

Vins rouges

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

Premières Côtes de Bordeaux
Mouton Cadet Cuvée Héritage 28.50 €
Château de Marsan 25 €

Côtes de Bourg
Château Les Eyquem 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 Haut-Bergey 2015 42 €
Château Baret 2015 38 €
Château Seguin 56 €
Château La Garde 2012 50 €
Lagrave Martillac 21 € 40 €
Château Brown 11.50 € 57 €
Esprit de Chevalier 54 €
Le Petit Haut Lafitte 11 € 53 €
Château Latour Martillac 10 € 50 €
Château Carbonnieux 60 €
Château de Fieuzal 2015 78 €

Moulis - Lustrac
Château Fonréaud 2011 38 €

Médoc - Haut-Médoc
Mademoiselle L (De la Lagune) 7 € 34 €
Ch. Tour Haut Caussan 2010 8 € 40 €
Petit Manou 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-Émilien
Ch. La Vaisinerie Cuvée Quercus 2015 27,50 €

Saint-Émilien Grand Cru
Esprit de Jean Voisin 7 € 36 €
Dragon de Quintus 2014 62 €

Canon-Fronsac
Château Haut Francarney 42 €

Lalande de Pomerol
La Fleur De Boüard 2015 54 €

Pomerol
Château de Sales 48 €

Margaux
Blason d'Issan 55 €

Pauillac
Réserve de La Comtesse 2015 82 €

Saint-Julien
Fiefs de Lagrange 59 €

Côtes du Rhône - Hermitage
La Maison Bleue, Paul Jaboulet 92 €
La Chapelle, Paul Jaboulet 140 €

Châteauneuf du Pape
Clos de l'Oratoire 60 €

Vins rouges

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

Toro (Espagne)
Tinto Iturria 6.50 € 32 €
Valdosan 2015 40 €

Toscana IGT (Italie)
Le Volte del Ornelaia 42 €

Bolgueri 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 40 €

Anjou
Les Arcandiers 35 €

Vins blancs

Vin de Pays des Côtes de Gascogne
Domaine de Tariquet classique .. 5.50 € 24 €

Vin de Pays-Viognier
Secret de Famille (Jaboulet) 7 € 35 €

Bordeaux Blanc
Château de Marsan 25 €
N°1 de Dourthe 17 € 29 €

Premières Côtes de Blaye
Château Charron "Acacia" 30 €

Entre Deux Mers
Ch. Tour de Mirambeau 6 € 16 € 28 €

Graves
Château de Landiras 6 € 29 €
Château Chantegrive 37 €

Pessac-Léognan
Les Hauts de Smith 55 €
Château Carbonnieux 31 € 60 €
Clémentin de Pape Clément 67 €
Château Latour Martillac 2015 .. 14 € 55 €

Muscadet sur Lie
Château Cassemichère 29.50 €

Sancerre
Château de Sancerre 9.50 € 23 € 45 €

Pouilly Fumé
La Doucette 49 €

Riesling Alsace
Domaine Trimbach 45 €

Gewurztraminer Alsace
Domaine Trimbach 48 €

Chablis
Simonnet Febvre 2014 - 1er Cru 46 €
Grand Regnard 58 €

Montagny 1er Cru
Domaine Laurent Cognard 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 Btle 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 ... 6 € 28 €

Alsace - Gewurztraminer
Vendanges tardives Trimbach 2008 82 €

Vins effervescents

Bouteille 75 cl

Italie
Neirano - Prosecco DOC 28,50 €

Argentine
Chandon Garden Spritz 42 €

Vins rosés

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

Bordeaux
Château de Marsan 25 €

Côtes de Provence
Estandon Héritage 6 € 15 € 28 €
Whispering Angel (Cave d'Esclans) 42 €

Bandol
Domaine d'Ott cœur de grain 52 €

Magnums (150 cl)

Rouge

Pessac-Léognan
Château Lafont Menaut 66 €

Pauillac
Réserve de La Comtesse 2010 150 €

St-Estèphe
Château de Pez 2015 125 €

Rosé

Côtes de Provence
Estandon Héritage 60 €
Whispering Angel (Cave d'Esclans) 90 €

Bandol
Domaine d'Ott cœur de grain 105 €

Blanc

Entre Deux Mers
Château Tour de Mirambeau 60 €

Vin de Pays des Côtes de Gascogne
Domaine Tariquet sec 50 €
Domaine Tariquet Mœlleux (1^{ères} Grives) 55 €

