

# Menu

## MOULES & BEEF

32 €

### Entrées au choix

- Poêlée de crevettes à l'ail
- Carpaccio de bœuf Pistou et parmesan
- Petits calamars (chipirons)  
*Grillés à la plancha, persillade*
- Soupe de poisson  
*Croûtons, rouille, fromage râpé*

### Plats au choix

- Toutes nos recettes de moules  
*Accompagnées de frites fraîches*
- Tartare de bœuf, le Classique !
- Pièce du boucher *Sauce au choix :*  
*Roquefort, échalotes confites, poivre*
- Bar grillé à la plancha
- Sardines grillées (selon saison)  
*Au gros sel de Guérande*

### Desserts au choix

- Île flottante
- Crème brûlée à la vanille Bourbon
- Mi-cuit au chocolat et crème anglaise
- Glace 2 boules
- Chou glacé chantilly
- Café ou thé gourmand + 3€

*Tout changement de dessert à la carte + 2 €*

## Les MOULES

### Accompagnées de frites fraîches

Marinières . . . . .	17 €
<i>Échalote, vin blanc, persil</i>	
Poulette . . . . .	17 €
<i>Échalote, crème, vin blanc</i>	
Roquefort . . . . .	18 €
<i>Crème fraîche, Roquefort</i>	
Curry et chorizo . . . . .	18 €
<i>Curry, crème, chorizo</i>	
À la crème d'ail . . . . .	18 €
<i>Échalote, crème, ail, vin blanc</i>	
MOULES & BEEF . . . . .	18 €
<i>Viande hachée de boeuf, oignon émincé, graisse de canard, ail et thym</i>	

### Plancha de fruits de mer

*Palourdes, moules, gambas, encornets grillés et frites fraîches*

30 €

### Entrées

Carpaccio de bœuf pistou et parmesan . . . . .	10 €
Petits calamars (chipirons) . . . . .	15 €
<i>Grillés à la plancha, persillade</i>	
Soupe de poisson . . . . .	10 €
<i>Croûtons, rouille, fromage râpé</i>	
Poêlée de crevettes . . . . .	12 €
<i>Ail et piment d'Espelette, julienne de légumes</i>	
Salade César . . . . .	17,50 €
<i>Salade, poulet, œuf dur, tomate, parmesan, croûtons, sauce César</i>	
Salade de la mer . . . . .	17,50 €

### Les Huîtres n°3

d'Olivier Laban

6 huîtres . . . . .	12 €
9 huîtres . . . . .	18 €
12 huîtres . . . . .	23 €

### Les Plats

Gambas grillées à la plancha . . . . .	21 €
<i>Ail et piment d'Espelette</i>	
Sardines grillées . . . . .	18,50 €
<i>Au gros sel de Guérande - Selon saison -</i>	
Bar grillé à la plancha . . . . .	21 €
Assiette de frites fraîches . . . . .	6 €

### Accompagnements

**Les viandes** sont accompagnées de pommes frites fraîches  
**Les poissons** de piperade maison

**Nos sauces maison au choix :**  
*Roquefort - Échalotes confites - Poivre*

## Formule Du Midi

*jusqu'à 15h*

24 €

Entrée/Plat  
OU Plat/Dessert

À choisir dans le Menu

Chef de cuisine  
Charles  
Papadopoulos

# MOULES & BEEF

RESTAURANT  
ARCACHON

## Menu Enfant (-10 ans)

Steak haché maison/frites  
ou Filet de bar/frites  
ou Moules marinières/frites

Desserts  
2 boules de glace

13 €

## Les Burgers

Accompagnés de  
frites fraîches

19,50 €

### Le Classique

*Steak haché maison, cheddar  
sauce américaine, échalotes confites*

### Le Chicken

*Poulet, fromage à raclette,  
sauce tartare, échalotes confites*

## Le BEEF

Accompagné de frites fraîches

Tartare de bœuf tranchés minute	
• Le Classique . . . . .	21 €
Pièce du boucher <i>Sauce au choix</i> . . . . .	21 €

Prix nets - Service compris  
liste des allergènes disponible sur demande

### Desserts

Île flottante . . . . .	7 €
Dessert du moment . . . . .	8 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon . . . . .	7 €
Mi-cuit au chocolat et crème anglaise . . . . .	7 €
Fraises au sucre (Selon saison) . . . . .	7 €
Profiteroles . . . . .	9 €
Chou glacé chantilly . . . . .	7 €
Café gourmand . . . . .	11 €
Glace 2 boules . . . . .	5 €
Glace 3 boules . . . . .	6,50 €
<i>Glaces : Vanille, chocolat, café, fraise, praliné, coco, rhum-raisin, pistache, caramel, menthe-chocolat</i>	
<i>Sorbets : Citron, cassis, poire, passion, framboise</i>	
Dame blanche . . . . .	8 €
Café ou chocolat liégeois . . . . .	8 €
Colonel Sorbet citron, Vodka . . . . .	9 €
Amiral Sorbet poire, Alcool de poire . . . . .	9 €

