

Vins rouges

	Le verre 15 cl	Demi Bille 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 Eyquems	13.50 €		26 €
Graves			
Château Clare	6 €		28 €
Château Chantegrive			38 €
Château Méjean	8.50 €		42 €
Pessac-Léognan			
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 €
Moulis - Listrac			
Château Fonréaud 2011			38 €
Médoc - Haut-Médoc			
Mademoiselle L (De la Lagune)	7 €		34 €
Petit Manou	6.50 €		31.50 €
Clos Manou			50 €
Saint-Estèphe			
Château Tour de Marbuzet 2016			48 €
Château de Pez 2015	13 €		65 €
Château Phelan Segur 2012			68 €
Côtes de Bordeaux - Castillon			
Château Joanin Becot			45 €
Puissequin Saint-Émilion			
Ch. La Vaisinerie Cuvée Quercus 2016			27,50 €
Saint-Émilion Grand Cru			
Esprit de Jean Voisin	7.50 €		36 €
Dragon de Quintus 2014			65 €
Canon-Fronsac			
Château Haut Francarney			42 €
Lalande de Pomerol			
La Fleur De Bouïard 2015			55 €
Pomerol			
Château de Sales			49 €
Margaux			
Blason d'Issan			56 €
Le "Margaux" de Château Margaux 2015			82 €
Pauillac			
Réserve de La Comtesse 2016			84 €
Saint-Julien			
Fiefs de Lagrange			60 €
Côtes du Rhône - Hermitage			
La Maison Bleue, Paul Jaboulet			95 €
La Chapelle, Paul Jaboulet			160 €
Châteauneuf du Pape			
Clos de l'Oratoire			62 €

Vins rouges

	Le verre 15 cl	Demi Bille 37,5 cl	Bouteille 75 cl
Toro (Espagne)			
Tinto Iturria	6.50 €		32 €
Valdosan 2015			40 €
Toscana IGT (Italie)			
Le Volte del Ornellaia			42 €
Bolgheri IGT (Italie)			
Le Serre nuove del Ornellaia			60 €
Vins rouges servis frais			
Côtes du Rhône			
Parallèle 45, Paul Jaboulet	18.50 €		35 €
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)	7.50 €		36 €
Bordeaux Blanc			
Château de Marsan			25 €
N°1 de Dourthe			17 €
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			59 €
Château Carbonnieux	31 €		60 €
Clémentin de Pape Clément			69 €
Château Latour Martillac	12 €		59 €
Muscadet sur Lie			
Château Cassemichère			29.50 €
Sancerre			
Château de Sancerre	9.50 €	23 €	45 €
Pouilly Fumé			
La Doucette			50 €
Riesling Alsace			
Domaine Trimbach			45 €
Gewurztraminer Alsace			
Domaine Trimbach			48 €
Chablis			
Simonnet Febvre 2017 - 1 ^{er} Cru			48 €
Grand Regnard			58 €
Montagny 1^{er} Cru			
Domaine Laurent Cognard	11.50 €		55 €
Bourgogne - Louis Latour			
Puligny Montrachet			95 €
Meursault "Goutte d'Or"			95 €
Corton Charlemagne			130 €
Côtes du Rhône - Condrieu			
E. Guigal			85 €
Côtes du Rhône - Hermitage			
Chevalier de Sterimberg			89 €

Blancs liquoreux

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

Vin effervescent

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

Vins rosés

	Le verre 15 cl	Demi Bille 37,5 cl	Bouteille 75 cl
Bordeaux			
Château de Marsan			25 €
Côtes de Provence			
Estandon Héritage	6 €	15 €	28 €
Estandon Légende Rosé de garde			42 €
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 2016			130 €
Rosé			
Côtes de Provence			
Estandon Héritage			60 €
Whispering Angel (Cave d'Esclans)			90 €
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 €

Magnums



Restaurant - Bodega

Impression 09-2022



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 crémé 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

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 €