Champagnes
Ruinart - Blanc de Blancs Magnum 220 €



Restaurant - Bodega

Impression 04-2022



Restaurant - Bodega

Entrées

- La Crevette** Cuite à la plancha, carpaccio de Cecina de bœuf, 18,50 €
melon, pêche, vinaigrette de crustacés
- Le Petit Pois** * En gaspacho, rafraîchi au gingembre, d'autres en tartare, .. 16,50 €
anguille fumée, œuf parfait
- Le Foie Gras de Canard des Landes** En terrine, à l'artichaut, 21 €
compote de pomme, chips d'artichaut et artichauts violets, gelée au Sauternes

Poissons

- Le Chipiron** En carbonara avec crémeux de lard, 29 €
Spaghetti à l'encre de seiche, basilic et tomates confites, parmesan râpé
- La Sardine** * Juste snackée, carpaccio de courgette de couleur, 27,50 €
comptée d'aubergines aux tomates confites, sauce chimichurri, citron jaune
- Le Cabillaud** Cuit en vapeur douce, en feuille de nori, 30 €
fenouil en 3 façons (confit, en mousseline, croquant acidulé) moules, jus de coquillages

Viandes

- Viande de race** * (sélection selon arrivage) prix à l'ardoise
Pommes de terre grenaille, salade verte
- Le Veau** * Flanché, cuit à basse température 36 heures, 29,50 €
purée de pommes de terre, oignons nouveaux, asperge verte,
jus de veau réduit à la sarriette
- La Pintade** Suprême contisé à l'estragon, citron, pâtes zita, 28,50 €
roquette, tomates confites, olives taggiasche, jus fumé

Végétarien

- L'Asperge** Royale d'asperge, asperge verte, sauce vierge et hollandaise, ... 18,50 €
pain de mie croustillant
Supplément jambon Ibérique 7 €

les Incontournables

- Côte de bœuf pour 2 personnes** * (1kg /1.2kg) Temps de cuisson 20mn. 81 €
- Tartare de bœuf classique préparé** * 21 €
Œuf, cornichons, câpres, persil, sauce Worcestershire, Tabasco, huile d'olive
- Tartare de bœuf façon Thai préparé** * 21 €
Gingembre confit, coriandre fraîche, graines de sésame, échalotes,
sauce soja, huile d'olive
- Baba Burger** Bœuf, red cheddar, cornichons aigre-doux, 21 €
tomates confites, compotée d'oignons, mayo avocat/wasabi, épinards frais

* ces plats sont sans gluten.

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

Ouvert 6/7 - Tard le soir



Salades de saison

- Le Poke Bowl Poulet** Riz noir, concombre, poivrons rouges, fèves edamame, pastèque, tomates cerises, grenade, noix de cajou, oignons frits, poulet croustillant au panko et sauce soja caramélisée aux agrumes 18 €
- L'Italienne** Burrata crémeuse, tomates multicolores, roquette, pesto rosso, huile d'olive, focaccia 18 €
- La Caesar** Cœur de romaine, filets de poulet panés au panko, tomates, croûtons, œuf dur, parmesan, sauce Caesar à l'anchois 18 €
- La Thai** Nouilles chinoises aux légumes croquants, crevettes marinées, coriandre fraîche, graines de sésame, sauce thai 18 €

Desserts

Nos desserts sont élaborés avec le chocolat Valrhona

- Sexy chou** Chou glacé au chocolat dulcey, crème tonka, intérieur praliné amande, glace pâte d'amande de Provence, amandes caramélisées 12,50 €
- Ramène ta fraise** Crèmeux mousse mascarpone et gel de basilic, gavotte maison, glace au lait de fraise 12,50 €
- Le choco-nuts** Finger choco noisettes grillées, fleur de sel, crèmeux chocolat Azélia, tuile cacao, glace à la noisette caramélisée 13 €
- La gin attitude** * Meringue, tartare de pommes/concombre, sorbet citron/pommes et gin, aneth, crème cheesecake acidulée 13 €
- Café gourmand** 12,50 €
- La Sélection des 3 Fromages** 12 €

