

La carte Snacking

À partager... ou pas...

- Jambon Iberico Pata Negra 19 €
- Friture de calamars 19 €
- Bol de frites 6 €
- Brochettes de poulet saté. 18 €

Salades

- Salade de gambas** Chou chinois, gambas sauvages, 19 €
mangue, vermicelles, cacahuètes, sésame
- Burrata** Burrata, tomate, pesto, pignons de pin 18,50 €
- Salade Cæsar** Salade Iceberg, poulet, croûtons, oignons, 19 €
parmesan, sauce Cæsar aux anchois.
- Bobun végétarien** Vermicelles, avocat, soja, carottes, concombre 18 €
œuf, sésame et cacahuètes

Plats

- Carpaccio de bœuf** 22 €
Fine tranche, roquette, parmesan, marinade et frites
- Gua bao au porc laqué** 21 €
Chou rouge, carotte, oignon rouge, concombre, menthe et coriandre,
salade et vinaigrette Thai.
- Fish and Chips** Merlan en tempura, frites, salade coleslaw 20 €
- Pinasse burger** 21 €
Viande hachée, poitrine fumée, cheddar, iceberg, tomate et sauce cocktail.
- Poke bowl de poisson** Consultez l'ardoise. 19,50 €

Fruits de mer "Plus de choix sur nos ardoises"

- L'Assiette de l'Écailler** 38 €
Huîtres, coquillages, langoustine, crevettes roses, bulots, bigorneaux.
- Le Plateau de fruits de mer** 58 €
Huîtres, coquillages, tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.

Huîtres

- Les Spéciales de Joël Dupuch N°3 :**
- Les six 17 € ■ Les neuf. 23 € ■ Les douze. 30 €

Menu enfant (- de 10 ans) 14 €

- Poisson ou Viande et sa garniture
- Glace 2 boules

Sucré

Desserts

- Fraises chantilly**. 8 €
- Brownie chocolat noir Manjari, noix, glace vanille** 9 €
- Mousse au chocolat** 8 €
- Panna cotta aux fruits de saison**. 8 €
- Crème brûlée à la vanille Bourbon**. 9 €

Glaces

- Crèmes glacées :** Vanille, chocolat, café. **Sorbets :** Fraise, citron, poire, framboise.
- Coupe 2 boules** 6 €
- Boule supplémentaire** 2 €
- Supplément chantilly** 2 €
- Café ou Chocolat liégeois** Glace café ou chocolat avec leur coulis, chantilly . . 10 €
- Fraise Melba** Glace vanille, glace fraise, fraises, chantilly 10 €
- Pêche Melba** Glace vanille, pêche fruit, coulis de fruits rouges, chantilly. 10 €
- Dame blanche** Glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly. 10 €
- Colonel**, sorbet citron, vodka. 12 €

■ **Toute la carte snacking est disponible à emporter** ■
Vous pouvez aussi commander par téléphone au 05 56 03 77 87

SUSHIbar



SUSHI 2 pièces

Tranches fines de poisson cru sur canapé de riz vinaigré

- Thon** 7 €
- Saumon** 6 €
- Daurade ou Bar** 6.50 €
- Crevettes** 6.50 €
- Œuf de Tobiko** 6.50 €

California 8 pièces

Poisson cru ou légumes roulés dans du riz vinaigré avec feuille d'algue

- Avocat saumon** 10 €
- Avocat crevette** 10 €
- Avocat thon** 10 €
- Avocat saumon thon**
- Œuf de Tobiko** 11 €

Temaki 2 pièces

Cornet de riz vinaigré avec du poisson et / ou des légumes

- Avocat saumon** 12 €
- Avocat thon** 12.50 €

CHIRASHI 24 €

Fines tranches de poisson cru sur du riz vinaigré.

MAKI 8 pièces

Riz vinaigré avec poisson cru ou légumes roulés dans une feuille d'algue

- Thon** 9.50 €
- Saumon** 8 €
- Avocat ou Concombre** 7 €
- Avocat saumon** 9 €
- Avocat thon** 9 €
- Concombre avocat** 7.50 €

SASHIMI 5 pièces

Tranches fines de poisson cru

- Thon** 9 €
- Saumon ou Daurade** 8 €
- Bar** 8 €

SALADE WAKAME 9 €

Vin blanc



Idéal pour accompagner vos sushi, le vin blanc Oroya crée par Yoko Sato, jeune œnologue japonaise.

