



L'Océan

MOLIETS ET MAA

Sodas

COCA COLA	3,00€
COCA ZÉRO	3,00€
COCA CHERRY	3,00€
ORANGINA	3,00€
SCHWEPPES	3,00€
SCHWEPPES AGRUMES	3,00€
LIMONADE	3,00€
DIABOLO	3,00€
FANTA CITRON	3,00€
FANTA ORANGE	3,00€
NESTEA PÊCHE	3,00€
OASIS TROPICAL	3,00€

Virgin (sans alcool)

PIÑA COLADA (COCO, ANANAS, CARRIBBEAN)	6,00€
MOJITO (CITRON VERT, MENTHE FRAÎCHE, CARRIBBEAN)	6,00€
L'EXOTIQUE (PASSION, ANANAS, CITRON VERT ET GOYAVE)	6,00€
SMOOTHIE (PASSION, GOYAVE)	6,00€

Eaux

VITTEL	(1/4 L)	3,00€
VITTEL	(1/2 L)	3,50€
VITTEL	(1 L)	4,50€
PERRIER	(33cL)	3,00€
EAU DE PERRIER (FINES BULLES)	(1/2 L)	4,00€
EAU DE PERRIER (FINES BULLES)	(1 L)	5,00€
CHATELDON	(75cL)	5,50€

Cocktails

MOJITO	8,50€	<u>GIN TONIC :</u>	
MOJITO PASSION	8,50€	- BOMBAY SAPHIR CITRON	8,50€
MOJITO FRAISE	8,50€	- HENDRICKS CONCOMBRE	8,50€
TI PUNCH (RHUM BLANC, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE)	8,50€	- TANQUERAY FLOR DE SEVILLA	8,50€
CUBA LIBRE (RHUM BLANC, CITRON VERT, COCA)	8,50€	- TANQUERAY TEN CITRON VERT	12,50€
PIÑA COLADA (RHUM BLANC, LAIT DE COCO, JUS D'ANANAS)	8,50€	AMÉRICANO	8,50€
CAÏPIRINHA (CACHAÇA, CITRON VERT, SUCRE ROUX)	8,50€	APÉROL SPRITZ	7,50€
		BLOODY MARY (JUS DE TOMATE , CITRON, VODKA, TABASCO)	8,50€

Apéritifs

MARTINI ROUGE OU BLANC	6CL	3,50 €
SUZE	6CL	3,50 €
FLOC ROUGE OU BLANC	6CL	3,50 €
LILLET	6CL	4,50 €
MUSCAT DE RIVESALTES	6CL	4,50 €
PORTO (NOVAL) ROUGE OU BLANC	6CL	4,50 €
KIR VIN BLANC «UBY»	12CL	3,50 €
CAMPARI	6CL	4,50 €
CAMPARI ORANGE	6CL	5,50 €
COUPE DE CHAMPAGNE	12CL	8,50 €
KIR ROYAL	12CL	8,50 €
KIR VIN BLANC	12CL	3,50 €
<u>ANIS:</u>	2CL	3,00 €
(CASANIS, RICARD, BERGER BLANC)		
SANGRIA:	LE VERRE	3,00 €
	1/2 LITRE	7,50 €
	LE LITRE	14,50 €

Vins au Verre 12 cl

CÔTE DE GASCOGNE BLANC UBY IGP:	
- GROS MANSENG BLANC DOUX	3,40€
- COLOMBARD SAUVIGNON SEC ET FRUITÉ	2,90€
- CHARDONNAY CHENIN	3,80€
ROSÉ CÔTE DE GASCOGNE, UBY IGP	2,90€
ROSÉ LES LIERRES DES LANDES IGP	2,80€
ROSÉ DE PROVENCE (PÉTALE DE ROSE) AOC	4,80€
ROUGE LES LIERRES IGP DES LANDES	2,80€
ROUGE AOP BORDEAUX SUP	3,60€
GRAND VIN DU JOUR	8,50€

