

LONG DRINK

Lillet Tonic 11€
Lillet Blanc, Fever-Tree, concombre
Lillet Rosé, Fever-Tree, citron vert

Mojito 12€
Rhum Havana 3 ans, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse

Mojito fraise 13€
Rhum Havana 3 ans, sucre de canne, citron vert, menthe, purée de fraises, eau gazeuse

Mojito royal 15€
Rhum Havana 3 ans, sucre de canne, citron vert, menthe, purée de fraises, Champagne

Gin Tonic 13€
G’Vine Floraison, Fever-tree, orange
G’Vine Nouaison, Fever-tree, raisin blanc
Hendrick’s, Fever-tree, concombre

Moscow Mule 13€
Vodka Absolut, ginger beer Fever-tree, jus de citron vert

June tea 12€
June by G’vine pêche, jus de citron vert, sucre de canne, thé vert pêche bio

June Mule 12€
June by G’Vine poire, ginger beer
Fever-Tree, bitter orange, citron vert

Le Saint Germain 13€
Liqueur Saint Germain, Cava Freixenet, eau gazeuse

Aperol Spritz 12€
Aperol, Cava Freixenet, eau gazeuse

L’Italicus Spritz 12€
Liqueur Italicus, Cava Freixenet, eau gazeuse

Long Island Iced Tea 12€
Rhum Embargo, Vodka Absolut, Tequila, G’Vine Nouaison, Cointreau, jus de citron vert, coca

Americano maison 12€
Campari, Martini rouge, Martini blanc, G’Vine Nouaison, orange, citron

Negroni 12€
Campari, Vermouth Quintinye, G’Vine Nouaison

Piña colada 12€
Rhum Embargo, Malibu, crème de coco, ananas, jus d’ananas

Cuba libre 13€
Rhum Havana 7 ans, jus de citron vert, coca

Bloody mary 12€
Vodka Absolut, jus de tomates, jus de citron, épices

Sex on the beach 12€
Vodka Absolut, crème de pêche, crème de framboise, jus d’ananas, jus de cranberry

Sangria de Cava 45€
Cointreau, jus d’orange, sirop de pêche, fraises, pêches, Cava Freixenet
Le verre 10€ Le pichet (100cl)

SHORT DRINK

Ti punch 10€
Rhum Trois-Rivières, sucre de canne, citron vert

Caipirinha 12€
Cachaça Parati, sucre de canne, citron vert
Cachaça Tijuca **Bio**, sucre de canne, citron vert

Gin Basil Smash Concombre 12€
G’Vine Nouaison, jus de citron vert, sucre de canne, feuille de basilic, concombre

Margarita 10€
Tequila Olmeca, cointreau, jus de citron vert

Jack old fashioned 12€
Jack Daniel’s, angostura bitter, sucre de canne, eau gazeuse, écorces d’orange

Expresso Martini 12€
Vodka Absolut, liqueur de café, sirop de sucre de canne, café

Maï Taiï 12€
Rhum Embargo, Cointreau, jus de citron vert, sucre de canne, sirop d’orgeat

Madeleine 12€
Cointreau, Amaretto, Jus d’ananas

CHAUD

Irish-coffee 12€
Irish whisky, sucre, café, crème fouettée au bailey’s et kahlua

French Coffee 12€
Cognac, sucre, café, crème fouettée au bailey’s et kahlua

Jamaïcain coffee 12€
Rhum Embargo, sucre, café, crème fouettée au bailey’s et kahlua

SANS ALCOOL

Virgin Mojito 8€
Sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, jus de pomme eau gazeuse

