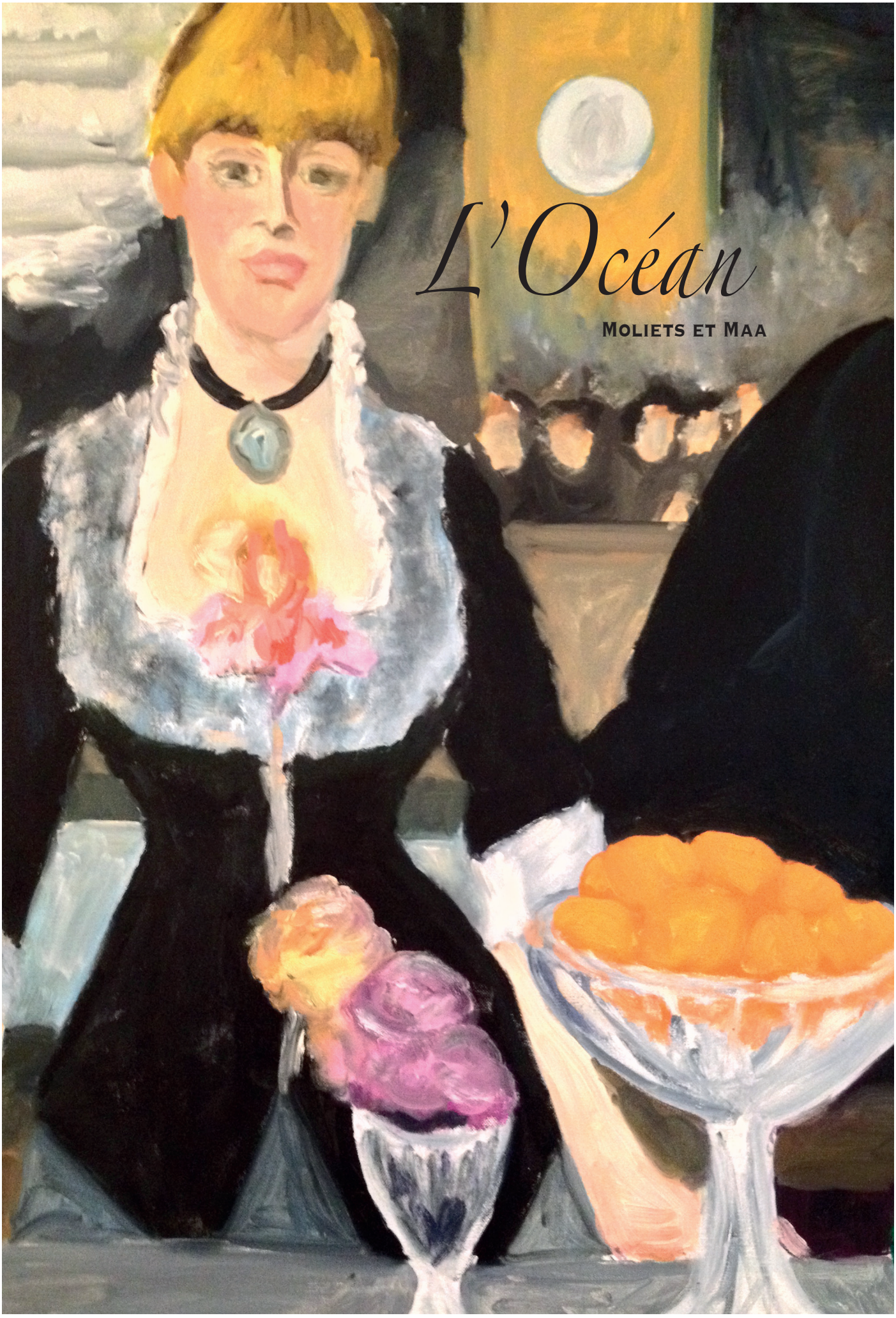

L'Océan
Moliets et Maa

Sodas

Coca Cola	3,50€
Coca Zéro	3,50€
Coca Cherry	3,50€
Sprite	3,50€
Orangina	3,50€
Schweppes	3,50€
Schweppes agrumes	3,50€
Limonade	3,50€
Diabolo	3,50€
Fanta orange	3,50€
Fuze tea pêche	3,50€
Tropico	3,50€

Virgin (sans alcool)

Piña Colada (Coco, ananas, carribbean)	6,50€
Mojito (Citron vert, menthe fraîche, carribbean)	6,50€
L'exotique (Passion, ananas, citron vert et mangue)	6,50€
Smoothie: - Fraise, banane, myrtille - ananas, banane, coco - mangue, ananas, fruits de la passion	6,50€