Supplément chantilly ou chocolat chaud . . . . . 2 €

Tickets et chèques restaurant acceptés

- Restaurant ouvert 7 jours sur 7 - Tard le soir -

## Eaux

Abatilles	1/2 L . . .4 €	1 L . .5 €
Abatilles pétillante	1/2 L . .4 €	1 L . .5 €
"Votre eau minérale naturelle d'Arcachon de génération en génération depuis 1925"		
Perrier (33cl)	. . . . . 4 €	

## Boissons chaudes

Café	. . . . . 2,20 €	
Décaféiné	. . . . . 2,20 €	
Noisette	. . . . . 2,50 €	
Grand café	. . . . . 3,80 €	
Grand café crème	. . . . . 4 €	
Grand décaféiné crème	. . . . . 4 €	
Chocolat chaud	. . . . . 4 €	
Cappuccino	. . . . . 4 €	
Chocolat viennois	. . . . . 4,30 €	
Lait chaud ou froid	. . . . . 2,50 €	
Supplément sirop	. . . . . 0,20 €	
Café frappé	. . . . . 4,30 €	
Thés & infusions	. . . . . 4 €	
Thés parfumés	. . . . . 4,50 €	
Pot de lait	. . . . . 0,50 €	
Irish coffee (Whisky Jameson)	. . . . . 9,50 €	
Café cubain (Rhum Havana)	. . . . . 9,50 €	
Café landais (Armagnac)	. . . . . 9,50 €	
French coffee (Cognac)	. . . . . 9,50 €	

## Boissons fraîches

Coca (33cl)	. . . . . 4 €	
Coca cherry (33cl)	. . . . . 4 €	
Coca zéro (33cl)	. . . . . 4 €	
Fanta orange (33cl)	. . . . . 4 €	
Tropico Tropical (25cl)	. . . . . 4 €	
Fuzetea (25cl)	. . . . . 4 €	
Schweppes (25cl)	. . . . . 4 €	
Orangina (25cl)	. . . . . 4 €	
Cacolac (20cl)	. . . . . 4 €	
Sirop à l'eau	. . . . . 2,50 €	
Limonade (25cl)	. . . . . 4 €	
Diabolo (25cl)	. . . . . 4,20 €	
Supplément sirop	. . . . . 0,20 €	
<i>Menthe, grenadine, citron, pêche, fraise, orgeat, coco, cassis, Pulco</i>		
Jus de fruits PAGO (20cl)	. . . . . 4 €	
<i>Orange, ananas, ACE, pamplemousse, pomme, abricot, fraise, tomate</i>		
Orange ou citron pressé	. . . . . 7 €	
Perrier (33cl)	. . . . . 4 €	
Vittel (33cl)	. . . . . 4 €	

## Bières pression

Heineken (5°) 25cl	. . . . . 3,80 €	
50cl	. . . . . 7 €	
Galopin 16cl	. . . . . 2,20 €	
Affligem (6,7°) 25cl	. . . . . 4,50 €	
50cl	. . . . . 8,50 €	
Galopin 16cl	. . . . . 3 €	

## Bières bouteille (33cl)

Pelforth (6,5°)	. . . . . 6 €	
Desperados (5,9°)	. . . . . 7 €	
Desperados Ginger gingembre et citron vert (5°)	. . . . . 7 €	
Edelweiss Bière blanche (5°)	. . . . . 6 €	
Mort subite Kriek (4°)	. . . . . 8,50 €	
Heineken O.O (sans alcool)	. . . . . 4 €	
Heineken (5°)	. . . . . 5,50 €	

## Apéritifs

Américano "Le Meilleur du Monde" (18cl)	. . . . . 9 €	
Spritz Aperol (15cl)	. . . . . 9 €	
Kir Cassis, pêche, mûre (12cl)	. . . . . 4,50 €	
Kir royal Cassis, pêche, mûre (8cl)	. . . . . 8,50 €	
Coupe de Champagne (9cl)	. . . . . 8 €	
Verre de Sauternes (12cl)	. . . . . 7 €	
Ricard (2cl)	. . . . . 3 €	
Whiskies (4cl)		
Clan Campbell	. . . . . 6 €	
Jameson	. . . . . 8 €	
Jack Daniel's	. . . . . 7 €	
Chivas	. . . . . 12 €	
Martini blanc ou rouge (8cl)	. . . . . 6 €	
Lillet blanc, rouge, rosé (8cl)	. . . . . 6 €	
Campari (6cl)	. . . . . 6 €	
Muscat, Suze (8cl)	. . . . . 6 €	
Porto rouge ou blanc, Pineau (8cl)	. . . . . 6 €	
Martini Gin (8cl)	. . . . . 7,50 €	
Verre de Sangria (12cl)	. . . . . 5 €	
Verre de Sangria pétillante Prosecco (16cl)	. . . . . 7 €	



