

# Nos Menus

Elaboré par notre chef Marc Gonçalves

**MENU CAFÉ OCÉAN**  
**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**  
*(Parmi la sélection\*)*  
**35 €**

**MENU MOUSSAILLON**  
**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**  
*(Enfant de -10 ans, voir auprès de notre Equipe)*  
**15 €**

**MENU SUGGESTION DU CHEF**  
**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**  
*(Servi uniquement le soir)*  
**25 €**

## À Partager

<b><u>Ardoise tout Bellota</u></b> : Jambon, Chorizo, Saucisson	<b>14.50€</b>
<b><u>Ardoise Gourmande</u></b> : Tout Bellota + Fromage Pur Brebis Basque	<b>17.50€</b>
<b><u>Ardoise Café Océan</u></b> : Crevettes Madagascar Bio, Bulots, Palourdes, Bigorneaux	<b>13.50€</b>

Tous nos plats et pâtisseries sont réalisés par nos cuisiniers.

## NOS SALADES

- |   |         |
|---|---------|
| * La Café Océan,<br><i>Mesclun, Tomates, Maïs, Saumon Fumé, Fruits de Mer</i>                 | 11.50 € |
| La Croquante,<br><i>Mesclun, Jeunes Pousses et Racines, Crème Indy</i>                        | 11.50 € |
| * La Fermière,<br><i>Romaine, Tomates, Maïs, Poulet Fermier Pané, Brebis</i>                  | 11.50 € |
| * La Tartine,<br><i>Tranche de pain épaisse, Concassée de Tomates, Jambon de Pays, Chèvre</i> | 13.50 € |

## NOS ENTRÉES

- |  |         |
|--|---------|
| * Foie Gras Mi-Cuit Basse-température,<br><i>Chutney à la Figue, Bonbon de Sauternes</i>                   | 16.00 € |
| Croustillant de Gambas Sauvages,<br><i>Sauce Aigre-douce, Basilic</i>                                      | 15.50 € |
| * Tartare de Poissons Saveur d'Ailleurs (selon la Criée),<br><i>Gingembre, Aneth, Vanille, Citron Vert</i> | 14.00 € |
| Gaspacho d'Été,<br><i>Concombre, Avocat, Coriandre Fraîche</i>   | 12.00 € |

## NOS PLATS

### CÔTÉ OCÉAN

- |  |         |
|--|---------|
| Sole Meunière, environ 600g<br><i>Ecrasé de Pommes de Terre à l'huile d'Olive et aux Herbes Folles</i>   | 29.00 € |
| Demi-Homard Poché dans sa Bisque,<br><i>Mini Légumes Glacés</i>  | 23.00 € |
| * Merlu à l'Espagnol, Pimento del Piquillo,<br><i>Ecrasé de Pomme de Terre aux Eclats d'Olives Noirs</i> | 22.00 € |
| * Gambas à la Plancha en Persillades,<br><i>Pâtes Fraîches liées à la Bisque</i>                         | 24.00 € |
| Bar entier Rôti,<br><i>Fondu de Poireaux, Sauce Hollandaise à L'Orange</i>                               | 21.00 € |
| * Fish and Chips à la Noisettes,<br><i>Pommes Grenaille, Sauce Tartare</i>                               | 16.50 € |

Tous nos plats et pâtisseries sont réalisés par nos cuisiniers.

## CÔTÉ VALLÉE

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>* Entrecôte 350g et son Os à Moelle,</b><br><i>Pommes Grenailles rôties, Beurre Noisette aux Poivres de Sichuan</i> | <b>25.00 €</b> |
| <b>* Magret de Canard Laqué à l'Orange,</b><br><i>Polenta crémeuse parfumé à la Fève de Tonka</i>                      | <b>24.00 €</b> |
| <b>Tartare de Bœuf à la Méditerranéenne,</b><br><i>Pesto Basilic, Tomates Séchées, Parmesan</i>                        | <b>16.50 €</b> |

## NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

*Nos plateaux sont accompagnés de Mayonnaise, Aioli Maison et Vinaigre d'Echalotes.*

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>Assiette Écailler</b>  | <b>18.00 €</b> |
| - 2 Huîtres   |                |
| - Crevettes Roses de Madagascar Bio                                 |                |
| - Langoustine   |                |
| - Bulots  |                |
| - Bigorneaux  |                |
| <b>Plateau de Nos Côtes</b>   | <b>45.00 €</b> |
| - 3 Huîtres du Bassin d'Arcachon n°3                                |                |
| - 3 Huîtres Marennes d'Oléron n°3                                   |                |
| - 6 Crevettes Roses de Madagascar Bio                               |                |
| - 4 Langoustines  |                |
| - 3 Palourdes   |                |
| - 6 Bulots  |                |
| - 1/2 Tourteau  |                |
| <b>Chez le Mareyeur du Café Océan (plateau à composer soi-même)</b> |                |
| - 6 Huîtres Gillardeau  | <b>18.00 €</b> |
| - 6 Huîtres du Bassin d'Arcachon                                    | <b>12.00 €</b> |
| - 6 Huîtres Marennes d'Oléron                                       | <b>14.00 €</b> |
| - Crépinette  | <b>2.50 €</b>  |
| - ½ Homard  | <b>20.00 €</b> |
| - ½ Tourteau  | <b>10.00 €</b> |
| - Crevettes Roses de Madagascar Bio <small>200g</small>             | <b>11.00 €</b> |
| - Langoustines de Bretagne <small>500g</small>                      | <b>20.00 €</b> |
| - Bulots <small>400g</small>  | <b>8.00 €</b>  |
| - Bigorneaux <small>300g</small>                                    | <b>8.00 €</b>  |
| - Palourdes <small>400g</small>                                     | <b>12.00 €</b> |

*Tous nos plats et pâtisseries sont réalisés par nos cuisiniers.*

## NOS DESSERTS :

### CÔTÉ DOUCEUR

Salade Fraîche d'Agrumes à l'Anis Etoilée	6.50 €
Crème Brûlée Saveur du Moment	7.00 €
* Entremet Framboise, Citron, Citron-vert et Biscuit Macaronée	8.00 €
* Soufflé au Chocolat-Vanille et Piment d'Espelette <i>A commander en début de repas</i>	9.00 €
* Assortiment de 4 Fromages	8.00 €
Café Gourmand	9.00 €

### CÔTÉ GLACIER

Profiteroles	8.50 €
* Café ou Chocolat Liégeois	7.50 €
* Dame Blanche	7.50 €
Colonel	7.50 €
Supplément Crème Fouettée	1.00 €

#### Contenant

Coupe de Champagne 15 cl  
Verre de vin rouge, blanc, rosé 15 cl  
Verre de vin moelleux 15 cl  
~

Conformément au décret en vigueur (art.9 du Règlement (CE) n° 1169/2011) applicable au 1<sup>er</sup> janvier 2015, nous souhaitons vous informer que nos réalisations peuvent contenir un ou plusieurs des 14 produits allergènes. Pour toutes informations supplémentaires, nous vous invitons à vous rapprocher de notre responsable restaurant avant toute commande de plat et/ou de boisson afin de vous apporter des précisions.

~  
Possibilité de proposer des plats végétariens.  
Les chèques ne sont pas acceptés.  
Prix en Euro TTC – Services Compris  
Origine des viandes bovines : Europe