Whiskies

	2cl	4cl
HIGHLAND CHIEF (SCOTTISH WHISKEY)	3,00€	5,50€
PADDY (IRISH WHISKEY)	3,50€	6,50€
JACK DANIELS (WHISKEY TENNESSE)	3,50€	6,50€
LAGAVULIN (16 ANS)	5,00€	9,00€
TALISKER (10 ANS)	5,00€	9,00€
OBAN (SINGLE MALT 14 ANS)	5,00€	9,00€
OUISKI HEPP SINGLE MALT (FRANÇAIS)	5,00€	9,00€
JOHNNY HEPP PUR MALT (FRANÇAIS)	4,00€	8,00€
VILLANOVA BERBE SINGLE CASK (FRANÇAIS)	4,00€	8,00€
NIKKA (JAPONAIS)	5,00€	9,00€

Les Menus

Menu du Bistrot

28,00€

FOIE GRAS MI-CUIT MAISON

CONFIT DE CANARD DES LANDES

CRÈME BRÛLÉE

Menu minceur

28,00€

LÉGUMES BRAISÉS, SAUCE PESTO

POISSON DU MARCHÉ JUS DE CRUSTACÉS, PETITS LÉGUMES

SABAYON LÉGER AUX FRUITS DE SAISON

L'assiette enfant

11,00€

SAUCISSON, TOMATE, BEURRE ET CORNICHON

STEAK HACHÉ CHAROLAIS CUIT À COEUR*

OU

JAMBON BLANC*

OU

WINGS DE POULET*

OU

FILET DE POISSON GRILLÉ*

1 BOULE DE GLACE: VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT

OU

YAOURT AUX FRUITS OU NATURE

*GARNITURE AU CHOIX: FRITES MAISON, PÂTES, LÉGUMES DU JOUR, RIZ À L'ESPAGNOLE

Les Huîtres

LES MARENNES N° 3

LES 6	13€
LES 9	19€
LES 12	24€

LES GILLARDEAUX (SUIVANT ARRIVAGE)

LES 6	22€
LES 9	30€
LES 12	39€

Les Entrées

SOUPE DE POISSON MAISON	14,00€
FOIE-GRAS MI-CUIT MAISON (IGP S.O.)	17,00€
ASSIETTE DE L'OCÉAN COUTEAUX, PALOURDES, GAMBAS, CHIPIRONS, MOULES, SUIVANT ARRIVAGE	19,50€
CEVICHE À LA CHILIENNE POISSON BLANC CRÛ MARINÉ AU CITRON, AVOCAT, TOMATES CERISES, POIVRONS, ROQUETTE	17,00€ (XL 25€)
SAUMON GRAVLAX CRÈME ACIDULÉE AUX HERBES, MESCLUN	15,00€
SALADE CÉSAR ROMAINE, POULET GRILLÉ, CÂPRES, CROÛTONS DE PAIN, PARMESAN, SAUCE À L'ANCHOIS	14,00 (XL 21€)
CARPACCIO DE LÉGUMES AUX 2 PESTO ET MOZZARELLA DI BUFALA	11,00€
CARPACCIO PARMIGGIANO VIANDE DE BOEUF, PARMESAN, ROQUETTE, HUILE AU BASILIC	14,00€
CARPACCIO CAPRESE VIANDE DE BOEUF, MOZZARELLA DI BUFALA, TOMATE CERISE, BASILIC	14,00€

Les Grandes Assiettes

LA GRANDE ASSIETTE BASCO-LANDAISE LOMO DE FILET DE PORC, PIPERADE, OEUF FRIT, SALADE, TOMATES, FRITES MAISON, FROMAGE DE BREBIS	18,00€
LA GRANDE ASSIETTE VÉGÉTARIENNE LÉGUMES BRAISÉS ET LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS, ROQUETTE, TOMATES CERISES, AVOCAT, OLIVES MOZZARELLA DI BUFALA	18,00€

Les Plats

Poissons:

DAURADE À L'ESPAGNOLE	19,00€
PARRILLADA DE POISSONS DU MARCHÉ	27,00€

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 AU FROMAGE	9,00€
ORECCHIETTE AU BASILIC, TOMATES CONFITES ET PARMESAN	14,00€
LINGUINE AUX FRUITS DE MER	17,00€

Viandes:

