



## ARCACHON OYSTERS

- *Oyster - individually\** 2,00 €
- *Oysters - By 3\** 5,00 €
- *Oysters - By 6\** 9,50 €
- *Oysters - By 9\** 14,50 €
- *Oysters - By 12\** 19,00 €

## SHELLFISH

- *Whelks - approx 150g\** 8,00 €
- *Prawns - approx 150g\** 9,50 €

## ASSIETTE DU BASSIN

- *Assiette du Bassin - 6 Oysters, Whelks & Prawns\** 25,00 €
- *Assiette du Bassin with it glass of dry white wine\** 28,00 €

## ACCOMPANIEMENT

- *Mayonnaise - Homemade\** 1,00 €
- *Aïoli - Homemade\** 1,00 €
- *Bread\** 1,50 €
- *Pâté with chili peppers\** 5,90 €



# PLATEAU & TAPAS

## SAUCISSON

- Nature\*
- Truffle\*
- Duck\*

5,90 €



## PINTXOS

- *Le Basque* - Tomato, Serrano ham, Brebis cheese & Green pepper\* 2,00 €
- *Le Pesto* - Pesto of Basil, Brebis cheese, Rocket Salad & Cherry Tomatoes\*
- *Majesté* - Pâté "Eternel" with Armagnac, Pickle\*
- *Le Barjo* - Peppers, Chorizo & Grilled Peppers\*

## PLATEAU TO SHARE

- |   | Pour 2  | Pour 4  |
|---|---------|---------|
| • <i>Cheeses</i> - Comté, Brebis Cheese, Goats Cheese | 7,90 €  | 14,90 € |
| • <i>Cold Cuts</i> - Saucisson, Chorizo, Serrano ham  | 12,90 € | 22,90 € |
| • <i>Mix</i> - Cold Cuts & Cheese                     | 14,90 € | 26,90 € |

# SANDWICHES

## HOME MADE

- *Le Parisien* - White Ham, Semi-Salted Butter & Rocket Salad\*

SMALL

6,90 €

BIG

11,90 €

6,90 €

11,90 €

- *Le Végé* - Eggplant Base, Dried Tomatoes & Fresh Goat Cheese\*

6,90 €

11,90 €

- *Le Pesto* - Pesto of Basil, Rocket Salad, Brebis Cheese & Cherry Tomatoes\*

- *Le Basque* - Tomatoes Base, Serrano Ham, Brebis Cheese & Green Peppers\*

6,90 €

11,90 €

- *Le Barjo* - Pepper Base, Chorizo & Grilled Peppers\*

6,90 €

11,90 €

## LOCAL CRISPS

SMALL

2,00 €

BIG

4,00 €

- *Salt* - Fine, Crunchy and delicately Salted

- *Chili Peppers* - Slightly Spicy

2,00 €

4,00 €



# PASTA SHELL

## PASTA

- |   | SMALL  | BIG     |
|---|--------|---------|
| • <i>Les Classiques</i> - Grated<br>Emmental, Semi-Salted Butter<br>& White Ham             | 7,90 € | 14,90 € |
| • <i>Les Fondantes</i> - Grated<br>Emmental, Grated Cheddar,<br>Grated Parmesan & Cream*    | 7,90 € | 14,90 € |
| • <i>Les Pestes</i> - Pesto of Basil,<br>White Ham & Grated<br>Emmental                     | 7,90 € | 14,90 € |
| • <i>Les Coquines</i> - Tomatoes Base,<br>Serrano Ham, Dried Tomatoes<br>& Grated Emmental* | 7,90 € | 14,90 € |
| • <i>Les Piquantes</i> - Chorizo, Grilled<br>Peppers, Grated Cheddar &<br>Cream*            | 7,90 € | 14,90 € |
| • <i>Burrata Supplement</i>   | 6,00 € |         |
| • <i>Supplement</i>   | 1,50 € |         |



