

CARTE DES VINS

VINS ROUGES

	Verre	1/2	Bouteille
Château Haut Rian (côte de Bordeaux) ...	4C60	9C50	16C00
Arômes très complexes de petits fruits rouges, rond et palés, final élégant			
Bourqueil Les Barroirs (Frais)	12C50	21C00	
Château Tour de Mirambeau	13C50	22C50	
Frais et onctueux du Médoc			
Château Saint Robert (Graves)	7C50	15C00	25C00
Nez fruits rouges et épices, bouche puissante et souple			
Château Beauregard (Lalande de Pomerol)			35C00
Nez complexe, bonne tenue en bouche, vin doux et équilibré			
L'Abeille de Fieuzal (Pessac-Léognan)			37C00
Nez fruits noirs, équilibre et minéral, bouche bien structurée			
La Seignurie d'Olivier (Pessac-Léognan) ...			45C00
Second vin de Château d'Olivier, grande harmonie entre le fruit et le bois			
Château Latour Martillac (Pessac-Léognan Grand Cru classé)	32C00	62C00	
Grande complexité, belle structure glorieuse			

VINS ROSÉS

	Verre	1/2	Bouteille
Château Haut Rian (Bordeaux)	4C40	8C80	15C00
Gauzy et, rond et charmeur			
Clairet de Quinsac	10C60	16C00	
Le Lys de Buzet			17C00
Akic fraîcheur et vivacité			
Dourthe N°1 (Bordeaux)	11C00	17C50	
Moderne et élégant, Corps sec et léger			
Perle de Roseline (côte de Provence)	6C20	12C50	18C50
Généreux, type, amabilité			
Les Domaniers (Côte de Provence)			22C50
Grand, fruité et généreux			

CHAMPAGNES

Taittinger	60C00
------------------	-------

DIGESTIFS

Manzana	6C00
Get 27, Bailey's, Izarra vert	7C00
Poire William's, Cognac (vamp)	
Armagnac (vamp), Calvados (vamp)	9C00
Irish Coffee (whisky)	9C00
Café landais (armagnac)	9C00
Café Cubain (rhum)	9C00
Café Brésilien (Cachaça)	9C00
Rhum Diplomatico	9C00
Rhum Matusalem	9C00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Consommez avec modération

PRIX NETS

VINS BLANCS

	Verre	1/2	Bouteille
Château Haut Rian (entre deux mers)	4C40	8C80	15C00
Porte nettement le marque du Sauvignon, très bien équilibré			
Le Lys Buzet			17C00
Blanc sec, puissants arômes d'agrumes			
Château Landereau (entre deux mers)			17C50
Un grand de l'Entre deux mers, caractérisé par sa fraîcheur et ses arômes d'agrumes			
Dourthe N°1 (Bordeaux)	10C40	17C70	
A boire sur tous les crustacés et poissons			
Muscadet (noir)	10C80	18C20	
Fruité et agricole			
Château Tour de Mirambeau	12C80	20C70	
Parfaite expression aromatique fraîche et vive du Sauvignon			
Château Saint Robert (Graves)	6C50	13C20	22C00
Nez très intense de fruits blancs et d'agrumes			
Château Louis Latour (Chardonnay de Bourgogne)			22C50
Nez franc et frais, belle vigueur en bouche			
Château Chantegrive (Graves)	14C40	25C50	
Nez puissant, fruité, rond et souple en bouche			
Sauternes (Grande réserve Kressmann)	8C00	32C00	
Château de Sancerre			30C50
Sauvignon fruité et charmeur			
Riesling Trimbach (Alsace)			31C50
Aromatique, fruité			
Cuvée Caroline (Graves)			36C00
1er vin Château Chantegrive, fraîcheur, fruité en bouche			
Gewurztraminer Trimbach (Alsace)	19C50	38C00	
Nez complexe, fin et élégant			
L'Abeille de Fieuzal (Pessac-Léognan)			41C00
Nez fruité, pomme verte et agrumes, bouche structurée ronde et grasse			
Château Latour Martillac (Pessac-Léognan)			59C00
A la fois rond et charmeur, bel exemple de l'équilibre harmonieux			

EAUX MINÉRALES

Abatilles	3C50	5C00
San Pellegrino	3C50	5C50
Abatilles Pétillante		5C00

BOISSONS CHAUDES

	Petit	Grand
Café	2C20	4C00
Décaféiné	2C20	4C00
Noisette	2C50	4C50
Cappuccino		4C50
Infusion (thé, verveine, verveine-menthe, tilleul, tilleul-menthe)	3C20	3C60
Thés parfumés (vanille, fruits rouges, menthe, citron)	3C60	3C00
Chocolat chaud		3C00



RESTAURANT DU PORT

2, avenue des Ostréiculteurs
PORT DE LA TESTE DE BUCH

Ouvert midi & soir
Tous les jours de l'année

RÉSERVATION
05 56 54 64 81

www.cafe-restaurant-du-port.com

Nos Poissons et Fruits de Mer peuvent se déguster toute l'année.

