SEUL OU A PARTAGER

Ardoise de charcuteries ibériques et fromage — 12,00 €
Caña de lomo, jambon Serrano, chorizo, fromage de brebis

LES ENTRÉES

Soupe de poisson — 8,90 €
Rouille, croûtons et gruyère rapé

Opéra de chèvre frais et poivrons confits — 9,90 €
Filet de sardine mariné au citron vert et huile d'olive

Fines tranches de jambon Serrano de Teruel — 10,50 €
Petits piments guindillas au vinaigre

COUP DE COEUR
BAVAROIS D'AVOCAT EN ROBE DE SAUMON FUMÉ, — 11,50 €
Cœur de mangue et yuzu

Foie gras à l'armagnac, — 15,70 €
Chutney de figues, pain de campagne toasté

Verre de Jurançon moelleux — 7,20 €

LES SALADES

Salade Caesar au saumon — 14,50 €
Salade romaine, saumon , croûton, lardons, copeaux de parmesan, sauce caesar

Salade Fraîcheur — 14,50 €
Crevettes, ananas, orange, pamplemousse, tomate, salade, vinaigrette au curry

Salade Riviera — 14,50 €
Mesclun, blanc de volaille, poivron mariné, tomate confite, mozzarella, olives

LES FRUITS DE MER

6 huîtres Marennes Oléron n°3 — 13,10 €

9 huîtres Marennes Oléron n°3 — 19,60 €

12 huîtres Marennes Oléron n°3 — 26,20 €

Assiette de bulots, mayonnaise — 10,90 €

Coupe de crevettes roses, sauce cocktail — 12,70 €

ASSIETTE DE L'ECAILLER — 26,00 €
3 huîtres Marennes Oléron n°3, bulots, 3 langoustines, 4 crevettes roses, bigorneaux

PLATEAU LE ROCHER DU BASTA — 42,00 €
5 huîtres Marennes Oléron n°3, bulots, 3 langoustines, 6 crevettes roses, 1/2 tourteau, bigorneaux

TOUS LES VENDREDIS SOIRS FRUITS DE MER À VOLONTÉ

Huîtres, crevettes, bulots, bigorneaux, tourteaux, langoustines
Buffet de hors d'œuvre, buffet de fromages et desserts

LES POISSONS

Pavé de saumon rôti — 16,90 €
Penne aux tomates confites et basilic

COUP DE COEUR
POÊLÉE DE CHIPIRONS DU CAFÉ DE LA GRANDE PLAGE — 18,90 €
Jambon Serrano, pimientos del piquillos, agrémenté d'ail.
Une spécialité locale à découvrir absolument

COUP DE COEUR
BLANC DE MERLU À LA PLANCHA — 19,70 €
Poêlée de courgettes aux olives, coulis de piquillos

Filet de dorade au pistou — 19,90 €
Cœur de fenouil et écrasé de pomme de terre

Filet de bar snacké — 21,50 €
Polenta moelleuse, sauce au safran et orange

LES VIANDES

Traditionnel tartare de bœuf — 16,50 €
Préparé par nos soins, accompagné de frites et salade mêlée

Filet de volaille aux petits légumes — 17,50 €
Crème à la moutarde violette et penne

Le Burger Grande Plage — 17,90 €
Pain au sésame, steak haché, oignon rouge, salade, tomate, cheddar, sauce barbecue

COUP DE COEUR
FILET DE CANETTE RÔTI — 18,90 €
Accompagné de polenta et sauce aux pêches

Entrecôte à la plancha — 22,50 €
Sauce au poivre, servi avec des pommes frites

LES DESSERTS

Fromage de brebis — 6,00 €
Comme au Pays Basque, servi avec sa confiture de cerise noire

Tropézienne — 6,80 €
Mousseline vanille

Fine tarte feuilletée aux figues — 6,90 €
Crème d'amande

Crème brûlée aux framboises — 7,20 €
Classique et authentique

COUP DE COEUR
TIRAMISU À L'ABRICOT — 7,50 €
Crème légère au mascarpone

COUP DE COEUR
ROCHER CHOCOLAT AU LAIT — 7,50 €
Cœur de banane-passion

Gaspacho de fruits rouges à la menthe — 7,50 €
Biscuit feuilleté

Café ou thé plaisir — 7,90 €
Assortiment de douceurs sélectionné par notre chef

Glaces et sorbets au choix
Chocolat, vanille, café, cassis, citron vert, fraise, fruit de la passion

1 boule	3,10 €
2 boules	5,10 €
3 boules	7,10 €

MENU
GRANDE PLAGE

29,00 €

Foie gras à l'Armagnac
Chutney de figues, pain de campagne toasté

ou

Bavarois d'avocat en robe de saumon fumé
Cœur de mangue et yuzu

Filet de dorade au pistou
Cœur de fenouil et écrasé de pomme de terre

ou

Filet de canette rôti
Accompagné de polenta et sauce aux pêches

Crème brûlée aux framboises
Classique et authentique

ou

Rocher chocolat au lait
Cœur de banane-passion

MENU
ENFANT

- 12 ANS

11,00 €

Steak haché à la plancha **ou** Pavé de saumon rôti
Accompagné de pâtes ou frites

