Café de la Plage

restaurant Chez Pierre

www.cafedelaplage.com



Starters

Home-made fish soup . . . . . 14.00 €
Grated cheese, rouille sauce, garlic croutons.

Duck foie gras mi-cuit . . . . . 26.00 €
Homemade brioche, seasonal fruits,
Madeleine crumb.

• Suggestion : a glass of Vendanges Tardives Tokay . . . . . 5.00 €

"Chez Pierre" kitchen garden . . . . . 19.50 €
Seasonal vegetables composition, gazpacho sorbet and za'atar.

Lobster ravioli glazed with veal jus . . . . . 26.00 €
Creamy courgettes and mushrooms,
lobster broth foam..

Croaker tartare with charred creamy avocado, ... 21.00 €
Chioggia beetroot, black garlic and spinach coulis.

Sashimi platter . . . . . 25.00 €
Thin slices of raw fish.

Japanese platter (13 slices) . . . . . 23.00 €
A selection of sushi, maki and sashimi.

• Suggestion : glass of Oroya blanc (Sushi • Wine) . . . . . 6.00 €

Moulin de la Cassadote Caviar Ébène

30g tin. . . . . 98.00 €
with Maître Bordier's butter
and warm potatoe

Ebène — Le Caviar par excellence

Fish

Griddled squid . . . . . 36.00 €
Thyme-grilled courgettes, rouille espuma,
Bigorre bacon and fennel pickles.

Roasted cod, crispy rice and artichoke velouté. . . . . . 36.00 €
Kalamata olive condiment, za'atar, courgette and tomato.

Large Atlantic Sole . . . . . 48.00 €
Grilled or meunière.

Seared bluefin tuna and oven-roasted leeks . . . . . 38.00 €
Calamansi vinegar, toasted hazelnuts,
confit red pepper espuma and aubergine fritters.

Chirashi with panko prawn . . . . . 32.00 €
Thinly sliced raw fish served with sushi rice.

Meats

Royal Pie . . . . . 88.00 €
Roasted Pigeon and Foie Gras, Vegetables of the season.
For two people

Large grilled Rib eye steak, fresh-cut chips . . . . . 36.00 €

Veal sweetbreads smoked over vine shoots . . . . . 39.00 €
Roasted cauliflower espuma, baby violet artichokes,
mushrooms and sumac.

"Rouge de Castille" pork chop with pan-seared foie gras . . 35.00 €
Grand Roux polenta, broccoletti and rich jus.

Duck breast with spiced honey . . . . . 34.00 €
Potato cake with Comté cheese.

• Supplement Rossini (Slice of pan-seared foie gras) . . . . . 12.00 €

Fresh-cut beef tartare . . . . . 26.00 €
Fresh-cut chips.

Grilled hanger steak . . . . . 27.00 €
Béarnaise sauce and Fresh-cut chips.

Prime rib of beef, ... 88.00 €
Fresh-cut chips - approx 1kg100 (For two people).

List of allergens available on request

Seafood

As we are reliant on the Winds and the Tides,
please excuse us if certain products are missing.

Platters

The Seafood Platter . . . . . 65.00 €
Oysters, shellfish, crab, Dublin Bay prawns,
prawns, whelks, winkles

The Cooked Seafood Platter . . . . . 63.00 €
Crab, Dublin Bay prawns,
prawns, whelks, winkles

The Royal Seafood Platter with ½ lobster
or **½ spiny lobster** . . . . . 94.00 €
Oysters, shellfish, crab, Dublin Bay prawns,
prawns, half a lobster, whelks, winkles

The cooked Royal Seafood Platter with half lobster
or **half spiny lobster** . . . . . 89.00 €
Half a lobster, crab, Dublin Bay prawns,
prawns, whelks, winkles.

The Oyster Opener's Plate. . . . . . 40.00 €
Oysters, shellfish, Dublin Bay prawns,
prawns, whelks, winkles

Oysters

"Les fines" Arcachon 3B

Médaille d'Or Paris 2026

N°2 :
- The six . . . . . 17.00 €
- The nine . . . . . 22.00 €
- The twelve . . . 32.00 €

N°3 :
- The six . . . . . 16.00 €
- The nine . . . . 21.00 €
- The twelve. . . 30.00 €

Specials

Gillardeau
N°4 :
- The six . . . . . 23.00 €
- The nine . . . . . 33.00 €
- The twelve . . . 44.00 €

Ostra Régal
N°3 :
- The six . . . . . 24.00 €
- The nine . . . . 34.00 €
- The twelve. . . 46.00 €