PIÈCE DU BOUCHER NATURE (FAUX FILET ENVIRON 300GRS)	19,50€
CÔTE DE BOEUF NATURE (POUR 2 PERSONNES)	58,00€
TARTARE DE BOEUF (VIANDE DE BOEUF CHAROLAIS)	16,50€
MIGNON DE PORC SUD-OUEST, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	19,00€
CONFIT DE CANARD DES LANDES (FERME DE BERTINE-SORT EN CHALOSSE)	20,00€
MAGRET DE CANARD ENTIER IGP LANDES (ENVIRON 350G)	27,00€
1/2 MAGRET DE CANARD IGP LANDES	16,00€
BURGER DU GRILL (STEAK DE BOEUF CHAROLAIS FAÇON BOUCHÈRE)	16,00€

TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES DE FRITES MAISON

ASSIETTE DE FRITES	4,80€
SUPPLÉMENT SAUCE (ROQUEFORT, POIVRE, MOUTARDE À L'ANCIENNE, ÉCHALOTE)	1,50€
SUPPLÉMENT BEURRE DE TRUFFE	6,00€

SUGGESTIONS DU JOUR, CONSULTEZ L'ARDOISE

Les Desserts (faits maison)*

PROFITEROLES AU CHOCOLAT*	8,50€
TARTE DU JOUR*	8,50€
MOELLEUX AU CHOCOLAT ET CRÈME VANILLE*	8,50€
SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON*	7,50€
CAFÉ GOURMAND (CAFÉ ET MIGNARDISES*)	8,50€
ASSORTIMENT DE FROMAGES	10,50€
FROMAGE DE BREBIS ET CONFITURE DE CERISES NOIRES	8,50€

CONSULTEZ AUSSI NOS DESSERTS DU JOUR SUR L'ARDOISE*

Les Glaces

1 BOULE	2,00€
2 BOULES	3,90€
3 BOULES	5,50€

PARFUMS DES GLACES :

VANILLE, CHOCOLAT NOIR, CAFÉ, PISTACHE, RHUM-RAISIN, CAMEL 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

BLANCS

IGP	CÔTES DE GASCogne - UBY N°3 - COLOMBARD SAUVIGNON <i>ATTAQUE FRAÎCHE ET RONDE, S'OUVRE SUR UN PALAIS GOURMAND AU NOTES CITRONNÉES</i>		14,50
IGP	CÔTES DE GASCogne - UBY N°2 - CHARDONNAY CHENIN <i>NOTES DE FLEURS BLANCHES ET DE FRUITS(PÊCHE, POIRE). LA BOUCHE EST SOUPLE ET RAFINÉE</i>		21,00
IGP	CÔTES DE GASCogne - UBY N°4 - GROS ET PETIT MANSENG <i>LA BOUCHE, VELOUTÉ ET ONCTUEUSE, EXPRIME DES AROMES DE FRUITS CONFITS ET DE COING</i>		18,50
AOP	TURSAN - LE PROPRIO - LANDES <i>FRUITS BLANCS (POIRE ET PÊCHE) BOUCHE RONDE ET SOYEUSE. FINALE D'AGRUMES</i>	9,00	16,00
AOP	BLAYES CÔTES BORDEAUX - LA ROSE BELLEVUE - SAUVIGNON BLANC MUSCADELLE <i>BELLE FRAÎCHEUR, NOTES D'AGRUMES ET DE FRUITS EXOTIQUES, VIN AROMATIQUE ET CROQUANT</i>		17,00
AOP	ANJOU DOMAINE DES HARDIÈRES - 2019 - CHENIN <i>ATTAQUE VIVE ET FRUITÉE, NOTES LÉGÈREMENT VANILLÉES, FINALE MINÉRALE</i>		18,00
AOP	SANCERRE - CHÂTEAU DE SANCERRE - 2019 - SAUVIGNON <i>BEL ÉQUILIBRE ENTRE MINÉRALITÉ ET RONDEUR. LONGUE PERSISTANCE AROMATIQUE.</i>	17,00	30,00
AOP	SANCERRE - CUVÉE DU CONNÉTABLE - 2017 <i>BOISÉ FONDU. BELLE RONDEUR SUR DES NOTES BEURRÉES ET BRIOCHÉES</i>		42,00
AOP	BOURGOGNE - CHABLIS SEGUIN MANUEL - 2019 - BIO <i>ATTAQUE TRÈS NETTE ET PURE, ENVELOPPÉE PAR UN JOLI FRUIT. LONG EN BOUCHE, GRAS ET FLORAL, FINALE RAFRAICHISANTE ET ÉLÉGANTE.</i>		38,00

