

Menu

MOULES & BEEF

29,50 €

Entrées au choix

- **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**
- **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	16,50 €
<i>Échalote, vin blanc, persil</i>	
Roquefort	17 €
<i>Crème fraîche, Roquefort</i>	
Poulette	17 €
<i>Échalote, crème, vin blanc</i>	
Curry et chorizo	17 €
<i>Curry, crème, chorizo</i>	
À la crème d'ail	17 €
<i>Échalote, crème, ail, vin blanc</i>	

Plancha de fruits de mer

Palourdes, moules, gambas, encornets grillés et frites fraîches

28,50 €



Chef de cuisine
Charles Papadopoulos

MOULES & BEEF

RESTAURANTS

ARCACHON - ANDERNOS
LACANAU - CAP-FERRET

Le BEEF

Accompagné de frites fraîches

Les Tartares de bœuf tranchés minute	
• Le Classique	18 €
• L'Italien	19 €
Pièce du boucher <i>Sauce au choix</i>	19 €

MOULES & BEER

Formule

jusqu'à 15h

Moules Marinières **19,50 €**
ou Poulette
accompagnées de frites fraîches
et Demi-pression Heineken
ou Demi-Abatilles (plate ou gazeuse)

Entrées

Carpaccio de saumon	10 €
Carpaccio de bœuf <i>pistou et parmesan</i>	10 €
Petits calamars (<i>chipirons</i>)	14 €
<i>Grillés à la plancha, persillade</i>	
Verrine de saumon mariné au citron vert	10 €
<i>Guacamole et crème d'aneth</i>	
Soupe de poisson	9,50 €
<i>Croûtons, rouille, fromage râpé</i>	
Poêlée de crevettes	11,50 €
<i>Ail et piment d'Espelette, julienne de légumes</i>	
Salade César	16,50 €
<i>Salade, poulet, œuf dur, tomate, parmesan, croûtons, sauce César</i>	
Salade de la mer	16,50 €
<i>Salade, saumon mariné, queues de crevettes, chipirons, guacamole, tomate, concombre, oignon rouge</i>	

Les Huîtres

d'Olivier Laban

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

Les Plats

Gambas grillées à la plancha	19,50 €
<i>Ail et piment d'Espelette</i>	
Sardines grillées	17,50 €
<i>Au gros sel de Guérande - Selon saison -</i>	
Dos de saumon beurre blanc	20 €
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

22 €

Entrée/Plat
ou Plat/Dessert

À choisir dans le Menu

Les Burgers

Accompagnés de frites fraîches

19 €

Le Classique

Steak haché maison, cheddar sauce américaine, échalotes confites

Le Mexicain

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

Le Chicken

Poulet, fromage à raclette, sauce tartare, échalotes confites

Menu Enfant (-10 ans)

Steak haché maison/frites
ou Saumon/frites
ou Moules marinières/frites

Desserts
2 boules de glace

12,50 €

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 (<i>Selon saison</i>)	7 €
Profiteroles	9 €
Chou glacé chantilly	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"		
Badoit rouge (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 light (33cl) 4 €	
Coca zéro (33cl) 4 €	
Fanta orange (33cl) 4 €	
Fanta agrumes (33cl) 4 €	
Fuzetea (25cl) 4 €	
Finley Tonic Water (20cl) 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, ACE, pamplemousse, pomme, abricot, fraise, tomate		
Orange ou citron pressé 7 €	
Badoit rouge (33cl) 4 €	
Evian (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) 7 €	
Coupe de Champagne (9cl) 7 €	
Verre de Sauternes (12cl) 6,50 €	
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

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 €	
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
<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 2010 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 € 23 €	
<u>Entre Deux Mers</u>			
Ch. Tour de Mirambeau	5 €	14,50 €	26 €
<u>Pessac-Léognan</u>			
Château Latour Martillac 50 €		
<u>Vin de Pays des Côtes de Gascogne 1^{ères} Grives</u>			
Domaine de Tariquet	5 € 26 €	
<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	5,50 €	14,50 €	26 €

Sangria

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

Champagnes

Irroy (la coupe 9cl) 7 €		
			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 -