Glace smarties **ou** Brownie

Coca, Sprite, jus de pomme, ananas, orange (20 cl)

FORMULE DU JOUR*

Plat du jour	12,90 €
Entrée + Plat	16,00 €
Plat + Dessert	16,00 €
Entrée + Plat + Dessert	20,00 €

* Valable tous les midis sauf dimanches et jours fériés.

AVEC VOTRE CARTE CASINOPASS**

– 5%

– 10%

Sur les prix indiqués, hors boisson.
**Offre non cumulable avec d'autres promotions en cours.

Disponibilité des produits en fonction des arrivages. Tous nos prix sont nets. Service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil.

VINS DU SUD-OUEST

	37,5 cl	75 cl
BLANC		
Jurançon sec AOC, Lasserre	13,00 €	23,00 €
Jurançon AOC, Lasserre, Moelleux		32,00 €
Côtes de Gascogne IGP, Domaine de Pellehaut		21,00 €
ROUGE		
Irouleguy AOC, Gorri d'Ansa	14,00 €	24,00 €
Côtes de Gascogne IGP, Domaine de Pellehaut		21,00 €
Cahors AOP, Château de Haute-Serre «Lafleur»		26,00 €
ROSÉ		
Irouleguy AOC, Argi d'Ansa		24,00 €

VINS BLANCS

	37,5 cl	75 cl
BORDEAUX AOC		
Bordeaux, blanc de Camarsac		20,00 €
Entres-deux-mers, Château Moulin de Launay		21,00 €
VAL DE LOIRE AOC		
Muscadet Sèvre et Maine sur lie, Château du Cléray	12,00 €	21,00 €
Sancerre		36,00 €
BOURGOGNE		
Macon - Villages AOC, Domaine Dupuis		28,00 €
Saint-Véran, Domaine Chanson		30,00 €
LANGUEDOC ROUSSILLON		
Viognier, Domaine de La Baume		23,00 €

VINS ROUGES

	37,5 cl	75 cl
BORDEAUX AOC		
Bordeaux, Château de Camarsac		20,00 €
Graves, Château Cabannieux	17,00 €	28,00 €
Médoc, Chateau Ségué, Longue Monnier - VIN BIO		30,00 €
VAL DE LOIRE AOC		
Saumur Champigny, Les Gravières du Roy	12,00 €	21,00 €
Cheverny, Chantegrive Domaine Maison		24,00 €
VALLÉE DU RHONE AOC		
Côtes du Rhône, Belleruche, Maison Chapoutier		21,00 €
HAUTE VALLÉE DE L'AUDE – IGP		
Pinot Noir, Gérard Bertrand		28,00 €

VINS ROSES

	50 cl	75 cl	Magnum 150 cl
PROVENCE			
Côtes de Provence – AOP, Pink French Riviera		24,00 €	
Côtes de Provence, Château La Gordonne, La Vérité du Terroir	17,00 €	24,00 €	48,00 €
BORDEAUX AOC			
Bordeaux, Le Rosé de Camarsac		20,00 €	

LES VINS
AU VERRE ET AU POT

	15 cl	46 cl
BLANC		
Saint-Mont, Chemin des Pèlerins	4,80 €	14,90 €
Jurançon, Lasserre, Sec	5,50 €	
Jurançon, Lasserre, Blanc Moelleux	7,20 €	
Saint-Véran, Domaine Chanson	6,50 €	
Viognier, Domaine de La Baume	5,50 €	
ROUGE		
Bordeaux	4,80 €	14,90 €
Médoc Château Ségué Longue Monnier VIN BIO	6,50 €	
Haute Vallée de l'Aude, Pinot Noir, Gérard Bertrand	6,00 €	
ROSÉ		
Côtes de Provence, Valadas	4,80 €	14,90 €
Côtes de Provence, Pink French Riviera	5,60 €	

CHAMPAGNES

	Coupe 12 cl	75 cl
Fouquet's	8,70 €	52,00 €
Fouquet's Rosé	10,50 €	62,00 €
Piper Heidsieck		69,00 €
Pommery Brut Royal		69,00 €
Dom Pérignon		190,00 €

EAUX MINERALES

	50 cl	100 cl
Evian, Vittel, San Pellegrino, Badoit	3,50 €	4,50 €

Sélection Barrière.
Disponibilité des produits en fonction des arrivages. Tous nos prix sont nets. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil.

SERVICES ET DELICES
Prolongez votre plaisir en rapportant votre bouteille chez vous.