

## Vins rouges

	Le verre 15 cl	Demi Bille 37,5 cl	Bouteille 75 cl
<b>Premières Côtes de Bordeaux</b>			
Mouton Cadet Cuvée Héritage			28.50 €
Château de Marsan			25 €
<b>Côtes de Bourg</b>			
Château Les Eyquems	13.50 €		26 €
<b>Graves</b>			
Château Clare	6 €		28 €
Château Chantegrive			38 €
Château Méjean	8.50 €		42 €
<b>Pessac-Léognan</b>			
Château Lafont Menaut	6.50 €		32 €
Château Haut-Bergey 2015			45 €
Château Baret 2015			39 €
Château La Garde 2012			50 €
Lagrave Martillac	22 €		41 €
Château Brown	12 €		58 €
Esprit de Chevalier			54 €
Le Petit Haut Lafitte	11.50 €		55 €
Château Latour Martillac	12 €		60 €
Château Carbonnieux			65 €
Château de Fieuzal 2018			79 €
<b>Moulis - Listrac</b>			
Château Fonréaud 2011			38 €
<b>Médoc - Haut-Médoc</b>			
Mademoiselle L (De la Lagune)	7 €		34 €
Petit Manou	6.50 €		31.50 €
Clos Manou			50 €
<b>Saint-Estèphe</b>			
Château Tour de Marbuzet 2016			48 €
Château de Pez 2015	13 €		65 €
Château Phelan Segur 2012			68 €
<b>Côtes de Bordeaux - Castillon</b>			
Château Joanin Becot			45 €
<b>Puissequin Saint-Émilion</b>			
Ch. La Vaisinerie Cuvée Quercus 2016			27,50 €
<b>Saint-Émilion Grand Cru</b>			
Esprit de Jean Voisin	7.50 €		36 €
Dragon de Quintus 2014			65 €
<b>Canon-Fronsac</b>			
Château Haut Francarney			42 €
<b>Lalande de Pomerol</b>			
La Fleur De Boüard 2015			55 €
<b>Pomerol</b>			
Château de Sales			49 €
<b>Margaux</b>			
Blason d'Issan			56 €
Le "Margaux" de Château Margaux 2015			82 €
<b>Pauillac</b>			
Réserve de La Comtesse 2016			84 €
<b>Saint-Julien</b>			
Fiefs de Lagrange			60 €
<b>Côtes du Rhône - Hermitage</b>			
La Maison Bleue, Paul Jaboulet			95 €
La Chapelle, Paul Jaboulet			160 €
<b>Châteauneuf du Pape</b>			
Clos de l'Oratoire			62 €

## Vins rouges

	Le verre 15 cl	Demi Bille 37,5 cl	Bouteille 75 cl
<b>Toro (Espagne)</b>			
Tinto Iturria	6.50 €		32 €
Valdosan 2015			40 €
<b>Toscana IGT (Italie)</b>			
Le Volte del Ornellaia			42 €
<b>Bolgheri IGT (Italie)</b>			
Le Serre nuove del Ornellaia			60 €
<b>Vins rouges servis frais</b>			
<b>Côtes du Rhône</b>			
Parallèle 45, Paul Jaboulet	18.50 €		35 €
<b>Anjou</b>			
Les Arcandiers			35 €
<b>Vins blancs</b>			
<b>Vin de Pays des Côtes de Gascogne</b>			
Domaine de Tariquet classique	5.50 €		24 €
<b>Vin de Pays-Viognier</b>			
Secret de Famille (Jaboulet)	7.50 €		36 €
<b>Bordeaux Blanc</b>			
Château de Marsan			25 €
N°1 de Dourthe			17 €
<b>Premières Côtes de Blaye</b>			
Château Charron "Acacia"			30 €
<b>Entre Deux Mers</b>			
Ch. Tour de Mirambeau	6 €	16 €	28 €
<b>Graves</b>			
Château de Landiras	6 €		29 €
Château Chantegrive			37 €
<b>Pessac-Léognan</b>			
Les Hauts de Smith			59 €
Château Carbonnieux	31 €		60 €
Clémentin de Pape Clément			69 €
Château Latour Martillac	12 €		59 €
<b>Muscadet sur Lie</b>			
Château Cassemichère			29.50 €
<b>Sancerre</b>			
Château de Sancerre	9.50 €	23 €	45 €
<b>Pouilly Fumé</b>			
La Doucette			50 €
<b>Riesling Alsace</b>			
Domaine Trimbach			45 €
<b>Gewurztraminer Alsace</b>			
Domaine Trimbach			48 €
<b>Chablis</b>			
Simonnet Febvre 2017 - 1 <sup>er</sup> Cru			48 €
Grand Regnard			58 €
<b>Montagny 1<sup>er</sup> Cru</b>			
Domaine Laurent Cognard	11.50 €		55 €
<b>Bourgogne - Louis Latour</b>			
Puligny Montrachet			95 €
Meursault "Goutte d'Or"			95 €
Corton Charlemagne			130 €
<b>Côtes du Rhône - Condrieu</b>			
E. Guigal			85 €
<b>Côtes du Rhône - Hermitage</b>			
Chevalier de Sterimberg			89 €