LA PÊCHE EST LE "BAROMÈTRE" DE NOTRE CARTE

Voici quelques informations concernant la meilleure saison pour Tourteau et Langoustines de Mai à Octobre, Moules de Juin à Octobre, Palourdes de Mai à Août

et certaines spécialités typiques du bassin d'Arcachon pays de Buch, comme le Vendangeur (petit rouget) et le Casseron (petite seiche) fin Août et Septembre.

Cependant, un décalage de ces dates est possible, la température influençant beaucoup le comportement des crustacés et des poissons.

APÉRITIFS

Sangria	3C80
Kir	3C80
Ricard, Pastis	3C60
Martini, Pineau, Suze	4C60
Lillet, Porto, Muscat	4C60
Pression 1664	3C10
Pression Grimbergen	3C60
Despérados	6C00
Sauternes (verre)	8C00
Cidre brut	3C60

J.B, Gin, Vodka	7C00
Malibu	7C00
Jack Daniel's, Chivas	9C00
Coupe de Champagne	7C20
Kir Royal	7C50
Coupe Amarena (griottes)	8C50
Américano	8C50
Mojito, Capirinha	9C00
Ti punch	8C00

Sirop à l'Eau	2C20
Jus de Fruits (orange, Ananas, Abricot, Tamaris, Coktail, Tropic, Mangue-Passion, Fraises, Poivres, Pomme-cannelle) 30 cl	3C50
Coca cola, light, zéro	3C50
Orangina, fanta, nestea	3C50
Cacolat, Schweppes	3C50
Perrier	3C50
Vittel	3C20
Limonade	3C30
Diabolo	3C50
Fruits Pressés (orange ou citron)	6C00
Cocktail sans alcool	6C90

Menu "Escale"

Sauf jours fériés et Dimanche midi

Entrée au choix

+

Plat au choix

+

Dessert

Consulter l'ardoise

Menu "Moussaillon" à 10€

(Enfants jusqu'à 10 ans)

Steak haché

ou

Moules Marinière

ou

Filet de Poisson

ou

Crêpe au sucre

ou

Coupe 2 boules de Glace

Menu "Croisière" 31€

Saupe de poissons cuits pays de Buch, blancs à Paris
ou
9 Huîtres N°1 Grand Banc
ou
Subota à Paris
ou
Asietto de Large
(Moules, Coquilles, noix, amandes, bulgares)
ou
Méduse de File d'ours au cidre, saumon de St-Spès
ou
Carpaccio de Saumon mariné, crème fraîche citron

Bar entier rouli sur la peau, légumes de saison
ou
Des de coq chaud, dénoyé de pomme de terre, jus d'olive
ou
Bouillabaisse de Casson, bouilli au miel d'ajoncs
ou
Oniglet, tatin d'échassottes confites

Aufaitures
ou
Glace triple de vanille
ou
Crêpe Grand Paris

Pour vous, le meilleur de l'accueil et du service !

LE BIHAN
T.M.E.G.



La Direction et l'Equipe du RESTAURANT DU PORT Vous souhaitent Bienvenue et Bon Appétit

LE BANC D'ÉCAILLAGE



Huîtres N°3 du Grand Banc	
<i>Les Six</i>	9C50
<i>Les Neuf</i>	14C00
<i>Les Douze</i>	19C00
Huîtres N°3 du Banc d'Arguin	
<i>Les Six</i>	12C00
<i>Les Neuf</i>	18C00
<i>Les Douze</i>	24C00
<i>En accompagnement :</i>	
Saucisse Grillée	3€00
Pâté basque au piment d'Espelette 130 gr	8€00

L'écailler vous propose :

<i>12 Palourdes</i>	18C00
<i>Bigorneau</i>	13C50
<i>Bulots à l'aoli</i>	14C20
<i>Crevettes grises</i>	10C00
<i>Crevettes roses de Madagascar</i>	14C50
<i>Langoustines mayonnaise</i>	24C50
<i>Tourteau mayonnaise</i>	18C00
<i>Assiette Rose</i> (langoustines, crevettes roses)	24C00

Plateau de Fruits de Mer	40C00
<small>(1 Tourteau, 4 Huîtres N°3, 2 Langoustines, 4 Crevettes roses, 2 Palourdes, 3 Amandes, Bulbe, Bigorneau, Crevettes grises)</small>	