Mixed taster plate

- 3B - Gillardeau - Ostra régal - Oyster of the day -

- The eight . . . . . 29.00 €
- The twelve . . . . 39.00 €

With

Grilled Sausage . . . . . 5.00 €
Country-style terrine with Espelette pepper (90gr) . . . . . 7.00 €
Plate of fresh-cut chips . . . . . 6.00 €

Seafood and shellfish

Raw Spanish mussels . . . . . 12.00 €
Dog cockle . . . . . 10.00 €
Clams . . . . . 19.00 €
Plate of whelks and mayonnaise . . . . . 23.00 €
Winkles . . . . . 15.00 €
Prawns platter . . . . . 25.00 €
Pyramid of Langoustines in Mayonnaise . . . . . 28.00 €
Crab in Mayonnaise . . . . . 25.00 €
Half Lobster *or* **half spiny lobster Bellevue** . . . . . 36.00 €
Whole Lobster *or* **spiny lobster Bellevue.** . . . . . 72.00 €

Children's Menu . . . . . 16.00 €
- **Fish or Meat with vegetables**
- **2 scoops of ice-cream** *or* **crepe with sugar**

Homemade desserts

"Our desserts are made using VALRHONA chocolate"

Ossau Iraty plate . . . . . 12.00 €
«AZKORRIA» traditional ewe's cheese with black cherry jam.

Gourmet coffee or tea . . . . . 14.00 €
Assortment of five mini-desserts.

Gourmet Taittinger Champagne . . . . . 23.00 €
Assortment of five mini-desserts & a glass of Champagne.

Large profiteroles . . . . . 13.00 €
Vanilla ice-cream, hot home-made chocolate sauce.

Bourbon vanilla crème brûlée, ... 12.00 €
Served with a sweet treat.

Chocolate crisp with smoked-salt cream, ... 16.00 €
Peanut feuillantine, soft caramel and Snickers ice cream.

Seasonal fruit with almond milk foam, ... 16.00 €
Toasted brioche, orange blossom iced cubes and granola.

An exotic fruit tiramisu, ... 16.00 €
Passion fruit and coconut flavours,
mascarpone and roasted mango sorbet.

Irish Coffee (Jameson) . . . . . 14.00 €

Ice-creams

"Traditionally made by an ice cream master"

Dame Blanche . . . . . 12.00 €
Bourbon vanilla ice-cream, hot chocolate, chantilly cream.

Poire Belle Hélène . . . . . 12.00 €
Bourbon Vanilla ice cream, pear,
hot chocolate, chantilly cream.

Pêche Melba . . . . . 12.00 €
Bourbon Vanilla ice cream, peach,
red fruit coulis, chantilly cream.

Café Liégeois . . . . . 12.00 €
100% Arabica Coffee ice cream,
coffee coulis, chantilly cream.

Chocolat Liégeois . . . . . 12.00 €
Valrhona Chocolate ice cream,
hot chocolate, chantilly cream.

Antillaise . . . . . 12.00 €
Rum raisin ice cream, passion fruit and coconut,
banana, chantilly cream.

Colonel Bowl. . . . . . 13.00 €
Lime sorbet, Vodka.

Williamine bowl . . . . . 13.00 €
Pear sorbet, Poire William.

3 scoops ice cream bowl . . . . . 8.50 €
Sorbet or ice cream of choice.

SUSHIbar

(de la plage)

Japanese platter (13 slices) . . . . . 23.00 €
Assortment of Sushi, Maki and Sashimi

Japanese tasting
Assortment of Sushi, Maki and Sashimi
- 1 person (32 pieces) . . . . . 39.00 €
- 2 persons (64 pieces) . . . . . 76.00 €