Eaux

Vittel (1/4 L)	3,00€
Vittel (1/2 L)	3,50€
Vittel(1 L)	4,50€
Perrier(33cl)	3,50€
Eau de Perrier (fines bulles)(1/2 L)	4,00€
Eau de Perrier (fines bulles)(1 L)	5,00€
Chateldon(75cl)	6,50€

Bières pression

	25CL	50CL
Licorne (Alsace)	2,90 €	5,70 €
Météor Pils (Alsace)	3,30 €	6,50 €
Summer IPA	5,00 €	9,50 €
Floreffe blonde	3,80 €	7,40 €
Blanche de Bruxelles	3,80 €	7,40 €

Cocktails

Mojito	9,50€
Mojito Passion	9,50€
Mojito Fraise	9,50€
Ti Punch (Rhum blanc, citron vert, sucre de canne)	9,50€
Cuba libre (Rhum blanc, citron vert, Cola)	9,50€
Piña colada (Rhum blanc, lait de coco, jus d'ananas)	9,50€
Caïpirinha (Cachaça, citron vert, sucre roux)	9,50€
Caïpiroska (Vodka, citron vert, sucre roux)	9,50€
Tequila sunrise (Téquila, jus d'orange frais, grenadine)	9,50€

Gin tonic :

- Gin Havion (Vieux Boucau)	9,00€
- Bombay Saphir citron	9,50€
- Hendricks concombre	9,50€
- Tanqueray Flor de Sevilla	9,50€
- Tanqueray Rangpur lime	9,50€
- Tanqueray Royal	9,50€
- Tanqueray ten citron vert	12,50€
Américano	9,00€
Apérol spritz	8,50€
Bloody Mary (Jus de tomate , citron, vodka, tabasco)	9,50€
Moscow Mule (vodka, citron vert, ginger beer, angostura)	12,50€
Dark'n stormy (Rhum brun, citron vert, cassonade, ginger beer)	12,50€

Apéritifs

Martini rouge ou blanc	6cl	4,00 €
Suze	6cl	4,00 €
Floc rouge ou blanc	6cl	4,00 €
Lillet	6cl	4,50 €
Muscat de Rivesaltes	6cl	4,50 €
Porto (Noval) rouge ou blanc	6cl	4,50 €
Kir vin blanc «Uby»	12cl	4,00 €
Campari	6cl	4,50 €
Campari orange	6cl	5,50 €
Coupe de champagne	12cl	10,00 €
Kir Royal	12cl	10,00 €
ANIS:	2cl	3,50 €

(Casanis, Ricard, Berger blanc)

SANGRIA:	le verre (12cl)	la bouteille (70cl)
Rouge Lolea N°1	4,50€	24,00€
Blanche Lolea N°2	4,50€	24,00€

Vins au Verre 12 cl

Côte de Gascogne blanc Uby IGP:	
- Gros Manseng Blanc doux	4,00€
- Colombard Sauvignon sec et fruité	3,20€
Petit Chablis - Domaine Dampt	8,50€
Rosé Côte de Gascogne, Uby IGP	3,20€
Rosé les Lierres des Landes IGP	3,00€
Rosé de Provence (pétale de rose) AOC	5,80€
Rouge les lierres IGP des Landes	3,00€
Rouge AOP Bordeaux sup	4,00€
Grand vin du jour	9,00€

Whiskies

	2cl	4cl
J&B rare (Scottish Whiskey)	3,00€	5,50€
Paddy (Irish Whiskey)	3,50€	6,50€
Jack Daniels (Whiskey tennesse)	3,50€	6,50€
Whisky Havion (Vieux-Boucaux)	4,00€	8,00€
Lagavulin (16 ans)	5,00€	9,00€
Talisker (10 ans)	5,00€	9,00€
Oban (Single Malt 14 ans)	5,00€	9,00€
Johnny Hepp pur malt (Français)	4,00€	8,00€
Nikka (japonais)	5,00€	9,00€

