Restaurant de l'Océan

Moliets et Maa

ENGLISH MENU

Sodas

Perrier	3.50€
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

Abatilles 50cl	5.00€
Abatilles 75cl	6.00€
Abatilles pétillante 50cl	5,50€
Abatilles pétiillante 75cl	7.00€
Chateldon 75cl	7,50€

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€
Aperol spritz	9,50€

Gin tonic :

- Gin Havion (Vieux Boucau), citron	9,00€
- Mr Gaston Mizunara Bio (Cognac), citron	9,50€
- Bombay Saphir, citron	9,50€
- Hendricks, concombre	9,50€
- Tanqueray Flor de Sevilla, orange	9,50€
- Tanqueray Rangpur lime, citron vert	9,50€
- Tanqueray ten, citron vert	12,50€

Américano	9,00€
Apérol spritz	9.50€
Bloody Mary (Jus de tomate , citron, vodka bio, tabasco)	9,50€
Moscow Mule (vodka bio, citron vert, ginger beer, angostura)	9,50€
Dark'n stormy (rhum brun, citron vert, cassonade, ginger beer)	9,50€
Hugo spritz (Saint germain, citron vert, menthe fraiche)	12,00€

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, Pastis Basque Odeia)

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*

Blanc	
- igp Côte de Gascogne, Uby n°4 (doux)	4,00€
- igp Côte de Gascogne, Uby n°3	3,80€
- aop Chablis - Séguin Manuel	8,50€
Rosé	
- igp Côte de Gascogne, Uby n°6	3,80€
- igp Pays d'Oc, No Sex for Butterfly - BIO	4.50€
- aoc Provence, Pétale de Rose - BIO	5,90€
Rouge	
- igp Côte de Gascogne, Uby n°7	3.80€
- aoc Bordeaux sup, Cap Royal	4,50€
- aoc Côtes du Rhône - Les Forots - BIO	5.50€
- Grand vin du jour (Sélection d'un de nos grand crus)	11,00€

Whiskies

	2cl	4cl
Tessandier (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€
Whisky Tchankat fumé (Gascon)	4.50€	8.50€
Lagavulin (16 ans)	6,50€	12,00€
Talisker (10 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 36,00€

Foie gras mi-cuit maison (IGP sud ouest)

Croustillant de pied de cochon du Pays Basque, purée maison

Crème brûlée

Menu de l'Océan 36,00€

Oeuf mollet, gravlax de truite, pousses d'épinard

Poisson du marché, crême citronnée, légumes croquants

Gratin de fruits frais de saison

L'assiette enfant (jusqu'à 12 ans) 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 spéciales du jour
Tous les jours
une variété de spéciales
à découvrir

Les Entrées

Cappuccino d'asperges, crème montée au curry	9,50€
Oeuf parfait, crème de choux-fleur et pickels	10,00€
Pissaladière, filets de sardine et pesto	11,00€
Petits légumes à la plancha persillés, roquette, mozzarella di bufala	12,00€
Carpaccio de Boeuf, câpres, échalottes, tomates confites	14,00€
Tartare de truite, herbes et pommes vertes, éclair à l'encre de seiche	15.00€
Salade Landaise *(salade, croutons, pignons, asperges, tomates, magret séché, gésier, toast de foie gras)*	16.00€
Foie-gras mi-cuit maison (IGP S.O.)	19,00€

Les Plats

Poissons:

Poisson du marché, crème citronnée, légumes croquants	22,00€
Dos de cabillaud, sauce gribiche, écrasé de pomme de terre, duo d'épinards	24.00€
Parrillada de poissons du marché, riz à l'espagnole *(poivrons, chorizo)*, ratatouille *(Quatre filets de poissons frais, une crevette, moules, deux chipirons, palourdes)*	30,00€

Différentes recettes de poissons vous seront suggérées suivant les arrivages journaliers: consultez l'ardoise

Pâtes et Risotto

Casarecces au pesto rosso, aubergines, câpres et parmesan	14.00€
Linguines aux fruits de mer *(moules, gambas, couteaux, chipirons)*	20,00€
Risotto du jour Différentes recettes suggérées tous les jours	*tarif au jour*