Suggestion : le verre d'Oroya blanc (Sushi•Wine) . . . . . 6.00 €

Net prices, inclusive of service charges

- Restaurant - Brasserie - Open 7 days a week - Open till late at night -

Café de la Plage

restaurant Chez Pierre

The cellar

On the board
The grands crus by the glass

Red wines

	Glass 15 cl	Half Bottle 37,5 cl	Bottle 75 cl
Premières Côtes de Bordeaux			
Château de Marsan 2020	5.50 €	13.00 €	25.00 €
Mouton Cadet Cuvée Héritage 2022			29.00 €
Côtes de Bourg			
Château les Eyquems 2020	6.00 €	13.50 €	27.00 €
Castillon Côtes de Bordeaux			
Joanin Bécot 2019			38.00 €
Graves			
Château Clare 2023	6.50 €		29.00 €
Château Mejean 2022			42.00 €
Château Chantegrive 2020		20.00 €	39.00 €
Pessac-Léognan			
Château Lafont Menaut 2023	7.00 €		34.00 €
Château Picque Caillou 2021	8.50 €		42.00 €
Château Baret 2015			40.00 €
Lagrave Martillac 2019			45.00 €
Lagrave Martillac 2022			24.00 €
Cadet de Larrivet Haut-Brion 2022			40.00 €
Château Brown 2016			62.00 €
Esprit de Chevalier 2020			60.00 €
Le Petit Haut Lafitte 2018			60.00 €
Abeille de Fieuzal		30.00 €	55.00 €
Château Carbonnieux 2019			65.00 €
Château de Fieuzal 2016/19			82.00 €
Listrac			
Château Fonreaud 2016			39.00 €
Médoc			
Petit Manou 2018			32.00 €
Clos Manou 2018			53.00 €
Haut-Médoc			
Instinct d'Agassac	7.50 €		36.50 €
Le "Maucaillou" 2018			38.00 €
Saint-Estèphe			
Château de Pez 2016		34.50 €	67.00 €
Château Phelan Segur 2014/15/16			95.00 €
Dame de Montrose 2019/20			70.00 €
Château Tour de Marbuzet 2019			53.00 €
Saint-Émilion Grand Cru			
Esprit de Jean Voisin 2020	7.50 €		38.00 €
Puisseguin Saint-Émilion			
Château La Vaisinerie 2018			28.00 €
Lalande de Pomerol			
Dne. des Sabines "L'Esprit du Beau-Père" 2015			38.00 €
Canon-Fronsac			
Château Haut Francarney 2019			43.00 €
Margaux			
Blason d'Issan 2016			60.00 €
Le "Margaux" de Château Margaux 2017			85.00 €
Pauillac			
Pichon Comtesse Réserve 2019			90.00 €
Saint-Julien			
Fiefs de Lagrange 2019			65.00 €
Bourgogne			
Pernand-Vergelesses "Ile des Vergelesses" 2022			85.00 €
Santenay "Clos de la Comme" 1er Cru 2022			70.00 €
Beaune "1er Cru Domaine Latour" 2018			105.00 €
Côtes du Rhône - Hermitage			
La Maison Bleue, Paul Jaboulet 2022			120.00 €
La Chapelle, Paul Jaboulet 2011/13/14			240.00 €
Chateauneuf du Pape			
Clos de l'Oratoire			70.00 €
Toro (Espagne)			
Tinto Iturria 2020			35.00 €
Toscana IGT (Italie)			
Le Volte dell' Ornellaia			60.00 €
Bolgueri IGT (Italie)			
Le Serre Nuove dell' Ornellaia			95.00 €

The vintages may vary,
depending on vineyard availability.

Net prices, inclusive of service charges

Red Wines served cold

Côtes du Rhône			
Parallèle 45, Paul Jaboulet			21.00 € / 38.00 €
Anjou			
Les Arcandiers			42.00 €

Wite wines

	Glass 15 cl	Half Bottle 37,5 cl	Bottle 75 cl
Vin de Pays des Côtes de Gascogne			
Tariquet sec	5.50 €		26.00 €
Bordeaux Blanc			
Château de Marsan 2024	5.50 €	13.00 €	25.00 €
Entre Deux Mers			
Ch. Tour de Mirambeau 2025	6.50 €	15.50 €	29.00 €
Graves			
Château Chantegrive 2022			21.00 € / 39.00 €
Château de Landiras 2024	6.50 €	17.00 €	32.00 €
Pessac-Léognan			
Château Lafont Menaut	7.00 €		35.00 €
Abeille de Fieuzal 2023			26.00 € / 50.00 €
Château Carbonnieux 2023			33.50 € / 65.00 €
Clémentin de Pape Clément			70.00 €
Muscadet sur Lie			
Château Cassemichère 2024			30.00 €
Sancerre			
Château de Sancerre 2025			25.50 € / 48.00 €
Pouilly Fumé			
La Doucette 2024			50.00 €
Alsace			
Riesling Domaine Trimbach			46.00 €
Gewurztraminer Domaine Trimbach			49.00 €
Ardèche			
Grand Ardèche (Chardonnay)	7.50 €		37.00 €
Chablis			
Simonnet Febvre 2022 1er Cru			50.00 €
Grand Regnard 2023			60.00 €
Montagny 1er Cru			
Domaine Laurent Cognard 2023			58.00 €
Bourgogne			
Puligny Montrachet 2022			120.00 €
Meursault "Château de Blagny" 2018/20			120.00 €
Santenay "Sous la Roche" 2024			75.00 €
Corton Charlemagne 2023			150.00 €
Criots Bâtard Montrachet 2019			360.00 €
Côtes du Rhône - Condrieu			
E. Guigal 2022			85.00 €
Côtes du Rhône - Hermitage			
Chevalier de Sterimberg 2020			140.00 €
Vin de Pays-Viognier			
Secret de Famille (Jaboulet)	7.00 €		35.00 €
Espagne - Castilla			
Oroya (Sushi • Wine)	6.00 €		29.00 €