Les Menus

Menu du Bistrot — 34,00€

Foie gras mi-cuit maison igp Landes

Croustillant de pied de cochon du Pays Basque, purée maison

Crème brûlée

Menu de l'Océan — 35,00€

Oeuf mollet, gravlax de truite, pousses d'épinard

Poisson du marché, crême citronnée, légumes croquants

Sabayon aux fruits de saison

L'assiette enfant — 13,00€

saucisson, tomate, beurre et cornichon

Lomo adobado*
ou
aiguillettes de poulet panées*
ou
filet de poisson grillé*

1 boule de glace
ou
yaourt aux fruits ou nature

*garniture au choix: frites maison, pâtes, ratatouille maison, riz à l'espagnole

Les Huîtres

Les Marennes fine de Claire N° 3

les 6	15€
les 9	21€
les 12	28€

Les Gillardeaux (suivant arrivage)

les 6	24€
les 9	33€
les 12	44€

Les Entrées

Plancha de chipirons à l'espagnole 12,00€

Soupe de poisson maison 14,00€

Foie-gras mi-cuit maison (IGP S.O.) 19,00€

Noix de Saint-Jacques snackées et gambas, bouillon thaï 17,00€

Ceviche à la Chilienne 18,00€ (XL 25€)
poisson blanc crû mariné au citron, avocat, tomates cerises, poivrons, roquette

Gravlax de truite 16,00€
Crème acidulée aux herbes, mesclun

Salade César 15,00 (XL 21€)
Romaine, poulet grillé, câpres, croûtons de pain, parmesan, sauce à l'anchois

Carpaccio Parmiggiano 14,00€
viande de boeuf, parmesan, roquette, huile au basilic

Carpaccio Caprese 14,00€
viande de boeuf, mozzarella di bufala, tomate cerise, basilic

Les Grandes Assiettes

La grande assiette basco-landaise 19,00€
Lomo de filet de porc, piperade, oeuf frit, salade, tomates, frites maison, fromage de brebis

La grande assiette végétarienne 19,00€
légumes braisés et légumes de saison grillés, roquette, tomates cerises, avocat, olives
mozzarella di bufala

Les Plats

Poissons:

Filet de daurade à l'espagnole	24,00€
Parrillada de poissons du marché	30,00€

les poissons sont accompagnés de riz à l'espagnole (chorizo, poivrons)

Différentes recettes de poissons vous seront suggérées suivant les arrivages journaliers

Pâtes:

Orecchiette nature gratinée	9,00€
Orecchiette au basilic, tomates confites et parmesan	14,00€
Linguine aux fruits de mer (moules, gambas, couteaux, chipirons)	20,00€
Macaronis au beurre d'algues et zestes de citron jaune	16,00€

Viandes:

Pièce du boucher nature (faux filet environ 300grs)	25,00€
Côte de boeuf nature (pour 2 personnes)	69,00€
Tartare de boeuf (viande de boeuf axuria - Pays Basque)	19,00€
Confit de canard des Landes (ferme Bertrine, Sort en Chalosse)	24,00€
1/2 Magret de canard des Landes (ferme Bertrine, Sort en Chalosse)	19,00€
Onglet de veau aux echalotes	20,00€
Mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne	20,00€
Burger du grill (steak de boeuf charolais façon bouchère)	18,00€

toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison et salade
Origine de nos viandes bovines: France / Allemagne

Assiette de frites	5,00€
supplément sauce (Roquefort, poivre, échalote, Chimichurri, Moutarde à l'ancienne)	1,50€

Suggestions du jour, consultez l'ardoise

Les Desserts (faits maison*)

Profiteroles au chocolat*	**10,00€**
Tarte du jour*	**12,00€**
Moelleux au chocolat et crème vanille*	**9,50€**
Salade de fruits frais de saison*	**7,50€**
Café gourmand (café et mignardises*)	**10,00€**
Assiette de fromages AOP (sélection du maître affineur)	**14,50€**
Fromage de brebis et confiture de cerises noires	**10,00€**

CONSULTEZ AUSSI NOS DESSERTS DU JOUR SUR L'ARDOISE*

Les Glaces

1 boule	3,00€
2 boules	5,90€
3 boules	8,80€

Parfums des glaces :

Vanille, Chocolat noir, Café, Pistache, Rhum-raisin, Caramel au beurre salé, Noix de coco, Nougat

Parfums des sorbets :

Fraise, Citron jaune, Poire, Cassis, Framboise, Fruits de la Passion

Les Glaces cocktails

Coupe Colonel **7,50€**

1 boule citron, vodka (2cl)

Coupe william **7,50€**

1 boule de poire, eau de vie de poire (2cl)