## Blancs liquoreux

	Le verre 15 cl	Demi Bille 37,5 cl	Bouteille 75 cl
<b>Sauternes</b>			
Bastor Lamontagne 2016	9.50 €		46 €
<b>Vin de Pays des Côtes de Gascogne</b>			
Domaine de Tariquet 1 <sup>ères</sup> Grives	6 €		28 €
<b>Alsace - Gewurztraminer</b>			
Vendanges tardives Trimbach 2008			82 €

## Vin effervescent

	Le verre 15 cl	Demi Bille 37,5 cl	Bouteille 75 cl
<b>Italie</b>			
Agricola Alba - Prosecco DOC	6,50 €		28,50 €

## Vins rosés

	Le verre 15 cl	Demi Bille 37,5 cl	Bouteille 75 cl
<b>Bordeaux</b>			
Château de Marsan			25 €
<b>Côtes de Provence</b>			
Estandon Héritage	6 €	15 €	28 €
Estandon Légende Rosé de garde			42 €
Whispering Angel (Cave d'Esclans)			42 €
<b>Bandol</b>			
Domaine d'Ott cœur de grain			52 €

## Magnums (150 cl)

<b>Rouge</b>			
<b>Pessac-Léognan</b>			
Château Lafont Menaut			66 €
<b>Pauillac</b>			
Réserve de La Comtesse 2010			150 €
<b>St-Estèphe</b>			
Château de Pez 2016			130 €
<b>Rosé</b>			
<b>Côtes de Provence</b>			
Estandon Héritage			60 €
Whispering Angel (Cave d'Esclans)			90 €
<b>Blanc</b>			
<b>Entre Deux Mers</b>			
Château Tour de Mirambeau			60 €
<b>Vin de Pays des Côtes de Gascogne</b>			
Domaine Tariquet sec			50 €
Domaine Tariquet Mœlleux (1 <sup>ères</sup> Grives)			55 €
<b>Champagnes</b>			
Ruinart - Blanc de Blancs Magnum			220 €

## Magnums



Restaurant - Bodega

## Entrées

- L'Œuf** Œuf mollet pané, velouté de butternut parfumé au lard, fricassée de champignons au Xérès, noisettes, salade d'herbes 16,50 €
- Le Saumon** \* Saumon à la flamme, sauce soja blanche, pistaches, poireau, crème aigrelette, coulis de cresson et chips de crevette 18,50 €
- Le Foie Gras de Canard des Landes** En terrine, foie gras au cacao, gelée passion, compotée pomme et coing, granola, grué de cacao 21 €

## Poissons

- Le Chipiron** En carbonara avec crémeux de lard, spaghetti à l'encre de seiche, basilic et tomates confites, parmesan râpé 29,50 €
- La Lotte** \* Cuite façon meunière, pommes de terre en robe des champs, fumet crémeux citronné, œufs de truite, croûtons, câpres 31 €
- Le Lieu Jaune** \* À la plancha, mousseline de carotte, carottes glacées, d'autres croquantes à la coriandre, coques en marinère, émulsion carotte, gingembre et orange 30 €