Viandes:

La Grande assiette Basco-Landaise *Lomo adobado, piperade, oeuf frit, salade, tomates, frites maison, fromage de brebis*	19,00€
Tartare de boeuf (viande de boeuf axuria - Pays Basque)	19,00€
Croustillant de pied de cochon du Pays Basque, purée maison	20,00€
Confit de canard des Landes (ferme Bertrine, Sort en Chalosse)	24,00€
Pavé de boeuf de Chalosse *(220gr environ)*, Blonde d'Aquitaine, Boucherie Labarthe - Hagetmau	22,00€
Ris de veau à l'ancienne, purée maison	28.00€
Côte de boeuf, sauce au choix (environ 1kg, pour 2 personnes), Black Angus, Boucherie Labarthe - Hagetmau	90,00€
Supplément sauce (Roquefort, poivre, échalote)	1,50€

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison
Origine de nos viandes bovines: France / Ecosse

Assiette de salade verte	3,50€
Assiette de riz à l'espagnole	5,00€
Assiette de frites	6,00€

Suggestions du jour, consultez l'ardoise

Les Desserts maison

Gratin de Fruits frais	8,50€
Moelleux au chocolat et crème vanille	9,50€
Profiteroles au chocolat	10,00€
Millefeuille vanille de Madagascar	10,00€
Café gourmand	10,00€
Tarte du jour	12,00€
Fromage de brebis et confiture de cerises noires	10,00€
Assiette de fromage *(sélection de 3 fromages AOP)*	13,00€

Consultez aussi nos desserts maison 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 1 boule citron, vodka (2cl)	7,50€
Coupe william 1 boule de poire, eau de vie de poire (2cl)	7,50€

Carte des Vins

Blancs

		37,5cl	75cl
IGP	Côtes de Gascogne - UBY N°3 - Colombard Sauvignon *Attaque fraîche et ronde, s'ouvre sur un palais gourmand au notes citronnées*		20,00
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*	13,00	20,00
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
AOC	Bordeaux - R de Rieussec - Sauvignon blanc Semillon *Attaque vive et fraiche, aspect minéral et crayeux, bouche franche, vive, légèrement toastée, finale saline*		56.00
AOP	Sancerre - Cuvée du Connétable *Boisé fondu.Belle rondeur sur des notes beurrées et briochées*		48,00
AOP	Sancerre - Château de Sancerre -Sauvignon *Bel équilibre entre minéralité et rondeur. Longue persistance aromatique.*	23,00	38,00
AOP	Bourgogne - Chablis - Séguin Manuel- Chardonnay *Sec et frais, avec un arôme de pomme verte, légères nuances florales. Saveur juteuse*		46,00
AOP	Bourgogne - Pouilly fuissé «vieilles vignes» *Notes d'agrumes, de mirabelle et de fleurs. bouche fruitée, minérale et légèrement boisée*		49,00

Rosés

IGP	Côtes de Gascogne - UBY N°6 - cabernet, sauvignon Franc, Merlot, Syrah *notes de framboise et fraise, attaque franche et équilibrée. Finale acidulée*		20,00
AOP	Tursan - Le Proprio - Landes Frais, fruité, avec une finale toute en rondeur	13,00	20,00
AOP	Côtes de Saint-Mont - Rosé d'enfer Arômes de groseille et cassis, notes de framboise, belle fraîcheur note de vivacité, finale gourmande		20,00
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 *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:69,00	35,00
IGP	Puglia - Avoglia - Domaine Tenuta Giustini *riche, fruité, notes de baies, cerises, bonbon, notes légèrement épicées. Frais et croquant*		31.00

