

Menu

MOULES & BEEF

Entrées au choix

28 €

- **Carpaccio de saumon**
- **Poêlée de crevettes à l'ail**
- **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
- **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
- **Dos de saumon beurre blanc**
- **Sardines grillées (selon saison)**
Au gros sel de Guérande

Desserts au choix :

- **Île flottante**
- **Dessert du moment**
- **Mousse chocolat**
- **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

| | |
|---|---------|
| Marinière | 15,50 € |
| <i>Échalote, vin blanc, persil</i> | |
| Roquefort | 16,50 € |
| <i>Crème fraîche, Roquefort</i> | |
| Poulette | 16 € |
| <i>Échalote, crème, vin blanc</i> | |
| Curry et chorizo | 16,50 € |
| <i>Curry, crème, chorizo</i> | |
| À la crème d'ail | 16 € |
| <i>Échalote, crème, ail, vin blanc</i> | |
| Basquaise | 16 € |
| <i>Poivrons, tomates, oignons, chorizo, piment d'Espelette</i> | |
| La Spéciale MOULES&BEEF | 16,50 € |
| <i>Viande hachée de bœuf, oignon émincé, graisse de canard, ail et thym</i> | |

Entrées

| | |
|---|---------|
| Carpaccio de saumon | 9,50 € |
| Petits calamars (chipirons) | 13 € |
| <i>Grillés à la plancha, persillade</i> | |
| Verrine de saumon mariné au citron vert | 9,50 € |
| <i>Guacamole et crème d'aneth</i> | |
| Soupe de poisson | 9,50 € |
| <i>Croûtons, rouille, fromage râpé</i> | |
| Poêlée de crevettes | 10,50 € |
| <i>Ail et piment d'Espelette, julienne de légumes</i> | |
| Salade César | 16 € |
| <i>Salade, poulet, œuf dur, tomate, parmesan, croûtons, sauce César</i> | |
| Salade de la mer | 16 € |
| <i>Salade, saumon mariné, queues de crevettes, chipirons farcis au guacamole, tomate, concombre, oignon rouge</i> | |
| Salade Italienne | 15 € |
| <i>Tomate, mozzarella, roquette, pesto</i> | |

Les Plats

| | |
|--|---------|
| Plancha de fruits de mer | 28,50 € |
| <i>Palourdes, moules, gambas, encornets grillés et Frites fraîches</i> | |
| Wok de Penne aux légumes | 15,50 € |
| <i>Aubergine, courgette, tomate, piperade, oignon rouge</i> | |
| Gambas grillées à la plancha | 19 € |
| <i>Ail et piment d'Espelette</i> | |
| Sardines grillées au gros sel de Guérande | 17 € |
| Dos de saumon beurre blanc | 19 € |
| 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



Chef de cuisine
Nicolas Telliez

MOULES & BEEF

RESTAURANTS

ARCACHON - ANDERNOS
LACANAU - CAP-FERRET

Formule Du Midi

jusqu'à 15h

20,50 €

Entrée/Plat
ou Plat/Dessert

À choisir dans le Menu

Les Burgers

Accompagnés de frites fraîches

Le Classique

Steak hâché maison, cheddar sauce américaine, échalotes confites

Le Mexicain

Sauce et steak hâché maison, guacamole, chorizo, poivron rouge et vert, cheddar

Le Chicken

Poulet, fromage à raclette, sauce tartare, échalotes confites

Le Norvégien

Saumon, guacamole, sauce tartare, oignon rouge

L'Italien

Steak hâché maison, confit de tomate, mozzarella, oignon rouge

18,50 €

Le BEEF

Accompagné de frites fraîches

| | |
|---|---------|
| Les Tartares de bœuf tranchés minute | |
| • Le Classique | 17 € |
| • L'Italien | 18 € |
| Carpaccio de bœuf, frites fraîches | 16,50 € |
| <i>Au pistou et parmesan</i> | |
| Pièce du boucher sauce au choix | 18 € |
| Entrecôte sauce au choix | 23 € |

Desserts

| | |
|---|--------|
| Île flottante | 7 € |
| Dessert du moment | 7 € |
| Mousse chocolat | 7 € |
| 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 | 10 € |
| Glaces 2 boules | 5 € |
| Glaces 3 boules | 6,50 € |
| Glaces : Vanille, chocolat, café, fraise, praliné, coco, rhum-raisin, pistache, caramel, menthe-chocolat | |
| Sorbets : Citron, cassis, poire, passion, framboise | |
| 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 € |

Formule

jusqu'à 15h

18 €

Moules Marinière ou Poulette

accompagnées de frites fraîches
et **Demi-pression Heineken**
ou **Demi-Abatilles (plate ou gazeuse)**

MOULES & BEER

Prix nets - Service compris

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" | | |
| Badoit rouge (33cl) | 3,50 € | |