Rosés

IGP	VIN DE PAYS DES LANDES - LES LIERRES <i>VIN FRAIS ET LÉGER</i>		13,00
IGP	CÔTES DE GASCogne - UBY N°6 - CABERNET, SAUVIGNON FRANC, MERLOT, SYRAH <i>NOTES DE FRAMBOISE ET FRAISE, ATTAQUE FRANCHE ET ÉQUILIBRÉE. FINALE ACIDULÉE</i>		15,00
AOP	TURSAN - LE PROPRIO - LANDES <i>FRAIS, FRUITÉ, AVEC UNE FINALE TOUTE EN RONDEUR</i>	9,00	16,00
AOP	CÔTES DE SAINT-MONT - LES BASTIONS <i>BELLE FRAÎCHEUR POUR CE VIN AUX NOTES DE FRUITS</i>		16,00
AOP	CABERNET D'ANJOU - CUVÉE DU ROSSIGNOL - CHÂTEAU LA VARIÈRE <i>BOUCHE FRAICHE ET ONCTUEUSE, ARÔMES DOMINANTS DE FRAMBOISE</i>		18,00
IGP	PAYS D'OC - NO SEX FOR BUTTERFLY - CHÂTEAU DE VALCOMBE - BIO <i>VIN ÉQUILIBRÉ TOUT EN FINESSSE SAVEUR DE FRAISE VERSION TENDRE DE LA SYRAH</i>		22,00
AOP	CÔTES DE PROVENCE - PÉTALE DE ROSE - 2020 - BIO <i>ROSÉ CLAIR ET DÉLICAT, D'UNE GRANDE SAVEUR, SPÉCIFICITÉ DE RÉGINE SUMIÈRE</i>	150CL:58,00	29,00

ROUGES

IGP	LANDES - LES LIERRES <i>ARÔME FRUITÉ VIN JEUNE ET SOUPLE</i>		13,00
AOP	CÔTES DE SAINT-MONT - LES BASTIONS <i>VIN COLORÉ ET CORSÉ, DEVIENT VITE ROND ET PLAISANT</i>		16,00
AOP	TURSAN - LE PROPRIO - LANDES <i>ARÔMES FRUITS ROUGES, STRUCTURÉ AVEC UNE GRANDE SOUPLESSE</i>	9,00	16,00
AOP	MADIRAN - CHÂTEAU PEYROS TRADITION - 2018 <i>TANINS PRÉSENTS MAIS SUAVES, BEL ÉQUILIBRE ENTRE BOISÉ ET FRUITÉ, ARÔMES ÉLÉGANTS</i>		19,00
AOP	GRAVES - CHÂTEAU D'ARCHAMBEAU - 2016 <i>COULEUR INTENSE PUR FRUITÉ FRAIS ET TRÈS AROMATIQUE</i>	15,00	26,00
AOP	BORDEAUX SUPÉRIEUR - CAP ROYAL - 2018 <i>ELEVÉ PAR L'ÉQUIPE TECHNIQUE DE PICHON BARON, SOUPLE ET SOYEUX, NOTES DE FRUITS NOIRS ET VANILLE, GRANDE FINESSSE</i>	11,00	20,00