## Viandes

- Viande de race** \* (sélection selon arrivage) Pommes de terre grenaille, salade verte 38,50 €
- Le Veau** \* Quasi cuit au sautoir, tempura de cébette, marmelade de carotte et patate douce aux épices, consommé brun de veau à la citronnelle 29,50 €
- La Volaille** Suprême de volaille fermière farci à la gamba, pâtes calamarata aux champignons, tartufata, bisque au whisky tourbé 30 €

## Végétarien

- Udon à la Japonaise** Pâtes Udon, œuf dur mariné soja mirin et ail, bouillon de légumes miso, pousses de soja, champignons enoki, brocoli, algue nori, butternut, poireau 19 €
- Supplément saumon mariné 7 €

## les Incontournables

- Côte de bœuf pour 2 personnes** \* (1kg /1.2kg) Temps de cuisson 20mn. 83 €
- Tartare de bœuf classique préparé** \* Œuf, cornichons, câpres, persil, sauce Worcestershire, Tabasco, huile d'olive 21 €
- Tartare de bœuf façon Thai préparé** \* Gingembre confit, coriandre fraîche, graines de sésame, échalotes, sauce soja, huile d'olive 21 €
- Baba Burger** Bœuf, cheddar, mayonnaise aux herbes, lard fumé croustillant, tempura d'oignon rouge, cornichon, tomates séchées, roquette 21 €

\* Ces plats peuvent être préparés sans gluten.  
Prix nets, service compris - Liste des allergènes disponible sur demande



Restaurant - Bodega

Impression 09-2022

Ouvert 6/7 - Tard le soir

## Salades de saison

- Le Poke Bowl Poulet ou Saumon** Boulgour-quinoa, fèves edamame, ..... 18,50 €  
ananas, brocoli, coleslaw carotte céleri, grenade, noix de cajou,  
oignons frits, poulet croustillant au panko **ou** saumon mariné  
et sauce soja caramélisée aux agrumes
- La Caesar** Cœur de romaine, filets de poulet panés au panko, ..... 18,50 €  
tomates, croûtons, œuf dur, parmesan, sauce Caesar à l'anchois
- La Thai** Nouilles chinoises aux légumes croquants, crevettes marinées, ..... 18 €  
coriandre fraîche, graines de sésame, sauce Thai

## Desserts

Nos desserts sont élaborés avec le chocolat Valrhona

- Ma Gourmandise** \* Crèmeux Caramélia, confit de poire acidulé, ..... 12,50 €  
poire fondante, glace et noix de pécan caramélisées,  
feuille de brick croustillante
- Sur Mon Île** \* Meringue croquante, crème mascarpone vanillée, ..... 12,50 €  
confit de fruits exotiques, chips de mangue, sorbet coco citron vert,  
citronnelle, chips d'ananas
- Ma Brioche d'Amour** Brioche perdue, crème d'Isigny, crème glacée ..... 13 €  
au whisky bourbon, graines de courges caramélisées et butternut confit
- Café Gourmand** ..... 12,50 €
- La Sélection des 3 Fromages** ..... 12 €

\* ces desserts 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, stracciatella, yaourt, marron glacé
- Sorbets** : Fraise, citron, citron vert, citron basilic, cassis,  
clémentine corse, passion, mangue, framboise
- Café Liégeois** Glace café, espresso, 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 €
- Jamaican Coffee** (Rhum ambré 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 4 cl) ..... 11 €
- Jamaican coffee (Rhum ambré 4 cl) ..... 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, ..... 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 €
- Tropico Tropical (25 cl) ..... 4,50 €
- Siróp à l'eau ..... 3 €
- Sprite (33 cl), Limonade (25 cl) ..... 4,50 €
- Crodino Virgin Spritz (17,5 cl) ..... 6 €
- Apéritif pétillant aux notes  
d'agrumes & d'épices
- 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) ..... 10 €
- Spritz Campari (20 cl) ..... 10 €
- Sangria maison (15 cl) ..... 6,50 €
- 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 €  |       |
| Affligem 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