Virgin Pina 12€
Coco, ananas, jus d’ananas

Smoothie Fraise Mangue 12€
Fraise, mangue et jus de pomme

| VINS BLANCS | | | Verre | Bouteille | |
|---|-----------------------------|------|-------|-----------|--|
| Mirambeau | Entre-deux-mers | 2023 | | 26€ | |
| Le Clos Roussely à Angé sur Cher – Bio | Touraine | 2022 | | 28€ | |
| Chardonnay Grande Courtade – Bio | Pays d’Oc | 2023 | 6€ | 28€ | |
| Drapeau de Floridène | Graves | 2020 | 6€ | 30€ | |
| Marianne | Stellenbosch Afrique du Sud | 2021 | | 30€ | |
| Bernard Fleuriet & Fils – Bio | Menetou-Salon | 2022 | | 34€ | |
| Domaine du Coustarret Moelleux – Bio | Jurançon | 2020 | 6€ | 34€ | |
| Dada de Rouillac | Pessac Léognan | 2021 | | 38€ | |
| Clos Floridène | Graves | 2022 | | 40€ | |
| Domaine de la Garenne – Bio | Sancerre | 2023 | | 49€ | |
| Isabelle et Denis Pommier – Bio | Petit Chablis | 2022 | | 49€ | |

| VINS ROSÉS | | | Verre | Bouteille | Magnum |
|----------------------------------|---------------------------|------|-------|-----------|--------|
| Carrelet d’Estuaire | Bordeaux AOP | 2023 | 5€ | 24€ | |
| Petit-Gris | Bordeaux | 2023 | | 26€ | 52€ |
| Domaine Nais – HVE | Coteaux d’Aix en Provence | 2023 | 6€ | 27€ | 54€ |
| Château La Verrerie – Bio | Lubéron | 2023 | | 29€ | |
| By Ott | Côtes de Provence | 2023 | | 35€ | 70€ |
| Romassan Domaine d’Ott | Bandol | 2023 | | 68€ | |

| VIN ORANGE | | | | | |
|--|-----------------------------|-----------|-----|--|--|
| L’allumée – Bio sans sulfites ajoutés | Saint Morillon (Graves VDF) | Bouteille | 39€ | | |

| VINS ROUGES | | | Verre | Bouteille | |
|---|-----------------------------|------|-------|-----------|--|
| Camille de Labrie | Bordeaux AOC | 2020 | 6€ | 26€ | |
| Château de La Chaize | Brouilly | 2022 | | 28€ | |
| Drapeau de Floridène | Graves | 2018 | | 30€ | |
| Château Bellegrave de Poujeau | Haut-Médoc Cru Bourgeois | 2019 | 7€ | 32€ | |
| Domaine Fabrice Gasnier – Les Graves – Bio | Chinon | 2022 | 7€ | 32€ | |
| Bernard Fleuriet & Fils – Bio | Menetou-Salon | 2022 | | 36€ | |
| Dada de Rouillac | Pessac Léognan | 2018 | | 38€ | |
| L’allumée – Bio sans sulfites ajoutés | Saint Morillon (Graves VDF) | 2022 | | 39€ | |
| Château Montlisse | Saint-Émilion Grand Cru | 2015 | 10€ | 45€ | |
| Domaine du Chêne | Saint Joseph | 2021 | | 54€ | |
| Château de Rouillac | Pessac Léognan | 2016 | | 60€ | |
| Château de Pez | Saint-Estèphe | 2014 | | 75€ | |
| Château Pontet-Canet – Biodynamie | Pauillac | 2012 | | 175€ | |

| BULLES | | | Bouteille | Magnum | |
|---|-----------------------------------|--|-----------|--------|--|
| Basa Jaun – Domaine Bordatto | | | | | |
| Pascale & Bixintxo Aphaule – Bio | Cidre | | 22€ | 44€ | |
| Cuvée Authentique – Éric Bordelet– Bio | Poiré | | 25€ | 50€ | |
| Ça Gazouille – Conversion Bio | Pétillant naturel (Tourraine VDF) | | | 30€ | |
| La Gazelle – Bio sans sulfites ajoutés | Pétillant naturel (Graves VDF) | | | 39€ | |
| Funambule – Bio sans sulfites ajoutés | Pétillant naturel (Jurançon VDF) | | | 49€ | |

| CHAMPAGNES | | | Verre | Bouteille | Magnum |
|------------------|-------------------------|------|-------|-----------|--------|
| Palmer | Brut | | 12€ | | |
| Palmer | Rosé | | 12€ | 80€ | |
| Drappier nature | Brut nature sans soufre | | | 90€ | |
| Louis Roederer | Brut Premier | | | 90€ | 180€ |
| Billecart-Salmon | Rosé | | | 130€ | 260€ |
| Ruinart | Blanc de blanc | | | 150€ | 300€ |
| Louis Roederer | Cristal | 2014 | | 240€ | |