## MEATS

- *Pâté Pique-Nique* - with Chili Peppers\* 5,90 €
- *Le Canou* - Traditional Duck Rillette 7,50 €
- *Eternel* - Pâté Armagnac Laballe 7,50 €
- *Audace* - Pâté Chili Peppers Béarnais Maison Malnou 7,50 €
- *Miracle* - Pâté with Beer\* 7,50 €
- *Divin* - Pâté au Foie Gras Ferme Brougnou 9,50 €
- *Terrine Basquaise* - Red & Green Peppers, Chili Peppers\* 13,90 €
- *Terrine Landaise* - Confit Duck Gizzards\* 14,90 €
- *Terrine Bordelaise* - Ceps Mushroom, Duck Foie Gras, Bordeaux wine\* 14,90 €
- *Foie Gras Laborde* - Whole Duck Foie Gras 60g 15,90 €
- *Foie Gras Laborde* - Whole Duck Foie Gras 130g 31,90 €



# TARTINALES

## VEGETABLES

- Tomato, Cheese, Basil\* 6,50 €
- Artichoke with summer Truffle\* 7,50 €
- Hummus Black Garlic\* 10,90 €
- Ginger Glazed Carrots & Honey\* 10,90 €
- Cream of Aspergus with Lemon 10,90 €

## FISHS

- Lobster with Guérande Flower Salt\* 7,90 €
- Salmon with creamy lime\* 7,90 €
- Mackerel rillettes, Aromates & Aneth\* 7,90 €
- Rillettes Mulets, Organic Mustard & Tarragon\* 8,90 €
- Bonite Terrine, Chorizo & Tomatoes\* 8,90 €
- Cuttlefish Terrine, Organic Ham & Chili Peppers\* 9,90 €
- Sardines Millésimées, Organic Olive Oil from France\* 10,90 €
- Oyster Rillettes Organic\* 14,90 €



\*Contient des allergènes

# DOUCEURS

## DESSERTS

- *Chocolate Mousse\** 5,00 €
- *Floating island \** 5,00 €
- *Crème Brûlée* 5,00 €

## MIMI COOKIE

- *Le Cookie du Bassin - Toasted Pine Nuts, toasted pumpkin seeds, flowers salts & 3 Chocolate* 4,50 €
- *Mi&Mi's - Nutella, M&M's Chips & 3 Chocolate\** 4,50 €

## LOCAL PASTRY

- *Cannelé - Typical Bordeaux cake\** 2,50 €

## DIGESTIVE

- *La Fine Bordeaux (4cl)* 10 €
- *Irish Coffee* 10 €
- *Jamaican Coffee* 10 €
- *French Coffee* 10 €





# BOLSSONS

## HOT DRINKS

- *Espresso* 1,90 €
- *Americano* 2,20 €
- *Tea* 3,00 €
- *Double Espresso* 3,80 €
- *Hot Chocolate* 4,40 €
- *Large Cream* 4,40 €



## WATERS

- *Source des Pins* - Still Water (50cl) 2,00 €
- *Abatilles* - Still or Sparkling (50cl) 3,00 €
- *Abatilles* - Still or Sparkling (1L) 4,00 €

## SOFT DRINKS

- *Sirop à l'eau* - Peach, Grenadine, Mint or Lemon (25cl) 3,00 €
- *Pago* - Apricot, ACE, Pineapple ou Orange (20cl) 3,50 €
- *Mira* - Lemonade (25cl) 3,50 €
- *Mira* - Tonic (25cl) 3,50 €
- *Cacolac* - Cocoa Milk (25cl) 3,50 €
- *Diabolo* - Peach, Grenadine, Mint or Lemon (25cl) 4,00 €
- *Perrier* (33cl) 4,00 €
- *Coke* (33cl) 4,00 €
- *Coke Zéro* (33cl) 4,00 €
- *Meneau Thé Vert Bio* - Peach (25cl) 4,50 €
- *Meneau Jus Bio* - Lemonade (25cl) 5,00 €
- *Meneau Jus Bio* - Apple (25cl) 5,00 €
- *Meneau Jus Bio* - Tomatoes (25cl) 5,00 €
- *Lenna* - Lemonade Ginger Chili 5,50 €
- *Meneau Jus Smoothie Bio* - Mango Passion (25cl) 6,50 €
- *Meneau Jus Smoothie Bio* - Banana, Apple, Blueberry (25cl) 6,50 €