Carte des Vins

		37,5cl	75cl
Blancs			
IGP	Côtes de Gascogne - **UBY N°3** - Colombard Sauvignon *Attaque fraîche et ronde, s'ouvre sur un palais gourmand au notes citronnées*		18,00
IGP	Côtes de Gascogne - **UBY N°2** - Chardonnay Chenin *Notes de fleurs blanches et de fruits(pêche, poire). La bouche est souple et rafinée*		21,00
IGP	Côtes de Gascogne - **UBY N°4** - Gros et petit manseng *La bouche, velouté et onctueuse, exprime des aromes de fruits confits et de coing*		22,00
AOP	Tursan - **Le Proprio** - Landes *Fruits blancs (poire et pêche) bouche ronde et soyeuse. finale d'agrumes*	12,00	18,00
AOP	Blayes Côtes Bordeaux - **La Rose Bellevue** - Sauvignon blanc Muscadelle *Belle fraîcheur, notes d'agrumes et de fruits exotiques, vin aromatique et croquant*		24,00
AOP	Bordeaux blanc sec - **Suduiraut** - Sauvignon blanc Semillon *Attaque riche, bouche fraîche aux arômes de fruits blancs. Notes d'agrumes, notamment de pamplemousse*		32,00
AOP	Sancerre - **Château de Sancerre** -Sauvignon *Bel équilibre entre minéralité et rondeur. Longue persistance aromatique.*	21,00	37,00
AOP	Sancerre - **Cuvée du Connétable** *Boisé fondu.Belle rondeur sur des notes beurrées et briochées*		42,00
AOP	Bourgogne - **Petit Chablis - Sébastien Dampt** - Chardonnay *Sec et frais, avec un arôme de pomme verte, légères nuances florales. Saveur juteuse*		35,00
AOP	Bourgogne - **Aligoté** - Seguin Manuel *Notes florales et citronnée. Elégant, rafraîchissant, note de fruit que la minérale vient compléter chaleureusement*		37,00
AOP	Bourgogne - **Pouilly fuissé** «vieilles vignes» *Notes d'agrumes, de mirabelle et de fleurs. bouche fruitée, minérale et légèrement boisée*		46,00
Rosés			
IGP	Vin de pays des Landes - **Les Lierres** *Vin frais et léger*		16,00
IGP	Côtes de Gascogne - **UBY N°6** - cabernet, saumgnon Franc, Merlot, Syrah *notes de framboise et fraise, attaque franche et équilibrée. Finale acidulée*		18,00
AOP	Tursan - **Le Proprio** - Landes Frais, fruité, avec une finale toute en rondeur	12,00	18,00
AOP	Côtes de Saint-Mont - **Rosé d'enfer** Arômes de groseille et cassis, notes de framboise, belle fraîcheur note de vivacité, finale gourmande		19,00
IGP	Pays d'Oc - **No sex for butterfly** - Château de Valcombe - BIO *vin équilibré tout en finesse saveur de fraise version tendre de la Syrah*		25,00
AOP	Côtes de Provence - **source Gabriel** - BIO *Jolie robe rosée, franche et gourmande. Nez floral et notes d'agrumes. Equilibré en bouche*	150cl:49,00	25,00
AOP	Côtes de Provence - **Pétale de Rose** - BIO *Rosé clair et délicat, d'une grande saveur, spécificité de Régine Sumière*	150cl:65,00	34,00
Rouges			
IGP	Landes - **Les Lierres** *Arôme fruité vin jeune et souple*		16,00
IGP	Côtes de Gascogne - **UBY N°7** - Merlot, Tannat *Nez de petits fruits noirs, myrtilles, mûres. Bouche ronde, juteuse et gourmande*		18,00
AOP	Côtes de Saint-Mont - **Les Bastions** *Vin coloré et corsé, devient vite rond et plaisant*		18,00
AOP	Tursan - **Le Proprio** - landes *Arômes fruits rouges, structuré avec une grande souplesse*	12,00	18,00
AOP	Madiran - **Château Peyros Tradition** - *Tanins présents mais suaves, bel équilibre entre boisé et fruité, arômes élégants*		21,00
AOP	Graves - **Château Haut Selve** - Merlot, Cabernet Sauvignon *Nez de fruits rouges mêles à des arômes de torréfaction. Bouche dense et racée, dominante fruitée.*	18,00	32,00
AOP	Bordeaux supérieur - **Cap Royal** *Elevé par l'équipe technique de Pichon baron, souple et soyeux, notes de fruits noirs et vanille, grande finesse*	13,00	24,00