- Bouteille (75 cl)
- Oroya** 28 €

Compositions

15 pièces 24 €

3 Sushi, 8 Maki, 4 Sashimi (Assortiment saumon)

15 pièces 26 €

3 Sushi, 8 Maki, 4 Sashimi (Assortiment thon)

20 pièces 29 €

8 California, 4 Sushi, 8 Sashimi, (Assortiment thon)

24 Maki 23 €

8 Saumon, 8 Thon, 8 Saumon avocat

34 Pièces 40 €

(1 Personne)
6 Sushi, 8 Maki, 8 California, 12 Sashimi

20 pièces 27 €

8 California, 4 Sushi, 8 Sashimi (Assortiment saumon)

10 Sushi 26 €

2 Thon, 2 Saumon, 2 Daurade, 2 Bar, 1 Crevette, 1 Œuf de Tobiko

24 California Maki . . . 30 €

8 Avocat thon, 8 Avocat saumon, 8 Avocat crevette

68 Pièces 72 €

(2 Personnes)
12 Sushi, 16 Maki, 16 California, 24 Sashimi

TOUS LES SUSHI SONT DISPONIBLES À EMPORTER

Vous pouvez aussi les commander par téléphone au 05 56 03 77 87



Restaurant - Brasserie - Ouvert 7 jours sur 7 - Tard le soir

Boissons chaudes

- Café expresso, Décaféiné, Noisette** 2.70 €
- Grand café** 4.40 €
- Grand café crème, Grand décaféiné crème** 4.50 €
- Chocolat chaud** 5 €
- Grand café Viennois, Cappuccino, Chocolat Viennois** 5 €
- Lait chaud ou froid** 2.70 €
- Supplément sirop** 0.50 €
- Café frappé** 4.50 €
- Thés Earl Grey, Darjeeling, Ceylan** 4.50 €
- Infusions** Verveine, verveine-menthe, tilleul, tilleul-menthe 4.50 €
- Thés parfumés** Vanille, caramel, fruits rouges, 4.50 €
thé vert à la menthe, citron, jasmin, thé vert
- Pot de lait** 0.50 €
- Irish coffee** (Jameson), **Café Landais** (Armagnac). 12 €
- Café Cubain** (Havana 3 ans) 12 €

Eaux

- Abatilles** (50cl) 4.50 € (1L) 6 €
 - Abatilles pétillante** (50cl) 4.50 € (1L) 6 €
- "Votre eau minérale naturelle d'Arcachon de génération en génération depuis 1925"

Sodas

- Coca-Cola, Coca Cherry, Coca Zéro** (33cl) 4.50 €
- Perrier** (33cl) 4 €
- Vittel** (25cl) 4 €
- Fanta orange** (33cl), **Fuzetea** (25cl) 4.50 €
- Schweppes** (25cl), **Orangina** (25cl), **Cacolat** (20cl) 4.50 €
- Cidre** (25cl) 4.50 €
- Sirop à l'eau** 3 €
- Sprite** (33cl), **Limonade** (25cl) 4.50 €
- Diabolo** 4.50 €
- Supplément sirop** Menthe, grenadine, citron, fraise, pêche, 0.50 €
cassis, orange, orgeat, pomme, caramel, framboise
- Jus de fruits Pago** (20cl) 4.20 €
Orange, ananas, ACE, pamplemousse, poire, multi-fruits,
banane, mangue, pomme, abricot, fraise, tomate
- Fruits frais pressés** 7 €
Orange, citron, pamplemousse

Cocktails sans alcool

- Basilito** 8 €
Limonade, sirop de citron, gingembre et basilic
- Daisy** 8 €
Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron jaune et vert,
sirop de framboise
- Le Virgin Mojito** 8 €
Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse

Prix nets, service compris

■ Apéritifs

Ricard, Pastis, Berger Blanc (2 cl)	4 €
Pernod (2 cl)	4 €
Kir vin blanc (12 cl)	5 €
Kir Champagne (12 cl) Cassis, mûre, framboise, pêche	10.50 €
Martini Blanc, rosé, rouge, dry (5 cl).....	6 €
Martini Gin, Dry Martini Gin (7 cl)	9 €
Lillet Rouge, blanc ou rosé (5 cl).....	6 €
Campari (5 cl)	7 €
Campari Orange pressée	9 €
Américano Maison	9.50 €
Spritz Aperol, prosecco, eau gazeuse	10 €
Spritz Campari	11 €
Martini Tonic, Lillet Tonic	9.50 €
Muscat, Pineau, Suze (5 cl)	6 €
Suze Crème de Cassis (5 cl)	6.50 €
Porto Blanc ou rouge (5 cl)	6 €
Accompagnement (Soda, Jus...).....	2 €

■ Bières

	à la pression	25 cl	50 cl
Heineken (5°)		4 €	7.50 €
Panaché, Monaco		4 €	7.50 €
Supplément sirop			0.50 €

■ Bières bouteilles (33cl)

Heineken (5°)	5.50 €
Mira “La Bière du Bassin” - Blonde, blanche, ambrée (5,2°).....	6.50 €
1664 (5,5°).....	5 €
Pelforth - Bière brune (6,5°)	5.50 €
Edelweiss - Bière Blanche - (5,2°)	5.50 €
Desperados - (5,9°)	7.50 €
Heineken 0.0 - (sans alcool) (25cl)	5 €

■ Cocktails

Mojito	10 €
Havana 3 ans, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse	
Mojito fraise	10 €
Havana 3 ans, citron vert, purée de fraise, menthe fraîche, eau gazeuse	
Mojito framboise	10 €
Havana 3 ans, citron vert, purée de framboise, menthe fraîche, eau gazeuse	
Mojito mangue	10 €
Havana 3 ans, citron vert, purée de mangue, menthe fraîche, eau gazeuse	
Mojito Royal au Champagne	12.50 €
Américano Maison	10 €
Spritz Aperol, Prosecco, eau gazeuse	10 €
Spritz Campari	11 €
Martini Tonic, Lillet Tonic	9.50 €
Ti’Punch Rhum Clément 40°, citron vert, cassonade	9.50 €
Caïpirinha Cachaça, citron vert, cassonade	9.50 €
Cuba Libre Rhum Havana 40°, citron vert, Coca	9.50 €
Caïpiroska Vodka, citron vert, cassonade.....	10 €
Daïquiri Rhum Havana 40°, citron, sucre de canne.....	9.50 €
Pineau Tonic Pineau blanc, Gin, tonic, liqueur de pêche.....	10 €
Vaporetto Tequila, Aperol, pamplemousse, orange, Bitter, sucre.....	10 €
Gin Fizz Gin, citron, eau gazeuse, sucre de canne	9.50 €
Piña Colada Rhum Havana 40°, jus d’ananas, purée de coco	10 €
Grand T’ Grand Marnier, thé glacé aux agrumes, eau pétillante, citron ..	9.50 €
Margarita Tequila, Cointreau, citron	9.50 €
Grand Collins Grand Marnier, jus de citron, soda, zeste d’orange ..	9.50 €

■ Spiritueux (4cl)

Vodka Absolut	7.50 €
Accompagnement (Soda, Jus...)	2 €

■ Gin et Tonic Premium (4cl)

Accompagnements au choix : citron, orange, pamplemousse, menthe, concombre, baie de genièvre.	
Tanqueray	9 €
Bombay Sapphire, Hendrick’s, Citadelle	10 €
Monkey 47	12 €
Nordes	11 €
Roku Japon	12 €
Tonic Fever Tree Ginger Ale (20cl)	4 €
Tonic Fever Tree Ginger Beer (20cl).....	4 €
Tonic Fever Tree Tonic Water (20cl).....	4 €

■ Whiskies (4cl)

Knockando 12 ans, Chivas Régal 12 ans	12 €
Cardhu 12 ans	13 €
Bulleit Bourbon, Bulleit Rye	10 €
Caol Ila 12 ans	15 €
Lagavulin 16 ans	16 €
Monkey shoulder	12 €
Oban Single malt 14 ans	15 €
Nikka from the Barrel (Japon).....	12 €
Accompagnement (Soda, Jus...).....	2 €

