			57 €

Vin de Pays des Côtes de Gascogne			
Tariquet sec			47 €
Tariquet Mœlleux (1 ^{ères} Grives)			52 €



Restaurant - Bodega



Restaurant - Bodega

Entrées

L'Artichaut Tarte à l'artichaut, crème au 'fior di latte', artichauts poêlés et en chips, parmesan, jambon blanc truffé, roquette, vinaigrette au jus réduit	15,50 €
La Raie * Pressé d'aile de raie à la grenobloise (câpres, citron, persil, croûtons), bisque de crustacés	18 €
Le Ceviche * Ceviche de dorade, fenouil en différentes textures	16 €
Le Foie Gras de Canard des Landes En terrine à la liqueur d'Amaretto, gelée de cerise, meringue à la fève de Tonka, amandes effilées	19,50 €

Poissons

Le Chipiron En carbonara avec crèmeux de lard, Spaghetti à l'encre de seiche, basilic et tomates confites, parmesan râpé	28,50 €
Le Bar Entier * Cuit à la plancha, aromatisé à l'huile d'herbes du jardin, pommes de terre grenaille, romarin, sauce espagnole	32 €
La Gamba Gambas poêlées, Fregola Sarda, chipirons sautés, moules, émulsion parmesan, huile d'olive, roquette	26,50 €
L'Espadon * Pavé mi-cuit, radis, tomates, haricots verts, fèves, sucrose, poivrons grillés, sabayon à l'anchoïade	29 €

Viandes

Viande de race * (sélection selon arrivage) Prix à l'ardoise	
L'Agneau Côtes d'agneau "Axuria" rôties, fricassée de petits pois, gnocchis de pommes de terre à la marjolaine, jus infusé à la menthe poivrée	28,50 €
Le Canard Magret de canard, courgettes de couleur, ricotta aux herbes, tomates cerises, melon, crumble amande, jus acidulé au cidre et à la badiane	28 €
Le Veau Quasi rôti, houmous de betterave, panisse de pois chiches, jus réduit aux olives	28 €

Végétarien

L'Aubergine En tranche épaisse panée à la milanaise, légumes marinés, coulis de tomates rôties au basilic, roquette, pesto	18 €
Supplément jambon ibérique	7 €

les Incontournables

Côte de bœuf pour 2 personnes * (1kg /1.2kg) Temps de cuisson 20mn.	70 €
Tartare de bœuf classique préparé * Œuf, cornichons, câpres, persil, sauce Worcestershire, Tabasco, huile d'olive	19,50 €
Tartare de bœuf façon Thaï préparé * Gingembre confit, coriandre fraîche, graines de sésame, échalotes, sauce soja, huile d'olive	20,50 €
Baba Burger Veau, fromage de brebis, pesto rosso, tomates confites, pickles d'oignons	20 €

* ces plats peuvent être préparés sans gluten sur demande
- 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, 17,50 €
tomates, croûtons, œuf dur, parmesan, sauce Caesar à l'anchois
- L'Italienne** * Burrata crémeuse, tomates de couleurs, 17 €
roquette, pesto, grissini
- La Thaï** Nouilles chinoises aux légumes croquants, 18 €
crevettes, coriandre fraîche, graines de sésame, sauce thaï

Desserts

Nos desserts sont élaborés avec le chocolat Valrhona

- Garde La Fraïse** Rouleau croustillant miel, mascarpone vanillé, 12 €
brunoise et coulis de fraises, gel basilic, glace au lait fraïse
- Mon Chou** Chou gourmand, mousse et caramel coulant, cacahuètes 12,50 €
chouchou fleur de sel, glace à la vanille de Madagascar, sablé croquant
- L'Intensément Choco** Emulsion chocolat Manjari, 12,50 €
riz au lait Jivara, sorbet chocolat citron vert
- Zestez-Moi** * Meringue croquante aux agrumes, 12 €
mousse légère citron, verveine, glace chocolat blanc
- La Sélection de fromages affinés** 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** 5 €
- Coupe 3 boules** 6,50 €
- Fabriqués par un maître artisan glacier**
- Crèmes glacées** : Vanille, chocolat, café, rhum raisin, pistache, caramel,
vanille-pécan, coco, barbe à papa, menthe chocolat, noisette,
stracciatella, yaourt
- Sorbets** : Fraïse, citron, citron vert, citron basilic, cassis, abricot, passion, mangue,
framboise, mojito, pêche de vigne
- Café Liégeois** Glace café, expresso, chantilly, 9,50 €
- Chocolat Liégeois** Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly, 9,50 €
- Dame blanche** Glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly 9,50 €
- Poire Belle Hélène** Glace vanille, poire fruit, chocolat chaud, chantilly 9,50 €
- Antillaise** Glaces rhum raisin, passion et coco, banane fruit, chantilly 9,50 €
- Colonel** Sorbet citron, vodka 9,50 €
- Irish coffee** (Jameson 4 cl) 10 €

Menu Enfant 13,50 €

(enfant moins de 12 ans)

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

Eaux

- Abatilles (50cl) 4 € (1L) 5 €
- Abatilles Pétillante .. (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) 10 €