Millésimes indicatifs sous réserve du stock disponible

AOP	Haut-Médoc - Château Corconnac- Cru Bourgeois *Bouquet de bonne intensité sur les fruits rouges mâtinés de note de pain d'épice. Aimable, souple et rond*	35,00
AOC	Côtes du Rhône - Les Forots - Syrah Grenache - BIO *Bouche soyeuse et équilibrée, nôtes de fruits mûrs et d'épices*	31,00
AOP	Morgon - j.p. dubost - «La Ballofière» *bouche longue (cerise, pèche de vigne), arômes aux senteurs d'iris et de pivoine*	34,00
AOP	Sancerre - Château de Sancerre *Arômes griottes et fruits rouges, bouche ample, riche, surfinale boisée, le tout bien fondu*	37,00
AOP	Saumur champigny - Domaine de la Perruche *bouche veloutée sur le fruit, minérale et fraîche (fruits rouges)*	26,00
AOP	Chinon - La Perruche Chinon rouge *Nez de fruits rouges et noirs. Bouche d'une belle intensité arômatique, et de tanins bien présents.Finale boisée et équilibrée*	32,00
AOP	Bourgogne - Pinot noir Seguin-Manuel *fruits mûrs (cerises et mûres) bouche concentrée et juteuse à la fois*	36,00
AOC	Canon Fronsac - Château Haut-Francarney *vin fruité, souple, accompagné de notes grillées sur une finale agréable*	30,00

La Grande Cave

		75cl
AOP	Moulis	
	- Château Chasse Spleen	61,00
AOP	Saint-Emilion	
	- La chapelle aux moines	43,00
	- Le petit Figeac	88,00
AOP	Pessac Leognan	
	- Château de France	52,00
AOP	Saint-Estèphe	
	- La Croix Bonis - parcelle du Château Phelan Segur	49,00
AOP	Saint-Julien	
	- Château Teynac	50,00
AOP	Pauillac	
	- Les Tourelles de Longueville - 2nd Vin du Château Pichon Baron	74,00
	- Château Tour Pibran	48,00
AOP	Margaux	
	-Vivens - 2nd Vin du Château Duffort Vivens - crû classé	56,00
AOP	Pomerol	
	- Le Jardin de Petit Village - 2° Vin du Château Petit Village	56,00

LES MAGNUMS

		150cl
AOP	Bordeaux supérieur - Cap Royal	46,00
AOP	Graves: Château Haut Selve	63,00
AOP	Pomerol: Jardin de Petit Village	99,00
AOP	Moulis: Chateau Poujeaux	95,00
AOP	Pauillac: Les Tourelles de Longueville	120,00
AOP	Saint-Emilion: Le petit Figeac	140,00

Millésimes indicatifs sous réserve du stock disponible

Les champagnes

Nicolas Feuillatte

Brut Réserve	60 €
Rosé	65 €
Millésimé 2009	65 €
Grand cru Chardonnay millésimé blanc de blanc-2012	70 €
Cuvée Palmes d'Or millésimé-2006	90 €

Les digestifs

	2cl	4cl
Vodka Havion (Vieux-Boucau)	4,00€	8,00€
Vodka Grey Goose		8,50€
Poire William Hepp	3,80€	7,00€
Vieille eau de vie de prune		7,00€
Calvados Groult (8 ans d'âge)	3,80€	7,00€
Vieux calvados Havion (Vieux-Boucau -15 ans d'âge)		10,00€
Cognac Pasquet Organic (bio)	3,50€	7,00€
Crèmes:		5,60€
Cassis, mûre, framboise, pêche		
Baileys		5,60€

	2cl	4cl
Bas Armagnac: Château de Laubade		
- VSOP	3,50€	7,00€
- Intemporel	4,20€	8,00€
- Intemporel N°5	6,00€	11,00€
- Folle blanche	3,80€	7,00€
- Armagnac millésimé Laubade:	*demandez la carte*	
Grand-Marnier:		
- Cordon rouge	4,00€	7,00€
- Cuvée centenaire		14,00€
- Cuvée cent cinquentenaire		18,00€
Liqueurs:		
Manzana		5,60€
Fraise des bois		5,60€
Amaretto		5,60€
Marie Brizard		5,60€
La mentheuse (crême de menthe)		5,60€
La pulpeuse (crême de citron et yuzu)		5,60€

Rhum Vieux

	2cl	4cl
Rhum Havion (Vieux-Boucau)	4,00€	8,00€
Rivière du Mât (Réunion)	4,00€	8,00€
Diplomatico (Venezuela)	3,50€	7,00€
Rhum Trois rivières (Martinique)		
- Double Wood	4,00€	8,00€
- Rhum vieux de l'Océan	4,50€	9,00€
- Triple Millésime 2005 - 2010 - 2015	5,00€	10,00€
Ron Eminente (Cuba)	5,00€	10,00€

Cocktails Café

Gascounet Armagnac 2cl, café, sucre de canne, chantilly	5,50€
Café gascon Armagnac 4cl, café, sucre de canne, chantilly	9,50€
Irish coffee Whiskey 4cl, café, sucre de canne, chantilly	9,50€
Café des îles Rhum brun 4cl, café, sucre de canne, chantilly	9,50€
Café italien Amaretto 4cl, café, sucre de canne, chantilly	9,50€