Sweet white wines

Sauternes			
Château Roumieu Haut-Placey	9.50 €		47.50 €
Vin de Pays des Côtes de Gascogne			
Tariquet Mœlleux (1ères Grives)	6.50 €		29.00 €
Alsace - Gewurztraminer			
Vendanges tardives Trimbach			85.00 €

Rosés wines

	Glass 15 cl	Half Bottle 37,5 cl	Bottle 75 cl
Bordeaux Clairet			
Le "Véritable" Clairet de Quinsac	5.00 €		24.00 €
Bordeaux			
Château de Marsan	5.50 €		25.00 €
Côtes de Provence			
Charme des Demoiselles	6.50 €		30.00 €
Whispering Angel (Caves d'Esclans)			47.00 €
Château Sainte-Marguerite Cuvée Fantastique			52.00 €
Bandol			
Domaine d'Ott Cœur de grain			52.00 €

Magnums (150 cl)

Red	
St-Estèphe	
Château de Pez 2018	130.00 €
Pessac-Léognan	
Lafont Menaut 2023	70.00 €
Moulis	
Château Chasse-Spleen 2009	165.00 €
Rosé	
Côtes de Provence	
Charme des Demoiselles	65.00 €
White	
Entre Deux Mers	
Ch. Tour de Mirambeau	60.00 €
Ardèche	
Grand Ardèche (Chardonnay)	78.00 €
Vin de Pays des Côtes de Gascogne	
Tariquet sec	52.00 €
Tariquet Mœlleux (1ères Grives)	57.00 €

Champagnes By the glass (12 cl)

Taittinger Brut Réserve	12.00 €
Taittinger Kir Royal	13.00 €
Taittinger Rosé Prestige	15.00 €
Louis Roederer Brut Premier	13.00 €

Champagnes (75 cl)

Taittinger Brut Réserve	75.00 €
Taittinger Brut Réserve Magnum (150 cl)	130.00 €
Taittinger Rosé Prestige	80.00 €
Louis Roederer Brut Collection	78.00 €
Louis Roederer Brut Collection Magnum (150 cl)	140.00 €
Louis Roederer Rosé	80.00 €
Moët et Chandon Brut Impérial	80.00 €
Perrier Jouët	80.00 €
Veuve Clicquot Cuvée Réserve	85.00 €
Veuve Clicquot Rosé	95.00 €
Ruinart Blanc de Blancs	120.00 €
Ruinart Blanc de Blancs Magnum (150 cl)	250.00 €
Ruinart Rosé	120.00 €
Comte de Champagne Blanc de Blancs	220.00 €
Laurent Perrier Grand Siècle	170.00 €
Cristal Roederer Brut	320.00 €
Dom Pérignon Vintage	290.00 €
Dom Pérignon Vintage Rosé	380.00 €
Krug Grande Cuvée	330.00 €
La Grande Dame de Veuve Clicquot	210.00 €

Drinks

Ricard, Pastis, Berger Blanc (2 cl)	5.00 €
Martini, Porto (5 cl)	6.00 €
Lillet white, red or rosé (5 cl)	6.00 €
Whisky (4 cl)	7.00 €
• Selection of premium Gins and Whiskies - Please ask for our list .	
Home made Américano (18 cl)	10.00 €
Aperol Spritz (18 cl)	12.00 €
Campari Spritz (18 cl)	12.00 €
Fiorente Spritz Elderflower liqueur (18 cl)	12.00 €
Sarti Spritz Orange, mango, passion fruit (18 cl)	12.00 €
Italicus Spritz Bergamot (18 cl)	12.00 €
Lillet Spritz White, red or rosé (18 cl)	12.00 €
Fruit Planteurs	10.00 €
Heineken Draft beer (25 cl)	4.50 €

Water & fruit juice

Abatilles	(50cl)	4.50 €	(1L)	6.50 €
Abatilles pétillante	(50cl)	4.50 €	(1L)	6.50 €
Perrier (33 cl)				5.50 €
Sodas (33 cl), Fruit juice (25 cl)				5.50 €

Coffee

Coffee, Decaffeinated	3.00 €
Tea, herbal tea	4.00 €

KIKoPIKi ■ 05 56 54 22 11 - impression 06/2026