Boissons chaudes

| | |
|---|--------|
| Café | 2,20 € |
| Décaféiné | 2,20 € |
| Noisette | 2,30 € |
| Grand café | 3,50 € |
| Grand café crème | 3,80 € |
| Grand décaféiné crème | 3,80 € |
| Chocolat chaud | 4 € |
| Cappuccino | 4 € |
| Chocolat viennois | 4 € |
| Lait chaud ou froid | 2,50 € |
| Supplément sirop | 0,20 € |
| Café frappé | 4 € |
| Thés & infusions | 4 € |
| • Ceylan, Earl grey, Darjeeling. | |
| • Tilleul, tilleul-menthe, verveine, verveine-menthe, camomille | |
| Thés parfumés | 4 € |
| • Vanille, caramel, fruits rouges, menthe, citron, jasmin | |
| 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 light (33cl) | 4 € |
| Coca zéro (33cl) | 4 € |
| Fanta orange (33cl) | 4 € |
| Fanta citron (33cl) | 4 € |
| Fuzetea (25cl) | 4 € |
| Finley/Finley Agrumes (20cl) | 4 € |
| Orangina (25cl) | 4 € |
| Cacolac (20cl) | 4 € |
| Sirop à l'eau | 2,50 € |
| Limonade (25cl) | 4 € |
| Diabolo (25cl) | 4 € |
| Supplément sirop | 0,20 € |
| Menthe, grenadine, citron, pêche, fraise, orgeat, coco, cassis, Pulco | |
| Jus de fruits PAGO (20cl) | 4 € |
| Orange, ananas, ACE, pamplemousse, pomme, abricot, fraise, tomate, mangue, poire | |
| Orange ou citron pressé | 7 € |
| Badoit rouge (33cl) | 4 € |
| Evian (33cl) | 4 € |

Bières pression

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

Bières bouteille (33cl)

| | |
|------------------------------|--------|
| Pelforth (6,5°) | 8 € |
| Desperados (5,9°) | 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 (18cl) | 9 € |
| Kir cassis, pêche, mûre (12cl) | 4 € |
| Kir royal cassis, pêche, mûre (8cl) | 7 € |
| Coupe de Champagne (9cl) | 6,50 € |
| Verre de Sauternes (12cl) | 6,50 € |
| Ricard (2cl) | 3 € |
| Whiskies (4cl) | |
| Clan Campbell | 6 € |
| Jameson | 8 € |
| Jack Daniel's | 8 € |
| Chivas | 12 € |
| Martini blanc ou rouge (8cl) | 6 € |
| Lillet blanc, rouge, rosé (8cl) | 5 € |
| Campari (6cl) | 5 € |
| Muscat, Suze (8cl) | 6 € |
| Porto rouge ou blanc, Pineau (8cl) | 5 € |
| Martini Gin (8cl) | 7,50 € |
| Verre de Sangria (12cl) | 4,50 € |
| Verre de Sangria pétillante Prosecco (16cl) | 6,50 € |



MOULES & BEEF

RESTAURANTS

ARCACHON - ANDERNOS
LACANAU - CAP-FERRET

Cocktails

| | |
|---|--------|
| Américano "Le Meilleur du Monde" (18cl) | 9 € |
| Spritz | 9 € |
| Mojito | 8,50 € |
| Havana, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, soda | |
| Margarita | 8,50 € |
| Téquila, 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 | 7,50 € |
| Rhum Trois Rivières, citron vert, sucre roux | |
| 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) | 6 € |
| 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) | 13 € |

La Cave

Rouges

| | 12 cl | 37,5 cl | 75 cl |
|---|---------|---------|-------|
| <u>1^{ères} Côtes de Bordeaux</u> | | | |
| Château de Marsan | 4 € | 12,50 € | 22 € |
| <u>Graves</u> | | | |
| Château Tour de Rodet | | | 25 € |
| <u>Canon-Fronsac</u> | | | |
| Château Haut Francarney | | | 32 € |
| <u>Haut-Médoc</u> | | | |
| Mademoiselle L (de LA LAGUNE) | 6 € | | 35 € |
| Château de Villambis 2009 | | | 33 € |
| <u>Pessac-Léognan</u> | | | |
| Château Lagrave Martillac | 19,50 € | | 36 € |
| Château Latour Martillac | | | 50 € |

Blancs

| | 12 cl | 37,5 cl | 75 cl |
|--|--------|---------|-------|
| <u>Bordeaux Blanc</u> | | | |
| Château de Marsan | 4 € | 12,50 € | 22 € |
| <u>Vin de Pays des Côtes de Gascogne</u> | | | |
| Domaine de Tariquet | 4,50 € | | 22 € |
| <u>Entre Deux Mers</u> | | | |
| Ch. Tour de Mirambeau | 5 € | 14,50 € | 25 € |
| <u>Pessac-Léognan</u> | | | |
| Château Latour Martillac | | | 50 € |
| <u>Vin de Pays des Côtes de Gascogne 1^{ères} Grives</u> | | | |
| Domaine de Tariquet | 5 € | | 25 € |
| <u>Sauternes</u> | | | |
| Château Haut Pick | 6,50 € | | 38 € |

Rosés

| | 12 cl | 37,5 cl | 75 cl |
|---------------------------------------|-------|---------|-------|
| <u>Bordeaux Rosé</u> | | | |
| Château de Marsan | 4 € | 12,50 € | 22 € |
| <u>Bordeaux Clairet</u> | | | |
| Clairet Cave de Quinsac | | 13 € | 22 € |
| <u>Côtes de Provence</u> | | | |
| Estandon Héritage | 5 € | 14,50 € | 25 € |
| <u>Côtes de Provence - Cru classé</u> | | | |
| Château Sainte-Roseline | | | 38 € |

Sangria

| | |
|---|--------|
| Verre Sangria (12cl) | 4,50 € |
| Verre de Sangria pétillante Prosecco (16cl) | 6,50 € |
| Pichet de Sangria (1 Litre) | 20 € |

Champagnes

| | |
|--------------------------|--------|
| Irroy (la coupe 9cl) | 6,50 € |
| | 75 cl |
| Taittinger Brut Réserve | 60 € |
| Perrier Jouët Grand Brut | 70 € |

Tickets et chèques restaurant acceptés

Prix nets - Service compris

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