

# Menu

## MOULES & BEEF

32 €

### Starters :

- Sautéed garlic shrimps
- Beef carpaccio, pistou and parmesan cheese
- Small squids grilled on the plancha with a garlic and parsley sauce
- Fish soup with croutons, rouille sauce and grated cheese

### Main Courses :

- Any choice of mussels with Fresh-cut chips
- Beef tartare (freshly sliced) :
  - The Classic
- Piece of beef, with a choice of sauces : Roquefort, Shallot onions, Pepper
- Seabass a la plancha
- Grilled sardines with Guérande sea salt (according to season)

### Desserts :

- Île flottante
- Crème brûlée with Bourbon vanilla
- Chocolate mi-cuit with crème anglaise
- Ice cream 2 scoops/chantilly
- Ice cream puff with whipped cream
- Gourmet coffee or tea + 3 €

All changes to the dessert from the à la carte menu + 2 €

## Mussels

### With Fresh-cut chips

Marinières . . . . .	17 €
<i>Shallot onions, white wine, parsley</i>	
Roquefort . . . . .	18 €
<i>Crème fraiche, roquefort</i>	
Poulette . . . . .	17 €
<i>Shallot onions, cream, white wine</i>	
Curry and Chorizo . . . . .	18 €
<i>Curry, cream, chorizo</i>	
With garlic cream sauce . . . . .	18 €
<i>Shallots, cream, garlic, white wine</i>	
Moules & Beef . . . . .	18 €
<i>Ground beef, minced onion, duck fat, garlic &amp; thyme</i>	

### Seafood on the Plancha

Clams, mussels, king prawns, squids and Fresh-cut chips

30 €

### Starters

Beef carpaccio pistou and parmesan cheese . . . . .	10 €
Small squids (chipirons) . . . . .	15 €
<i>Grilled on the plancha, with a parsley and garlic sauce</i>	
Fish Soup . . . . .	10 €
<i>Croûtons, rouille sauce, grated cheese</i>	
Sautéed shrimps . . . . .	12 €
<i>Garlic and Espelette pepper, julienne vegetables</i>	
Caesar Salad . . . . .	17,50 €
<i>Salad, chicken, boiled egg, tomato, parmesan, croûtons, Caesar sauce</i>	
Sea Salad . . . . .	17,50 €
<i>Salad, marinated salmon, shrimp tails, guacamole, baby squid, tomatoes, cucumber, red onion</i>	

### Oysters

Olivier Laban

The 6 . . . . .	12 €
The 9 . . . . .	18 €
The 12 . . . . .	23 €

### Main Courses

Grilled King Prawns on the plancha . . . . .	21 €
<i>Garlic and Espelette chili pepper</i>	
Grilled sardines with Guérande sea salt . . . . .	18,50 €
Seabass a la plancha . . . . .	21 €
Plate of Fresh-cut chips . . . . .	6 €

### Side plates

- Meat** : Fresh-cut Chips
- Fish** : Home made piperade sauce
- Homemade sauces** : Roquefort - Shallot onions - Pepper

## Lunch Menu

Before 3PM

24 €

Starter/Main Course  
OR  
Main Course/Dessert

Choose from the menu

Chef de cuisine  
Charles  
Papadopoulos

# MOULES & BEEF

RESTAURANT  
ARCACHON

## Children's Menu (-10 years)

- Homemade minced beef steak/chips
- or Seabass fillet/chips
- or Mussels "à la marinière"/chips

13 €

### Desserts

Ice cream 2 scoops

## Burgers

### With Fresh-cut Chips

19,50 €

### Classic

Home-made burger (beef), Cheddar cheese, American sauce and shallot confit

### Chicken

Chicken, Raclette cheese, tartare sauce, shallot confit

## BEEF

### With Fresh-cut Chips

Beef tartares freshly sliced	
• The Classic . . . . .	21 €
Piece of Beef with a choice of sauce . . . . .	21 €

### Desserts

Île flottante . . . . .	7 €
Dessert of the day . . . . .	8 €
Crème brûlée with Bourbon vanilla . . . . .	7 €
Chocolate mi-cuit and crème anglaise . . . . .	7 €
Strawberries with sugar (Depending on season) . . . . .	7 €
Profiteroles . . . . .	9 €
Ice cream puff with whipped cream . . . . .	7 €
Gourmand coffee . . . . .	11 €
Ice cream 2 scoops . . . . .	5 €
Ice cream 3 scoops . . . . .	6,50 €
<b>Ice creams :</b>	
<i>Vanilla, chocolate, coffee, strawberry, praline, coconut, rum-raisin, pistache, caramel, mint-chocolate</i>	
<b>Sorbets :</b> lemon, black currant, pear, passion fruit, raspberry	
Dame blanche . . . . .	8 €
Coffee or chocolate Liégeois . . . . .	8 €
Colonel lemon sorbet, Vodka . . . . .	9 €
Amiral pear sorbet, Perry liqueur . . . . .	9 €
Extra charge whipped cream or chocolate sauce . . . . .	2 €

Prices include service - List of allergens available on request

- Restaurant open 7 / 7 all day/night - Open until late -



## Water

Abatilles	1/2 L . . . 4 €	1 L . . . 5 €
Abatilles Sparkling	1/2 L . . . 4 €	1 L . . . 5 €
<i>"Natural Arcachon mineral water from generation to generation since 1925"</i>		
Perrier (33cl), Vittel (25cl), . . . . .	4 €	