# MOULES & BEEF

## RESTAURANT

### ARCACHON

## Cocktails

Américano "Le Meilleur du Monde" (18cl)	. . . . . 9 €	
Spritz Aperol (15cl)	. . . . . 9 €	
Lillet Tonic (15cl)	. . . . . 8,50 €	
Mojito	. . . . . 8,50 €	
<i>Havana, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, soda</i>		
Margarita	. . . . . 8,50 €	
<i>Tequila, citron vert, Triple Sec, sucre de canne</i>		
Caipirinha Cachaça, citron vert, sucre roux	. . . . . 8,50 €	
Caipiroska Vodka, citron vert, sucre roux	. . . . . 8,50 €	
Cuba libre Havana, Coca, citron vert	. . . . . 8,50 €	
Daiquiri Havana, citron vert, ananas, sucre de canne	. . . . . 8,50 €	
Ti-punch Rhum, citron vert, sucre roux	. . . . . 7,50 €	
Piña Colada Havana, sirop de noix de coco, jus d'ananas	. . . . . 9,50 €	

## Sans alcool

Le Chantaco	. . . . . 8 €	
<i>Citron, orange, pamplemousse, sirop de fraise</i>		
Le Pilotis	. . . . . 8 €	
<i>Coco, ananas, pamplemousse, sirop de fraise</i>		

## Digestifs

Get 27, Manzana, Bailey's,	. . . . . 7 €	
Marie Brizard (6cl)	. . . . . 7 €	
Cognac "XO Hennessy" (4cl)	. . . . . 18 €	
Tariquet Bas Armagnac "Hors d'âge" (4cl)	. . . . . 9 €	
Tariquet Bas Armagnac "Le Légendaire" (4cl)	. . . . . 13 €	
Poire "Poire Brana" (4cl)	. . . . . 15 €	
Rhum "Zacapa 23 ans Ambré" (4cl)	. . . . . 15 €	
Rhum Venezuela "Diplomatico" (4cl)	. . . . . 15 €	

# La Cave

## Rouges

	12 cl	37,5 cl	75 cl
<i>1<sup>ères</sup> Côtes de Bordeaux</i>			
Château de Marsan	4 €	13 €	22 €
<i>Graves</i>			
Château La Clare	. . . . . 25 €		
<i>Canon-Fronsac</i>			
Château Haut Francarney	. . . . . 32 €		
<i>Haut-Médoc</i>			
Mademoiselle L (de LA LAGUNE)	6 €	. . . . . 35 €	
Château de Villambis	. . . . . 33 €		
<i>Pessac-Léognan</i>			
Château Lagrave Martillac	20 €	. . . . . 37 €	
Château Latour Martillac	. . . . . 52 €		

## Blancs

	12 cl	37,5 cl	75 cl
<i>Bordeaux Blanc</i>			
Château de Marsan	4 €	13 €	22 €
<i>Vin de Pays des Côtes de Gascogne</i>			
Domaine de Tariquet	4,50 €	. . . . . 23 €	
<i>Entre Deux Mers</i>			
Ch. Tour de Mirambeau	5,50 €	15 €	27 €
<i>Pessac-Léognan</i>			
Château Latour Martillac	. . . . . 54 €		
<i>Vin de Pays des Côtes de Gascogne 1<sup>ères</sup> Grives</i>			
Domaine de Tariquet	5 €	. . . . . 26 €	
<i>Sauternes</i>			
Château Haut Pick	7 €	. . . . . 38 €	

## Rosés

	12 cl	37,5 cl	75 cl
<i>Bordeaux Rosé</i>			
Château de Marsan	4 €	13 €	22 €
<i>Bordeaux Clairet</i>			
Clairet Cave de Quinsac	. . . . . 13 € . 22 €		
<i>Côtes de Provence</i>			
Estandon Héritage	5,50 €	14,50 €	27 €

## Sangria

Verre Sangria (12cl)	. . . . . 5 €		
Verre de Sangria pétillante Prosecco (16cl)	. . . . . 7 €		
Pichet de Sangria (1 Litre)	. . . . . 21 €		

## Champagnes & Vins Effervescents

Irroy (la coupe 9cl)	. . . . . 8 €		
<i>75 cl</i>			
Taittinger Brut Réserve	. . . . . 60 €		
Perrier Jouët Grand Brut	. . . . . 70 €		
Neirano Prosecco DOC	. . . . . 28,50 €		
Chandon Garden Spritz Argentine	. . . . . 42 €		

Tickets et chèques restaurant acceptés

Prix nets - Service compris

**- Restaurant ouvert 7 jours sur 7 - Tard le soir -**