Rouges

IGP	Côtes de Gascogne - UBY N°7 - Merlot, Tannat *Nez de petits fruits noirs, myrtilles, mûres. Bouche ronde, juteuse et gourmande*		20,00
AOC	Côtes de Saint-Mont - Les Bastions *Vin coloré et corsé, devient vite rond et plaisant*		20,00
AOP	Tursan - Le Proprio - landes *Arômes fruits rouges, structuré avec une grande souplesse*	13,00	20,00
AOC	Madiran - Château Peyros *Tanins présents mais suaves, bel équilibre entre boisé et fruité, arômes élégants*		25,00
AOC	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 de Pichon baron, nuances de fruits noirs, bouche mi-corsée et crémeuse, caractère fruité juteux*	16,00	25,00
AOC	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*		38,00
AOC	Côtes du Rhône - Les Forots - Syrah Grenache - BIO *Bouche soyeuse et équilibrée, nôtes de fruits mûrs et d'épices*		34,00

Millésimes indicatifs sous réserve du stock disponible

AOP	Morgon - J.P. Dubost - «La Ballofière» *Bouche longue (cerise, pèche de vigne), arômes aux senteurs d'iris et de pivoine*	38,00
AOP	Chinon - Les Perruches *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*	44,00
AOC	Canon Fronsac - Château Haut-Francarney *vin fruité, souple, accompagné de notes grillées sur une finale agréable*	30,00
AOC	Rioja - Ramon Bilbao crianza *Frais et harmonieux, notes de fruits noirs sauvages, de réglisse avec de chaudes notes épicée, muscade, vanille, cannelle*	25,00
AOP	Rioja - Ramon Bilbao reserva *Notes de fruits noirs et rouges frais, Arômes d'épices douces, de vanille, de brioche, de cumin. Frais, intense, belle aciditéet des tanins mûrs*	38,00
IGP	Puglia - Salento primitivo - Terrame *Texture veloutée, saveurs complexes de fruits, de baies et de légères nuances de vanille*	31,00
AOC	Maremma Toscana - Antonio Camillo *Frais, croquant, arômes de cerises, juteux, souple, belle acidité.*	40.00

La Grande Cave

AOP	Moulis	
	- Château Chasse Spleen	65,00
AOP	Saint-Emilion	
	- La chapelle aux moines	43,00
	- Le petit Figeac	89,00
AOP	Pessac Leognan	
	- Château de France	60,00
AOP	Saint-Estèphe	
	- La Croix Bonis - parcelle du Château Phelan Segur	52,00
AOP	Saint-Julien	
	- Château Teynac	62,00
AOP	Pauillac	
	- Les Tourelles de Longueville - 2nd Vin du Château Pichon Baron	78,00
AOP	Margaux	
	- Les Plantes - Château Durfort Vivens - crû classé - BIO	66,00
AOP	Pomerol	
	- Le Jardin de Petit Village - 2° Vin du Château Petit Village	70,00

LES MAGNUMS

		150cl
AOP	Bordeaux supérieur - Cap Royal	48,00
AOP	Graves: Château Haut Selve	63,00
AOP	Margaux: Chateau Durfort Vivens	98,00
AOP	Pomerol: Jardin de Petit Village	110,00
AOP	Pauillac: Les Tourelles de Longueville	125,00
AOP	Saint-Emilion: Le petit Figeac	150,00

Millésimes indicatifs sous réserve du stock disponible

Les champagnes

Nicolas Feuillatte

Brut Réserve	65 €
Rosé	70 €
Millésimé 2015	75 €
Grand cru Chardonnay millésimé blanc de blanc-2018	80 €
Cuvée Palmes d'Or millésimé-2009	130 €

Les digestifs

	2cl	4cl
Vodka Havion (Vieux-Boucau)	4,00€	8,00€
Vodka Grey Goose		8,50€
Poire William	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: Cassis, mûre, framboise, pêche		5,60€
Baileys		5,60€
Crême de rhum Longueto		5.60€
Crême de calva Longueto		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€
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€
Orgiac (armagnac, gingembre, orgeat)		5.60€
Skinos (liqueur de pin)		5.60€

Rhum Vieux

	2cl	4cl
Rhum Havion (Vieux-Boucau)	4,00€	8,00€
Saison XO (Cognac)	4,00€	8,00€
Diplomatico (Venezuela)	4.00€	8,00€
rhum Trois rivières (Martinique)		
- Double Wood	4,00€	8,00€
- Rhum vieux de l'Océan	4,50€	9,00€
- Triple Millésime 2005-2010-2015	6,00€	12,00€
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€