

- Service au comptoir uniquement -

CARTE DES BOISSONS

SAISON 2022



LES PLANCHES
ÉPHÉMÈRES

SOFTS

Abatilles 50 cl Plate / Pétiliante	3,50
Abatilles 1L Plate / Pétiliante	4,50
Sodas (Coca / Coca zéro / Orangina / Sprite / Fuztea)	3,50
Pago (Orange / Tropical / ACE / Fraise / Pomme / Ananas)	3,50
Thé glacé au kiwi (Famille Malfatti)	5,00
Jus de kiwi pressé (Famille Malfatti)	5,00

BOISSONS CHAUDES

Espresso / Allongé	2,00
Décafeiné	2,00
Double Espresso	3,50
Cappuccino	4,00
Chocolat Chaud	3,50
Chocolat Viennois	4,00
Latte	4,00
Thé (Earl Grey / Thé vert)	3,50
Infusion (Tilleul / Verveine Menthe)	3,50

BIÈRES

Bières Pression	25 cl	50 cl
Budweiser	3,50	7,00
Hoegarden Blanche	4,00	8,00
Corona	4,00	8,00
Goose Island IPA	5,00	9,50

Bières Bouteilles

Hapshot Blonde	7,00
Hapshot Blanche	7,00
Hapshot Ambrée	7,00

COCKTAILS

7 €

The Mule

(Lillet / Ginger Beer / Citron vert)

Mojito (Virgin 6€)

(Lillet / Eau Gazeuse / Sucre / Menthe / Citron Vert)

Sunset Spritz

(Aperol / Prosecco / Eau Gazeuse / Orange)

Tea and Ice

(Lillet / Thé Pêche Glacé / Citron Vert)

Pink Lillet

(Lillet rosé / Schweppes Agrumes / Pamplemousse)

Cocktail Des Planches (Virgin 6€)

(Lillet rosé / Citron Vert / Purée de Fraise / Menthe)

Prix nets en euros. Service compris. Saison 2022.

- Service au comptoir uniquement -



CHAMPAGNES

	Verre	Bouteille
Cattier Brut	10,00	60,00
Cattier Cuvée Prestige	-	80,00
Ruinard Blanc de Blanc	-	120,00

LA CAVE

Vins Blancs

	Verre	Bouteille
Terres Basses - Domaine de Laballe (Côtes-de-Gascogne)	4,00	19,00
La Demoiselle Moelleux - Domaine de Laballe (Côtes-de-Gascogne)	5,00	23,00
L'Unique - Domaine Bellegarde (Jurançon Sec)	6,00	26,00
Lafabuleuse - Domaine Lafage (Côtes-Catalanes)	-	29,00
Château de Fontaine Audon (Sancerre)	-	39,00

Vins Rosés

La Brume - Domaine de Laballe (Côtes-de-Gascogne)	4,00	20,00
Pieds dans le sable - Domaine de La Pointe (Capbreton)	-	22,00
Pur Gris - Domaine Sumeire (Méditerranée)	5,00	25,00
Miraflores - Domaine Lafage (Côtes-du-Roussillon)		29,00
Casanova - (Corse)	-	29,00
M de Minuty (Côtes-de-Provence)	-	34,00

Vins Rouges

Terres Basses - Domaine de Laballe (Côtes-de-Gascogne)	5,00	21,00
Pieds dans le sable - Domaine de La Pointe (Capbreton)	-	24,00
El Meson - Rioja (Espagne)	-	26,00
Domaine de Brusset (Côtes-du-Rhône)	6,00	29,00
Charmes de Bayens - Château Bayens (Puisseguin-Saint-Emilion)	6,00	35,00
Abeille de Fieuzal - Château de Fieuzal (Pessac-Leognan)	-	46,00
Clos du Roy - Domaine René Bouvier (Bourgogne)	-	65,00
Petit Lion - Château Leoville Las Cases (Saint-Julien)	-	130,00

APERITIFS/DIGESTIFS

Liqueur de menthe 4 cl	4,50
Manzanna 4 cl	4,50
Martini Blanc / Rouge 4 cl	4,50
Baileys 4 cl	5,00
Baileys Coffee	7,00

Prix nets en euros. Service compris. Saison 2022.