Plateau Le Tout Cuit	34C00
<small>(1/2 Tourteau, 4 Langoustines, 8 Crevettes roses, Bulbe, Bigorneau, Crevettes grises)</small>	

Plateau de l'Écailler	32C00
<small>(1/2 Tourteau, 6 Huîtres N°3, 2 Langoustines, 3 Crevettes roses, 2 Palourdes, 3 Amandes, Bulbe, Bigorneau, Crevettes grises)</small>	

Assiette du Cap	26C00
<small>(2 Langoustines, 6 Huîtres N°3, 8 Crevettes roses, 3 Amandes, Bulbe, Crevettes grises)</small>	

Assiette de Coquillages	24C00
<small>(9 Huîtres N°3, 3 Palourdes, 4 Amandes, Bulbe, Bigorneau)</small>	

Demi Plateau de Fruits de Mer	21C00
<small>(1/2 Tourteau, 3 Huîtres N°3, 1 Langoustine, 1 Palourde, 2 Amandes, 2 Crevettes roses, Bulbe, Bigorneau, Crevettes grises)</small>	

NOS ENTRÉES

Soupe de Poissons blanchi à l'aïoli	9C00
9 Moules Farçies	12C00
6 Huîtres Farçies	13C00
Carpaccio de Saumon mariné, crème fouettée citron	12C00
Médaille de Foie Gras au Lillet, marmelade de figues	15C50
Crostini de Crottin au miel d'épices	11C50
Tarte fine à la tomate, chorizo de Serrano, pétales d'Irraty	10C50

NOS POISSONS

Vol au vent de pétoncles	22C00
Yakitori Impérial (Lotte, Gambas, Saint Jacques)	25C00
Noix de Saint Jacques snackée au beurre persillé	26C00
Belle Sole grillée ou meunière	28C00
Bouillabuch	28C00
<small>(soupe blanche du Pays de Suze accompagnée de Poissons et Crustacés)</small>	
Poêlée de la Mer	28C00
<small>(Mélange de Lotte et Crustacés)</small>	
Parillada	29C00
<small>(Assortiment de Poissons et Crustacés grillés)</small>	

NOS VIANDES

Onglet Tradition Bouchère, Tatin d'Échalotte	18C00
Magret de Canard du Sud Ouest	20C00
Supplément Rossini	6C00
Belle Entrecôte (45gr)	26C00
Cote de Boeuf (pour 2 personnes) 1.100 kg	54C00

NOS MOULES (800gr)

Moules Marinières du Port (Échalotes, oignons, ail, beurre)	13C00
Moules à la crème	13C50
Moules au Curry	13C50
Moules Catalanes (chorizo)	14C00
Moules au Roquefort	14C50

Toutes nos moules sont accompagnées de frites à discrétion.

PRIX NETS

NOS DESSERTS

Crème Brulée	6C30
Carpaccio d'Ananas flambé au Rhum	8C60
Profiteroles	9C10
Assiette de Brebis "Istara"	8C50
confiture de Cerises Noires	8C50
Café ou Thé Gourmand	9C50

NOS CRÊPES

Sucre	3C50
Citron	4C50
Chocolat	4C90
Chantilly	4C90
Crème de Marron	5C00
Confiture de Fraise	5C00
Chocolat Chantilly	6C20
Grand-Marnier	6C90
Suzette (Beurre d'Orange, Sambale au Grand-Marnier)	8C20
Crêpiterolle	8C80
<small>(C-foie, glace vanille, sauce chocolat, amandes grillées, chantilly)</small>	
Crêpatatin	8C80
<small>(câpre, glace vanille, pommes douces, olives, chantilly)</small>	

NOS GLACES

Coupe 2 boules	3C80
Coupe 3 boules	5C40
Dame Blanche	5C80
Café ou Chocolat Liégeois	6C00
Pêche Melba	6C20
Poire Belle Hélène	6C50

Antillaise (coco, rhum raisin, passion, raisins secs, ananas fruit, chantilly)	8C50
Mexico (pêches, vanille, crème de marron, amandes grillées, chantilly)	8C20
Bahamas (vanille, cassis, fraise, œufs-fraîs rouges, grognes, chantilly)	8C50
Colonel (vanille, citron vert)	8C50
Caporal (pomme Williams, saumon)	9C00

Afin de faciliter votre choix, nos parfums de glace : vanille, café, chocolat, rhum raisin, fraise, menthe chocolat, pistache, cassis, framboise, ananas, pêche, poire, passion, citron, citron vert, coco, mangue.