## Hot Drinks

Coffee . . . . .	2,20 €
Decaffeinated coffee . . . . .	2,20 €
Noisette (drop of milk) . . . . .	2,50 €
Large black . . . . .	3,80 €
Large white . . . . .	4 €
Large decaffeinated white . . . . .	4 €
Hot Chocolate . . . . .	4 €
Cappuccino . . . . .	4 €
Vienna chocolate . . . . .	4,30 €
Hot or cold Milk . . . . .	2,50 €
Supplement cordial . . . . .	0,20 €
Iced coffee . . . . .	4,30 €
Teas & herbal teas . . . . .	4 €
Flavoured Teas . . . . .	4,50 €
Pot of milk . . . . .	0,50 €
Irish coffee (Whisky Jameson) . . . . .	9,50 €
Cuban coffee (Rhum Havana) . . . . .	9,50 €
Landes coffee (Armagnac) . . . . .	9,50 €
French coffee (Cognac) . . . . .	9,50 €

## Cold Drinks

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 €
Cordial . . . . .	2,50 €
Lemonade (25cl) . . . . .	4 €
Diabolo (25cl) . . . . .	4,20 €
Cordial . . . . .	0,20 €

*Mint, grenadine, lemon, peach, strawberry, orgeat almond  
Coconut, blackcurrant, Pulco*

Fruit Juices PAGO (20cl) . . . . .	4 €
<i>Orange, pineapple, ACE, grapefruit, apple, apricot, strawberry, tomato, mango, pear</i>	
Fresh orange or lemon juice . . . . .	7 €
Perrier (33cl) . . . . .	4 €
Vittel (25cl) . . . . .	4 €

## Draft Beers

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

## Bottled Beer (33cl)

Pelforth (6,5°) . . . . .	6 €
Desperados (5,9°) . . . . .	7 €
Desperados Ginger (5°) . . . . .	7 €
Edelweiss Belgian white beer (5°) . . . . .	6 €
Mort subite Kriek (4°) . . . . .	8,50 €
Heineken O.O (Without alcohol) . . . . .	4 €
Heineken (5°) . . . . .	5,50 €

## Apéritifs

Américano "The Best in the World" (18cl) . . . . .	9 €
Spritz Aperol (15cl) . . . . .	9 €
Kir blackcurrant, peach, blackberry (12cl) . . . . .	4,50 €
Kir royal blackcurrant, peach, blackberry (8cl) . . . . .	8,50 €
Glass of Champagne (9cl) . . . . .	8 €
Glass of Sauterne (12cl) . . . . .	7 €
Ricard (2cl) . . . . .	3 €
Whiskies (4cl)	
Clan Campbell . . . . .	6 €
Jameson . . . . .	8 €
Jack Daniel's . . . . .	7 €
Chivas . . . . .	12 €
Martini white or red (8cl) . . . . .	6 €
Lillet white, red or rosé (8cl) . . . . .	6 €
Campari (6cl) . . . . .	6 €
Muscat, Suze (8cl) . . . . .	6 €
Porto white or red, Pineau (8cl) . . . . .	6 €
Martini Gin (8cl) . . . . .	7,50 €
Glass of Sangria (12cl) . . . . .	5 €
Glass of sparkling Sangria Prosecco (16cl) . . . . .	7 €



# MOULES & BEEF

## RESTAURANT ARCACHON

## Cocktails

Américano "The Best in The World" (18cl) . . . . .	9 €
Spritz Aperol (15cl) . . . . .	9 €
Lillet Tonic (15cl) . . . . .	8,50 €
Mojito . . . . .	8,50 €
<i>Havana, green lemon, fresh mint, brown sugar, soda</i>	
Margarita . . . . .	8,50 €
<i>Téquila, lime, Triple Sec, cane sugar</i>	
Caipirinha Cachaça, lime, brown sugar . . . . .	8,50 €
Caipiroska Vodka, lime, brown sugar . . . . .	8,50 €
Cuba libre Havana, Coca, lime . . . . .	8,50 €
Daiquiri Havana, lime, fruit juice, cane sugar . . . . .	8,50 €
Ti-punch . . . . .	7,50 €
<i>Rum, lime, brown sugar</i>	
Piña Colada Havana, coconut cream, pineapple juice . . . . .	9,50 €

## Without alcohol

Le Chantaco . . . . .	8 €
<i>Lemon, orange, grapefruit, pressed strawberries</i>	
Le Pilotis . . . . .	8 €
<i>Coconut, pineapple, grapefruit, strawberry cordial</i>	

## Digestifs

Get 27, Manzana, Bailey's, 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 €
Rum "Zacapa 23 ans Ambré" (4cl) . . . . .	15 €
Rum Venezuela "Diplomatico" (4cl) . . . . .	15 €

# The Cellar

## Red wines

	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 Clare . . . . .			25 €
<i>Canon-Fronsac</i>			
Château Haut Francarney . . . . .			32 €
<i>Haut-Médoc</i>			
Mademoiselle L (de LA LAGUNE) . . . . .	6 €		35 €
Château de Villambis 2010 . . . . .			33 €
<i>Pessac-Léognan</i>			
Château Lagrave Martillac . . . . .	20 €		37 €
Château Latour Martillac . . . . .			52 €

## White wines

	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> Graves</i>			
Domaine de Tariquet . . . . .	5 €		26 €
<i>Sauternes</i>			
Château Haut Pick . . . . .	7 €		38 €

## Rosé wines

	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

Glass of Sangria (12cl) . . . . .	5 €
Glass of sparkling Sangria Prosecco (16cl) . . . . .	7 €
Pichet of Sangria (1 Litre) . . . . .	21 €

## Champagnes and sparkling wines

Irroy (The glass 9cl) . . . . .	8 €	
		75 cl
Taittinger Brut Réserve . . . . .	60 €	
Perrier Jouët Grand Brut . . . . .	70 €	
Neirano Prosecco DOC . . . . .	28.50 €	
Chandon Garden Spritz (Argentina) . . . . .	42 €	

Prices include service

- Restaurant open 7 / 7 all day/night - Open until late -