* ces plats peuvent être préparés sans gluten sur demande

Glaces

Fabriquées par un maître artisan glacier

- Coupe 2 boules** 5 €
- Coupe 3 boules** 6,50 €
- Crèmes glacées** : Vanille, chocolat, café, rhum raisin, pistache, caramel, vanille-pécan, coco, barbe à papa, menthe chocolat, noisette, straciatella, yaourt
- Sorbets** : Fraise, citron, citron vert, citron basilic, cassis, abricot, passion, mangue, framboise,
- Café Liégeois** Glace café, expresso, amandes grillées, chantilly 10 €
- Chocolat Liégeois** Glace chocolat, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly 10 €
- Dame blanche** Glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly 10 €
- Poire Belle Hélène** Glace vanille, poire fruit, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly 10 €
- Antillaise** Glaces rhum raisin, passion et coco, banane fruit, amandes grillées, chantilly 10 €
- Colonel** Sorbet citron vert, vodka 10 €
- Irish coffee** (Jameson 4 cl) 11 €

Menu Enfant 14 €

(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"
- Perrier (33cl) 4,50 €

Cafés, Thés

- Café, Décaféiné 2,70 €
- Thé, Infusion 4,50 €
- Irish coffee (Jameson) 11 €

Prix nets, service compris - La liste des allergènes est disponible et consultable sur demande

Ouvert 6/7 - Tard le soir

Sodas

- Coca-Cola, Coca Cherry, 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 €
- Tropico Tropical (25 cl) 4,50 €
- Sirop à l'eau 3 €
- Sprite (33 cl), Limonade (25 cl) 4,50 €
- Diabolo 4,50 €
- Jus de fruits Pago (20 cl) 4,50 €
- Orange, Ananas, ACE, Pamplemousse, Mangue, Pomme, Abricot, Fraise, Tomate
- Fruits frais pressés Orange, Citron 6,50 €
- Supplément sirop 0,20 €
- Menthe, Grenadine, Citron, Fraise, Pêche, Cassis, Orange, Orgeat, Caramel

Apéritifs

- Ricard, Pastis, Berger, Pernod (2 cl) 3,50 €
- Kir vin blanc (12 cl) 5 €
- Kir Royal - Champagne Cassis, Mûre, Pêche, Fraise des bois (12 cl) 10,50 €
- Martini Blanc, Rosé, Rouge (6 cl) 6 €
- Martini Gin (9 cl) 7,50 €
- Martini Tonic (18 cl) 8,50 €
- Lillet Rouge, Blanc ou Rosé (6 cl) 6 €
- Campari (6 cl) 6 €
- Américano Maison (12 cl) 10 €
- Spritz Aperol (20 cl) 9,50 €
- Spritz Campari (20 cl) 10 €
- Sangria maison (15 cl) 6 €
- Pineau, Suze (8 cl) 5 €
- Porto Blanc ou Rouge (8 cl) 5 €
- Accompagnement (Soda, Jus...) 1,50 €

Bières à la pression

- | | 25 cl | 50 cl |
|--------------------------------|--------|---------|
| Heineken (5°) | 4 € | 7,50 € |
| Panaché, Monaco | 4 € | 7,50 € |
| Edelweiss Bière Blanche (5°) | 5 € | 9,50 € |
| Affligem Bière d'Abbaye (5,2°) | 5,50 € | 10,50 € |
| 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) 9 €
- 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

- Crodino Virgin Spritz (17,5 cl) 6 €
- Apéritif pétillant aux notes d'agrumes & d'épices
- Le Virgin Mojito (16 cl) 6 €
- Eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert, cassonade
- Supplément purée de fraise ou framboise 1,50 €
- 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 Beefeater, Tequila San Jose 7 €
- Get 27, Get 31 (6 cl) 7,50 €
- Vodka Absolut 8,50 €
- 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 €
- London Essence Tonic Water (20cl) 4 €
- London Essence Ginger Ale (20cl) 4 €
- London Essence Ginger Beer (20cl) 4 €