- Service au comptoir uniquement -

LA JOURNÉE

BY PAUL BIDABE



LES PLANCHES
ÉPHÉMÈRES

LE DÉJEUNER

LES TAPAS - Tous les jours de 12H00 à 14H00

Assiette de jambon serrano	16,00
Assiette de fromage de brebis	12,00
Le pâté landais Les Conservistes x Les Planches Éphémères	8,00
Les rillettes de sardines maison	8,00
6 huîtres les Vedettes du Bassin d'Arcachon	9,50
12 huîtres les Vedettes du Bassin d'Arcachon	18,00

LES PLATS - Tous les jours de 12H00 à 14H00

Le chirashi <i>(Riz à sushis / truite / avocats / concombres / oignons rouges)</i>	16,00
Le burger <i>(Steack de boeuf axuria / cconfit d'oignons / cheddar / sauce burger maison)</i>	16,00
Le retour de pêche <i>(Merlu à la plancha / potimarrions et champignons rotis / crème de jambon)</i>	16,00
Tomates burrata <i>(Burrata crémeuse / tomates d'antan / pastèques / croutons à l'ail)</i>	16,00
Tartare de boeuf Axuria <i>(Tartare de boeuf au couteau / sucrides grillées à la tomme de brebis / pommes grenailles)</i>	18,00
La côte de bœuf (pour 2 pers) <i>(Côte de bœuf / pommes grenailles / sauce façon béarnaise)</i>	62,00

LE GOUTER

Tous les jours de 12H00 à 19H00

Glace artisanale	5,00
Pâtisserie du moment	4,00
Cookies	4,00

PLAT ENFANT

8,00

Poisson ou Viande
Pommes de terre grenailles

LA TOUCHE SUCRÉE

8,00

Fraises crumble
*Fraises /
crème citron / glace yaourt /
crumble / huile basilic*

8,00

Chocolat
*Siphon chocolat / glace vanille /
gâteau chocolat / caramel /
cacaahuètes*

5,00

Glace artisanale ferme
Baillia de Bardos
*Vanille ou Chocolat ou Fraise
ou Citron*

- Service au comptoir uniquement -

LA SOIRÉE

BY PAUL BIDABE

Tous les jours de 19H00 à 22H00

LES TAPAS

Assiette de jambon serrano	16,00
Assiette de fromage de brebis	12,00
Le pâté landais Les Conservistes x Les Planches Ephémères	8,00
Les rillettes de sardines maison	8,00
6 huîtres les Vedettes du Bassin d'Arcachon	9,50
12 huîtres les Vedettes du Bassin d'Arcachon	18,00

LES PLATS À PARTAGER

Aubergine rôtie <i>Aubergine rôtie / houmous / yahourt / pickles oignons rouges / grenades / menthe</i>	10,00
Burrata crémeuse <i>Burrata / potimarrons rotis / figues / amandes grillées</i>	12,00
Ceviche de truite <i>Truite des pyrénées / lait de coco / oignons rouges / radis / mais grillé / coriandre</i>	14,00
Fenouil rôti <i>Fenouil rôti / yahourt / vierge agrumes / amandes</i>	7,00
Coeurs de canard <i>Coeurs de canard / crème de pipas / cébettes / sésame / sauce pimentée</i>	12,00
Seiche Rupture <i>Seiche grillée / poivrons rôties / noix / salsa verde</i>	17,00
Petits Baos <i>Pain bao / pulled pork / légumes croquants / cacahuètes</i> ou <i>Version veggie : pain bao / shiitake / légumes croquants / cacahuètes</i>	14,00
Cochon <i>Cabecero de porc français / caviar d'aubergines / laquage asiatique / cacahuètes</i>	16,00
La côte de bœuf (pour 2 pers) <i>Côte de bœuf / pommes grenailles / sauce béarnaise</i>	62,00
Pommes grenailles <i>Pommes grenailles roties / paprika fumé / sauce deluxe maison</i>	6,00



LES PLANCHES

ÉPHÉMÈRES

PLAT ENFANT

8,00

Poisson ou Viande
Pommes de terre grenailles

LA TOUCHE SUCRÉE

8,00

Fraises crumble
*Fraises /
crème citron / glace yaourt /
crumble / huile basilic*

8,00

Chocolat
*Siphon chocolat / glace vanille /
gateau chocolat / caramel /
cacahuètes*

5,00

Glace artisanale ferme
Baillia de Bardos
*Vanille ou Chocolat ou Fraise
ou Citron*

Prix nets en euros. Service compris. Saison 2022.