CLUB
PLAGE PEREIRE

ARCACHON

ÉCAILLAGE

| LES HUÎTRES | | |
|---|--|--|
| | | |
| Les huîtres de chez Bellocq n°4 — Cap-Ferret | <div> <p>6 — 15€</p> 9 — 21€</div> <p>12 — 28€</p> | |
| Les huîtres de chez Bellocq n°2 — Cap-Ferret | <div> <p>6 — 17€</p> 9 — 25€</div> <p>12 — 32€</p> | |
| Les parcs de l’Impératrice n°4 — Cap-Ferret | <div> <p>6 — 17€</p> 9 — 25€</div> <p>12 — 32€</p> | |
| Gillardeau n°3 — Marennes-Oléron | <div> <p>6 — 23€</p> 9 — 33€</div> <p>12 — 44€</p> | |
| Petit pot de pâté au piment d’Espelette | 7€ | |
| | | |
| Bigorneaux | 12€ | |
| Bulots | 15€ | |
| Assiette de crevettes | 19€ | |
| Buisson de langoustines | 27€ | |

LES TAPAS ET ENTRÉES

| | | | |
|---|-----|--|-----|
| Tortilla patata et salsa piquillos | 12€ | Saumon gravlax Aneth, betterave et ponzu | 16€ |
| Assiette de Serrano | 12€ | Tataki de thon Coriandre et sésame, gel yuzu | 16€ |
| Friture d’éperlans et sauce tartare | 12€ | Chipirons frits Gelée de piment | 15€ |
| Planche du cochon <p>Petit pâté au piment d’Espelette, Fuêt Catalan, jambon Serrano</p> | 26€ | Samoussas aux légumes | 16€ |
| Effiloché de bœuf Piquillos et ses condiments | 16€ | | |

LES SALADES

| | |
|---|-----|
| Burrata — Tomates cerises grappes et basilic | 18€ |
| La CPP — Pois chiche au cumin, quinoa, artichauts, tomates, concombre, fenouil et chioggia croquant | 18€ |
| L’Italienne — Roquette, courgettes, poivrons, fregola, tomates, pesto et pecorino | 18€ |
| La César — Salade romaine, poulet, croûtons, parmesan, sauce César | 18€ |

LES PLATS

| PLATS VÉGÉTARIENS | | |
|--|--|-----|
| Dahl de lentilles corail, légumes tempura | 19€ | |
| Aubergine farcie, petits légumes du soleil et béchamel au parmesan | 21€ | |
| | | |
| POUR LES DRÔLES! (-12 ans) | Fried chicken ou poisson enfant | 14€ |
| | | |
| POISSONS | | |
| Pavé de saumon teriyaki et sésame — Crémeux de patate douce | 27€ | |
| Pavé de maigre rôti — Mijoté de fenouil à la provençale, coulis piquillos | 27€ | |
| Ceviche de dorade — Leche de tigre et ses condiments | 27€ | |
| Dorade entière — Sauce vierge, écrasé de pommes de terre, olives et basilic | 27€ | |
| | | |
| VIANDES | | |
| Tartare de bœuf charolais — Frites/Salade | 23€ | |
| Chicken Beach (coquelet rôti) — Frites/Salade | 25€ | |
| Parmentier de canard — Petits légumes, jus tranché à l’huile de truffe et roquette | 25€ | |
| Entrecôte 350 g — Frites/Salade | 35€ | |
| | | |
| | Entrecôte, tartare, coquelet, canard : France | |

| Assiette de frites ou salade verte | 5€ | |
|------------------------------------|--|-----|
| | | |
| | | |
| | | |
| FROMAGE | Assiette de brebis — Ossau-Iraty, confiture de cerises | 10€ |