## DRY WHITE WINE

- |  |     |      |
|--|-----|------|
| • <i>Château Fayau</i> - Bordeaux 2021<br>(37,5cl) |     | 10 € |
| • <i>Château Cazette</i> - Bordeaux 2022           | 4 € | 17 € |
| • <i>Domaine de Golse</i> - Bergerac 2022          | 5 € | 19 € |
| • <i>L'Audace</i> - Vin de France 2022             | 6 € | 22 € |

GLASS BOTTLE



## ROSE WINE

- |  |     |      |
|--|-----|------|
| • <i>Château Cazette</i> - Bordeaux 2023               | 4 € | 17 € |
| • <i>Pétanque à l'Ombre</i> - IGP<br>Méditerranée 2022 | 5 € | 18 € |
| • <i>Parfum de Liret</i> - Bordeaux 2023               | 6 € | 22 € |
| • <i>Pétanque à l'Ombre</i> - Côte de<br>Provence 2023 | 8 € | 25 € |

## RED WINE

- |  |      |      |
|--|------|------|
| • <i>Château Fayau</i> - Bordeaux Sup<br>2018 (37,5cl) |      | 10 € |
| • <i>Château Cazette</i> - Bordeaux 2020               | 4 €  | 17 € |
| • <i>Les Frangins</i> - IGP Périgord                   | 5 €  | 19 € |
| • <i>Domaine Grandjour</i> - Bordeaux<br>2022          | 7 €  | 27 € |
| • <i>Picque Caillou</i> - Pessac Léognan<br>2021       | 9 €  | 35 € |
| • <i>La Rose Vircoulon</i> - St Emilion 2020           | 10 € | 38 € |

## SWEET WINE

- |  |     |      |
|--|-----|------|
| • <i>Château Loupiac</i> - AOC Cadillac<br>2012 (37,5cl) | 8 € | 15 € |
| • <i>La Frangine</i> - IGP Périgord                      | 5 € | 17 € |
| • <i>Domaine de Golse</i> - Bergerac 2018                | 7 € | 22 € |





## CHAMPAGNES

- Champagne

GLASS BOTTLE

10 € 50 €

## BEERS

- *Draft* - Half (25cl) 4,00 €
- *Shandy* - Half (25cl) 4,00 €
- *White Draft* - Half (25cl) 4,50 €
- *Draft* - Pint (50cl) 7,90 €
- *White Draft* - Pint (50cl) 8,90 €
- *Non-alcoholic Beer* - Warsteiner (33cl) 5,50 €
- *Cider* - La Mordu (27,5cl) 6,50 €
- *Laca Boïate* - APA (33cl) 7,00 €
- *Laca Boïate* - White (33cl) 7,00 €
- *Laca Boïate* - Lager (33cl) 7,00 €
- *Paix Dieux* - Triple (33cl) 7,00 €

BAR

## APERITIFS DRINKS

- *Ricard* 3,50 €
- *Get 27* 7,00 €
- *Mint Pastille* 7,50 €
- *Lillet* - Rosé Tonic 9,50 €
- *Lillet* - Red Tonic 9,50 €
- *Lillet* - White Tonic 9,50 €
- *Mojito* - Abatille Sparkling 9,50 €
- *Gin* - Tonic 9,50 €
- *Gin Local Sup* - Tonic 10,50 €
- *Espresso Martini* -Tails 9,50 €
- *Spritz St Germain* - Abatilles 9,50 €
- *Moscow Mule* 10,00 €