- Le Toronto** (16 cl) ..... 6 €  
Jus de fraise, jus d'ananas, jus de cranberry
- Le P'tit Canop** (22 cl) ..... 6 €  
Jus d'ananas, jus de citron, purée passion  
sirop de grenadine
- Victoria** (12 cl) ..... 6 €  
Jus de pomme, purée de fraise, jus de citron
- Donna Summer** (20 cl) "Frozen" ..... 9 €  
Jus d'abricot, jus d'orange, citron vert, sirop de miel

## 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 €
- Fever Tree Tonic Water (20cl) ..... 4 €
- Fever Tree Ginger Ale (20cl) ..... 4 €
- Fever Tree Ginger Beer (20cl) ..... 4 €
- Archibald Tonic Water (20cl) ..... 4,50 €

## Cocktails

- Américano Maison (14 cl) ..... 10 €
- Spritz Aperol (20 cl) ..... 10 €
- Spritz Campari (20 cl) ..... 10 €
- Lillet Tonic (18 cl) ..... 9 €
- Suze Tonic (18 cl) ..... 9 €
- Italicus Tonic (18 cl) ..... 14 €
- 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
- Red Snapper** (24 cl) ..... 12 €  
Gin, jus de tomate assaisonné, jus de citron
- Pomme d'Api** (12 cl) ..... 10 €  
Vodka, manzana, jus de pomme
- Margarita** (10 cl) ..... 10 €  
Tequila, Cointreau, jus de citron vert
- Gin Fizz** (17 cl) ..... 9 €  
Gin, citron vert, sucre de canne, soda
- Caïpirinha** (10 cl) ..... 9 €  
Cachaça, citron vert, cassonade
- Mojito** (15 cl) ..... 10 €  
Havana 3 ans, citron vert, menthe fraîche,  
cassonade, soda
- Mojito** (15 cl) fraise ou framboise ..... 11,50 €
- Mojito Royal** (16 cl) au Champagne ..... 12,50 €
- Mojito Royal** (16 cl) fraise ou framboise ..... 14 €
- Cuba Libre** (15 cl) ..... 10 €  
Havana 3 ans, citron vert, Coca Cola
- Cancha** (15 cl) ..... 11 €  
Havana 7 ans, miel, citron vert, soda
- Punch Planteur** (24 cl) ..... 9,50 €
- Piña Colada** (24 cl) ..... 10,50 €  
Havana 3 ans, jus ananas, crème coco
- Daïquiri** (15 cl) ..... 10 €  
Havana 3 ans, citron vert, sucre de canne
- Old Fashioned** (6 cl) ..... 12 €  
Bourbon, Angostura, sucre morceau, zeste d'orange
- Expresso Martini** (15 cl) ..... 11 €  
Vodka, liqueur de café, café, sirop de sucre
- Negroni** (9 cl) ..... 11 €  
Gin, Campari, Martini rouge
- Moscow Mule** (16 cl) ..... 12 €  
Vodka, Ginger Beer, citron vert
- Dark and Stormy** (18 cl) ..... 12 €  
Rhum brun, sirop de sucre, citron vert, Ginger Ale
- Cosmopolitan** (11 cl) ..... 10 €  
Vodka, jus de cranberries,  
jus de citron, Cointreau

## 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 €
- Oban Single malt 14 ans ..... 15 €
- Talisker Single malt 10 ans ..... 18 €
- Accompagnement (Soda, Jus...) ..... 1,50 €
- Supp. Cocktail Old Fashioned ..... 2,50 €
- Angostura, sucre morceau, zeste d'orange

## 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 Collection ..... 70 €
- Louis Roederer Brut Collection 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 €
- Laurent Perrier - Grand Siècle ..... 170 €
- Ruinart - Blanc de Blancs ..... 110 €
- Ruinart - Blanc de Blancs Magnum (150 cl) ..... 220 €
- Comte de Champagne - Blanc de Blancs ..... 180 €
- Cristal Roederer Brut ..... 195 €
- La Grande Dame de Veuve Clicquot ..... 195 €
- Dom Pérignon - "Vintage" ..... 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 €
- Italicus (6 cl) ..... 7 €
- Accompagnement (Soda, Jus...) ..... 1,50 €

## 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

- Limoncello (6cl) ..... 7 €
- 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 €