

# Menu

## MOULES & BEEF

32 €

### Entrées au choix

- Verrine de saumon mariné au citron vert  
*Guacamole et crème d'aneth*
- Carpaccio de bœuf *Pistou et parmesan*
- Petits calamars (*chipirons*)  
*Grillés à la plancha, persillade*

### 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*
- Dos de saumon *Beurre blanc*
- 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
- 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>	

### Entrées

Carpaccio de bœuf <i>pistou et parmesan</i> . . . . .	10 €
Petits calamars ( <i>chipirons</i> ) . . . . .	15 €
<i>Grillés à la plancha, persillade</i>	
Verrine de saumon mariné au citron vert . . . . .	10,50 €
<i>Guacamole et crème d'aneth</i>	
Salade César . . . . .	17,50 €
<i>Salade, poulet, œuf dur, tomate, parmesan, croûtons, sauce César</i>	

### Les Plats

Plancha de fruits de mer . . . . .	30 €
<i>Palourdes, moules, gambas, encornets grillés et frites fraîches</i>	

Wok de Penne aux légumes . . . . .	17 €
<i>Aubergine, courgette, tomate, oignon rouge</i>	

Gambas grillées à la plancha . . . . .	21 €
<i>Ail et piment d'Espelette</i>	
Sardines grillées . . . . .	18,50 €
<i>au gros sel de Guérande</i>	
Dos de saumon beurre blanc . . . . .	21 €
Assiette de frites fraîches . . . . .	6 €

### Accompagnements

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

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



# MOULES & BEEF

## RESTAURANTS

ARCACHON - ANDERNOS  
 LACANAU - CAP-FERRET

## Formule Du Midi

*jusqu'à 15h*

24 €

Entrée/Plat  
 ou Plat/Dessert

À choisir dans le Menu

## Les Burgers

Accompagnés de  
 frites fraîches

19,50 €

### Le Classique

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

### Le Mexicain

*Sauce et steak haché maison, guacamole, chorizo, poivron rouge et vert, cheddar*

### L'Italien

*Steak haché maison, confit de tomate, mozzarella, oignon rouge*

## Le BEEF

Accompagné de  
 frites fraîches

Tartare de bœuf tranché minute	
• Le Classique . . . . .	21 €
Pièce du boucher <i>Sauce au choix</i> . . . . .	21 €
<i>Roquefort - Échalotes confites - Poivre</i>	

### Desserts

Île flottante . . . . .	7 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon . . . . .	7 €
Mi-cuit au chocolat et crème anglaise . . . . .	7 €
Fraises au sucre ( <i>Selon saison</i> ) . . . . .	7 €
Café gourmand . . . . .	10 €
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 €

Prix nets - Service compris - liste des allergènes disponible sur demande

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), Vittel (25cl)	. . . . . 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 €
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 €

Menthe, grenadine, citron, pêche, fraise, orgeat, coco, cassis, Pulco

Jus de fruits PAGO (20cl)	. . . . . 4 €
Orange, ananas, pamplemousse, pomme, abricot, tomate	
Orange ou citron pressé	. . . . . 7 €
Perrier (33cl)	. . . . . 4 €
Vittel (25cl)	. . . . . 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 €
Edelweiss Bière blanche (5°)	. . . . . 6 €
Mort subite Kriek (4°)	. . . . . 8,50 €
Heineken 0.0 (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 €
Muscato, 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

## RESTAURANTS

ARCACHON - ANDERNOS  
LACANAU - CAP-FERRET

## Cocktails

Américano "Le Meilleur du Monde" (18cl)	. . . . . 9 €
Spritz Aperol (15cl)	. . . . . 9 €
Lillet Tonic (15cl)	. . . . . 8,50 €
Mojito	. . . . . 8,50 €
Havana, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, soda	
Margarita	. . . . . 8,50 €
Tequila, citron vert, Triple Sec, sucre de canne	
Caïpirinha Cachaça, citron vert, sucre roux	. . . . . 8,50 €
Caïpiroska 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 €
Citron, orange, pamplemousse, sirop de fraise	
Le Pilotis	. . . . . 8 €
Coco, ananas, pamplemousse, sirop de fraise	

## Digestifs

Get 27, Manzana, Bailey's,	
Marie Brizard (6cl)	. . . . . 7 €
Tariquet Bas Armagnac "Hors d'âge" (4cl)	. . . . . 9 €
Rhum "Zacapa 23 ans Ambré" (4cl)	. . . . . 15 €

# La Cave

## Rouges

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

## Blancs

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

## Rosés

	12 cl	37,5 cl	75 cl
<u>Bordeaux Rosé</u>			
Château de Marsan	. . . 4 €	. . . 13 €	. . . 22 €
<u>Bordeaux Clairet</u>			
Clairet Cave de Quinsac	. . . . . 13 € . 22 €		
<u>Côtes de Provence</u>			
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 €
	. . . . . 75 cl
Taittinger Brut Réserve	. . . . . 60 €
Perrier Jouët Grand Brut	. . . . . 70 €
Neirano Prosecco DOC Italie	. . . . . 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 -