■ Rhums Blancs (4cl)

Clément 40°	6.50 €
Havana 3 ans	8 €

■ Rhums ambrés Vieux Rhums (4cl)

St James Brun 45°	6 €
Havana 7 ans 40°	10 €
Clément XO 42°	15 €

■ Rhums du Monde (4cl)

Pactonavio - Cuba - 40°	14 €
Don Papa - Philippines - 40° - 12 ans	13 €
Eminente Reserva - Cuba - 41,3° - 7 ans	15 €
Botran Solera - Guatemala - 15 ans	12 €
Zacapa - Guatémala - 43°- 23 ans ambré	16 €
Diplomatico - Vénézuéla - 43°.....	15 €

■ Digestifs (4cl)

Cognac Hennessy VS	9 €
Cognac Hennessy XO	18 €
Tariquet Bas Armagnac Hors d’Âge	8 €
Tariquet Bas Armagnac “Le Légendaire”	15 €
Calvados Busnel “Beaujour”	9 €
Eau de vie de Poire, Mirabelle	8 €
Poire William Brana 42°, Prune Brana	15 €

■ Liqueurs (6cl)

Fraise, Pêche, Framboise, Cassis, Mûre	6 €
Manzana	8 €
Marie Brizard, Bailey’s	8 €
Get 27, Get 31, Kahlúa	8 €

■ Cave

■ Rouge

	Verre (15 cl)	Bouteille (75 cl)
Ch. de Lestiac ■ Cadillac /Côtes de Bordeaux ..	5.50 €	25 €
Ch. de Landiras - 2015 ■ Graves	6.50 €	31 €
Ch. Mejean ■ Graves	8.50 €	42 €
Esprit de Jean Voisin - 2015 ■ Saint-Émilion	7.50 €	36 €
Ch. Tour de Marbuzet ■ Saint-Estèphe	9.50 €	48 €

■ Blanc secs

	Verre (15 cl)	1/2 Bouteille (37,5 cl)	Bouteille (75 cl)
Ch. de Lestiac ■ Bordeaux blanc	5.50 €		24 €
Ch. Rauzan Despagne ■ Entre-Deux-Mers	6 €	16 €	29 €
Ch.de Landiras ■ Graves	6.50 €		30 €
Ch. Bruilleau ■ Pessac-Léognan	7.50 €		38 €
Grand Ardèche Chardonnay - 2017 ■ Ardèche ..	7.50 €		36 €
Ch. Chantegrive ■ Graves		19.50 €	37 €
Ch. Carbonnieux ■ Pessac-Léognan			60 €
Ch. de Sancerre ■ Sancerre			46 €

■ Blanc Liqueureux

	Verre (15 cl)	Bouteille (75 cl)
Domaine de Tariquet		
1^{eres} Grives ■ Côtes de Gascogne	6 €	29 €
Ch. Bastor Lamontagne - 2016 ■ Sauternes	9.50 €	46 €

■ Rosés

	Verre (15 cl)	Bouteille (75 cl)
Charmes des Demoiselles ■ Côtes de Provence ..	6 €	29 €
Whispering Angel ■ Côtes de Provence		42 €
Whispering Angel ■ Côtes de Provence MAGNUM 150 cl		88 €
Domaine d’Ott ■ Bandol		52 €
Domaine d’Ott ■ Bandol MAGNUM 150 cl		110 €

■ Champagnes

	La coupe (12,5 cl)	Bouteille (75 cl)
Taittinger Brut Réserve	11 €	65 €
Taittinger Rosé Prestige		80 €
Möet et Chandon Brut Imperial		75 €
Ruinart Blanc de blancs		110 €
Ruinart Blanc de blancs - MAGNUM 150 cl		230 €
Louis Roederer Brut Premier - MAGNUM 150 cl		140 €
Dom Pérignon Brut		195 €
Cristal Roederer Brut		195 €

■ Vins effervescents

	Bouteille (75 cl)
Neirano Prosecco DOC Italie	28,50 €
Chandon Garden Spritz Argentine	42 €



Prix nets, service compris