Sodas

- Coca-Cola, Coca Cherry, 4.50 €
- Coca Zéro (33 cl) 4.50 €
- Perrier (33 cl) 4.50 €
- Vittel (25 cl) 4 €
- Fanta orange (33 cl) 4.50 €
- Fuzetea (25 cl) 4.50 €
- Schweppes, Orangina (25 cl) 4.50 €
- Sirop à l'eau 3 €
- Sprite (33 cl), Limonade (25 cl) 4 €
- Diabolo 4.50 €
- Jus de fruits Pago (20 cl) 4.50 €
Orange, Ananas, ACE, Pamplemousse, Mangue,
Pomme, Abricot, Fraïse, Tomate
- Fruits frais pressés Orange, Citron .. 6.50 €
- Supplément sirop 0.20 €
Menthe, Grenadine, Citron, Fraïse, Pêche,
Cassis, Orange, Orgeat, Caramel

Apéritifs

- Ricard, Pastis, Berger, Pernod (2 cl) . 3 €
- Kir vin blanc (12 cl) 4.50 €
- Kir Royal - Champagne Cassis, Mûre,
Pêche, Fraïse des bois (12 cl) 9.50 €
- Martini Blanc, Rosé, Rouge (6 cl) 5 €
- Martini Gin (9 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 €
- Spritz Campari (18 cl) 10 €
- Sangria maison (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 €
- Mira blonde - Bière du Bassin (5,6°) .. 6.50 €
- Pelforth - Bière brune (6,5°) 5 €
- Lagunitas (6,2°)(35,5 cl) 8.50 €
- Desperados (5,9°) 7 €
- Mort subite Kriek cerise (4°) (37,5 cl) . 8.50 €
- Mort subite Witte
Bière blanche (5,5°) (37,5 cl) 8.50 €
- Heineken 0.0 sans alcool 4 €

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 (24 cl) 6 €
Crème de coco, jus d'ananas,
sirop de rhum Monin

Alcools (4cl)

- Gin, Tequila 6 €
- Get 27, Get 31 (6 cl) 7 €
- Vodka Absolut 7.50 €
- Accompagnement (Soda, Jus...) 1.50 €

Gin (4cl) et Tonic Premium

Accompagnement au choix :

- Citron, menthe, concombre, baies de genièvre
Tanqueray 9 €
- Bombay Sapphire, Hendrick's 10 €
- Citadelle 10 €
- Monkey 47, Roku (Japon) 13 €
- 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 €
- Spritz Campari (18 cl) 10 €
- Maximo Licor 43, jus de citron 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 (15 cl) 9 €
Vodka, jus de tomate assaisonné
- Tequila Sunrise (24 cl) 8 €
Tequila, jus d'orange, grenadine
- Margarita (10 cl) 8 €
Tequila, Cointreau, citron vert
- Gin Fizz (10 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,
cassonade, soda
Supplément purée de fraïse ou framboise . 1.50 €
- Mojito Royal au Champagne (16 cl) 12 €
Supplément purée de fraïse ou framboise . 1.50 €
- Cuba Libre (15 cl) 10 €
Havana 3 ans, citron vert, Coca Cola
- Cancha (15 cl) 12 €
Havana 7 ans, miel, citron vert, soda
- Punch Planteur (24 cl) 9 €
- Piña Colada (24 cl) 9 €
Havana 3 ans, jus ananas, crème coco
- Daïquiri (15 cl) 9 €
Havana 3 ans, citron vert, sucre de canne
- Strawberry Daiquiri (15 cl) 9.50 €
Havana 3 ans, citron vert,
purée de fraïses, sucre de canne
- Grand Collins (18 cl) 9 €
Grand Marnier Cordon Rouge,
jus de citron, soda
- 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 cranberries,
crème de pêche, jus d'orange

Whiskies (4cl)

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

Champagnes à la coupe (12 cl)

- Taittinger Brut Réserve 9.50 €
- Kir Royal 9.50 €
- Taittinger Rosé Prestige 13 €
- Louis Roederer Brut Premier 10 €

Champagnes (75 cl)

- Taittinger Brut Réserve 60 €
- 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 75 €
- Moët et Chandon Brut Impérial 75 €
- Mumm Cordon Rouge Brut 75 €
- Mumm Cordon Rouge Brut Rosé 85 €
- Laurent Perrier Brut 75 €
- Laurent Perrier Rosé 100 €
- Veuve Clicquot Rosé 95 €
- Ruinart - Blanc de Blancs 110 €
- Ruinart - Blanc de Blancs Magnum (150 cl) 220 €
- Amour de Deutz 150 €
- Comte de Champagne - Blanc de Blancs 180 €
- 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)

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

Rhums (4 cl)

- Saint-James Brun (45°) 6 €
- Havana 7 ans (40°) 10 €
- Don Papa - Philippines 40° / 12 ans 13 €
- Zacapa - Guatemala 43° / ambré / 23 ans 18 €
- Pactonavo - Cuba 40° 13 €
- Diplomatico - Venezuela 43° 15 €

Rhum arrangé de Marion 40° (6 cl) 9 €

Digestifs

- Cointreau, Licor 43 (6cl) 7 €
- Izarra jaune, Izarra Vert, Patxaran (6cl) 8 €
- Cognac Hennessy VS (4cl) 9 €
- Cognac Hennessy XO (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 €

Sur les Ardoises

Le

Cocktail
de l'été

Ouvert 6/7 - Tard le soir