Cocktails

- Américano Maison (12 cl) 10 €
- Spritz Aperol (20 cl) 9,50 €
- Spritz Campari (20 cl) 10 €
- Lillet Tonic (18 cl) 9 €
- Armin Tonic (14 cl) 9 €
- Armagnac Armin 6 ans d'âge
- Ti'Punch (5 cl) 7,50 €
- Rhum Clément 40°, citron vert, cassonade
- Ti'Vieux (5 cl) 8,50 €
- Rhum St-James brun 45°, citron vert, cassonade
- Bloody Mary (15 cl) 9,50 €
- Vodka, jus de tomate assaisonné
- Tequila Sunrise (24 cl) 9 €
- Tequila, jus d'orange, grenadine
- Margarita (10 cl) 9 €
- Tequila, Cointreau, jus de citron vert
- Gin Fizz (17 cl) 9 €
- Gin, citron vert, sucre de canne, soda
- Caipirinha (10 cl) 9 €
- Cachaça, citron vert, cassonade
- Mojito (15 cl) 9 €
- Havana 3 ans, citron vert, menthe fraîche, cassonade, soda
- Supplément purée de fraise ou framboise 1,50 €
- Mojito Royal au Champagne (16 cl) 12,50 €
- Supplément purée de fraise ou framboise 1,50 €
- Cuba Libre (15 cl) 10 €
- Havana 3 ans, citron vert, Coca Cola
- Cancha (15 cl) 13 €
- Havana 7 ans, miel, citron vert, soda
- Punch Planteur (24 cl) 9,50 €
- Piña Colada (24 cl) 10 €
- Havana 3 ans, jus ananas, crème coco
- Daiquiri (15 cl) 9,50 €
- Havana 3 ans, citron vert, sucre de canne
- Strawberry Daiquiri (15 cl) 10 €
- Havana 3 ans, citron vert, purée de fraises, sucre de canne
- Grand T' (18 cl) 9 €
- Grand Marnier, thé glacé aux agrumes, eau pétillante, citron
- Grand Collins (18 cl) 9,50 €
- Grand Marnier Cordon Rouge, jus de citron, soda
- Moscow Mule (16 cl) 12 €
- Vodka, Ginger Beer, citron vert
- 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 7 €
- JB, Johnny Walker, Ballantines 8 €
- Jameson 9 €
- Four Roses Bourbon 9 €
- Jack Daniel's 9,50 €
- Bulleit Bourbon 10 €
- Bulleit Rye 10 €
- Jameson 18 ans 13 €
- Glenfiddish 12 ans 11 €
- The Glenlivet 12 ans 11 €
- Whistle Pig 12 ans 18 €
- Chivas Regal 12 ans 13 €
- Aberlour 12 ans 13 €
- 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 10 €
- Kir Royal 10 €
- Taittinger Rosé Prestige 13 €

Champagnes (75 cl)

- Taittinger Brut Réserve 65 €
- Taittinger Brut Réserve Magnum (150 cl) 120 €
- Taittinger Rosé Prestige 75 €
- Louis Roederer Brut Premier 70 €
- 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 €
- Veuve Clicquot Rosé 95 €
- Ruinart - Blanc de Blancs 110 €
- Ruinart - Blanc de Blancs Magnum (150 cl) 220 €
- Comte de Champagne - Blanc de Blancs 180 €
- Cristal Roederer Brut 195 €
- Dom Pérignon 195 €
- Krug Grande Cuvée 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 (4 cl)

- Saint-James Brun 45° 6 €
- Clément - Martinique 40° 8 €
- Havana 3 ans 40° 8 €
- Havana 7 ans 40° 10 €
- Eminente Reserva - Cuba 42,3° / 7 ans 15 €
- Zacapa - Guatemala 43° / ambré / 23 ans 18 €
- Pactonavi - Cuba 40° 14 €
- Diplomatico - Venezuela 43° 15 €
- Rhum arrangé Maison 40° (6 cl) 9 €

Digestifs

- Cointreau, Licor 43 (6cl) 8 €
- Izarra jaune, Izarra Vert, Patxaran (6cl) 8,50 €
- Armagnac Armin 6 ans (4cl) 8 €
- Armagnac Armin 10 ans (4cl) 12 €
- 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 €