LES DESSERTS

| | | |
|--|-----|--|
| Le BA — Croustillant grué de cacao coulant choco 73 % et mousse chocolat | 10€ | |
| Pistachio — Sablé breton, praliné, ganache pistache | 10€ | |
| Tarte citron basilic — Sablé breton, crémeux citron basilic, gel citron, meringue fondante | 10€ | |
| Tarte framboise — Sablé breton, framboises fraîches et compotée de framboises à l’estragon | 10€ | |
| | | |
| Fraises croque au sucre | 8€ | |
| Ananas frais | 8€ | |
| Petit pot de sorbet bio — Citron ou fraise | 7€ | |
| Petit pot de glace bio — Vanille, chocolat ou caramel | 7€ | |

SOFT

| | |
|--|----|
| Sodas & Eaux | 5€ |
| Coca, Coca Zéro 33cl | |
| Orangina, Schweppes, French agrumes, French ginger beer 25cl | |
| Perrier 33cl | |
| Thé vert pêche bio Maison Meneau 25cl | |
| Limonade bio Fizz Maison Meneau 33cl | |

| | |
|---|----|
| Citronnade bio Bella Lula 25cl | |
| Diabolo | |
| Sirop à l’eau Menthe, citron, grenadine, pêche, fraise, orgeat | 3€ |
| Café frappé Café, sirop de noisette | 7€ |
| | |
| Jus de fruits Bio Maison Meneau 25cl | 6€ |
| Orange, Ananas, Nectar d’abricot, Carotte/Orange, Tomate de Marmande, Pomme du Lot-et-Garonne, Fraise/framboise | |

| | |
|-------------------------------------|----------|
| Les eaux minérales 75cl | |
| Abatilles plate | 6€ |
| Abatilles gazeuse | 6,50€ |
| | |
| Cidre bio | |
| Sidre (Éric Bordelet) - Brut - 33cl | 6,50€ |
| Poiré (Éric Bordelet) - Brut - 33cl | 6,50€ |
| Basa Jaun 75cl 22€ | 1,5l 44€ |

LES ALCOOLS

| | | |
|------------------------------------|-----|--|
| WHISKIES & BOURBONS 4cl | | |
| Ballantines — <i>Écosse</i> | 8€ | |
| Jack Daniel's — <i>Tennessee</i> | 10€ | |
| Gwalam — <i>Bretagne</i> | 12€ | |
| Lagavuline 16 ans — <i>Islay</i> | 15€ | |
| Nikka — <i>Japon</i> | 15€ | |

| | | |
|--|-----|--|
| RHUMS & RONS 4cl | | |
| HSE élevé sous bois agricole — <i>Martinique</i> | 10€ | |
| Plantation XO — <i>Barbade</i> | 13€ | |
| La Hechicera Hors d’âge — <i>Colombie</i> | 15€ | |
| Eminente Reserva 7 ans — <i>Cuba</i> | 15€ | |
| Zacapa — <i>Guatemala</i> | 15€ | |
| Tijuca — <i>Brésil</i> | 15€ | |
| Clément XO — <i>Martinique</i> | 15€ | |

| | | |
|--|-----|--|
| VODKA 6cl | | |
| Absolut — <i>Suède</i> | 10€ | |
| Renaissance — <i>Saveur thé à la menthe — France</i> | 10€ | |
| Le Philtre — <i>France</i> — Bio | 14€ | |

LE CHAUD

| | |
|--|-------|
| Expresso, Noisette, Déca | 2,50€ |
| Café double, Café crème | 5€ |
| Cappuccino, Chocolat chaud | 6€ |
| Thé Mariage Frères Casablanca (menthe-bergamote), Earl Grey, Fujiyama (thé vert) | 6€ |

LES BIÈRES

À la pression

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Ginette 25cl — Bio | 5€ |
| Ginette 50cl — Bio | 10€ |
| Ginette blanche 25cl — Bio | 6€ |
| Ginette blanche 50cl — Bio | 12€ |
| Picon Bière 25cl | 6€ |
| Supplément sirop | 0,50€ |

Bouteilles 33cl

| | |
|---|----|
| Ambear — Rousee Amber Ale — Bio | 6€ |
| Ipanapi — India Pale-Ale — Bio | 7€ |
| Effet papillon — Pils — Bio | 6€ |
| Corona Sunset | 6€ |
| Corona Cero — 0 % alcohol | 6€ |