Millésimes indicatifs sous réserve du stock disponible

AOP <u>MÉDOC</u> - CHÂTEAU MOULIN DE BUSCATEAU - 2016 <i>ATTAQUE SOUPLE ÉVOLUE VERS UN FRUITÉ DÉLICATEMENT BOISÉ, TERMINE SUR UNE PERSISTANCE AROMATIQUE</i>	28,00
IGP <u>PAYS D'OC</u> - MAXIME ET RAPHAËL - 2019 - SYRAH GRENACHE <i>ARÔMES ÉCLATANTS DE CERISE ET DE BAIES ROUGES, UNIQUE EXIGENCE: LE PLAISIR</i>	20,00
AOP <u>MORGON</u> - J.P. DUBOST - «LA BALLOFIÈRE» - 2017 <i>BOUCHE LONGUE (CERISE, PÊCHE DE VIGNE), ARÔMES AUX SENTEURS D'IRIS ET DE PIVOINE</i>	28,00
AOP <u>SANCERRE</u> - CHÂTEAU DE SANCERRE - 2018 <i>ARÔMES GRIOTTES ET FRUITS ROUGES, BOUCHE AMPLE, RICHE, SURFINALE BOISÉE, LE TOUT BIEN FONDU</i>	32,00
AOP <u>SAUMUR CHAMPIGNY</u> - DOMAINE DE LA PERRUCHE - 2017 <i>BOUCHE VELOUTÉE SUR LE FRUIT, MINÉRALE ET FRAÎCHE (FRUITS ROUGES)</i>	24,00
AOP <u>BOURGOGNE</u> - PINOT NOIR SEGUIN-MANUEL - 2019 <i>FRUITS MÛRS (CERISES ET MÛRES) BOUCHE CONCENTRÉE ET JUTEUSE À LA FOIS</i>	29,00
AOC <u>CANON FRONSAC</u> - CHÂTEAU HAUT-FRANCARNEY - 2018 <i>VIN FRUITÉ, SOUPLE, ACCOMPAGNÉ DE NOTES GRILLÉES SUR UNE FINALE AGRÉABLE</i>	36,00

La Grande Cave

75CL

AOP <u>MOULIS</u> - CHÂTEAU CHASSE SPLEEN - 2017	55,00
AOP <u>MÉDOC</u> - CHÂTEAU CASTERA - 2014 - CRÛ BOURGEOIS	39,00
AOP <u>PESSAC LEOGNAN</u> - CHÂTEAU DE FRANCE - 2016	49,00
AOP <u>SAINT-ESTÈPHE</u> - LA CROIX BONIS - 2015 - PARCELLE DU CHÂTEAU PHELAN SEGUR	40,00
AOP <u>SAINT-JULIEN</u> - CHÂTEAU TEYNAC - 2013	46,00
AOP <u>PAUILLAC</u> - LES TOURELLES DE LONGUEVILLE - 2016 - 2ND VIN DU CHÂTEAU PICHON BARON - CHÂTEAU TOUR PIBRAN - 2015	70,00 46,00
AOP <u>MARGAUX</u> -VIVENS - 2015 - 2ND VIN DU CHÂTEAU DUFFORT VIVENS - CRÛ CLASSÉ	56,00
AOP <u>POMEROL</u> - LE JARDIN DE PETIT VILLAGE - 2017 - 2° VIN DU CHÂTEAU PETIT VILLAGE	56,00

LES MAGNUMS

150CL

AOP <u>MÉDOC</u> : CHÂTEAU CASTERA - 2012	78,00
AOP <u>GRAVES</u> : CHÂTEAU D'ARCHAMBEAU - 2017	56,00
AOP <u>POMEROL</u> : JARDIN DE PETIT VILLAGE - 2017	96,00
AOP <u>MOULIS</u> : CHASSE SPLEEN - 2018	110,00
AOP <u>PAUILLAC</u> : LES TOURELLES DE LONGUEVILLE - 2016	120,00

Les champagnes

Nicolas Feuillatte

BRUT RÉSERVE	50 €
ROSÉ	60 €
MILLÉSIMÉ 2009	60 €
GRAND CRU CHARDONNAY MILLÉSIMÉ BLANC DE BLANC-2010	70 €
CUVÉE PALMES D'OR MILLÉSIMÉ-2006	90 €

Les digestifs

	2CL	4CL		2CL	4CL
VODKA	3,00€	6,00€	POIRE WILLIAMS HEPP	3,80€	7,00€
TÉQUILA	3,00€	6,00€	VIEILLE EAU DE VIE DE PRUNE		7,00€
MALIBU	3,00€	6,00€	CALVADOS GROULT (8 ANS D'ÂGE)	3,80€	7,00€
GIN BOMBAY SAPHIR		7,00 €	COGNAC PASQUET ORGANIC (BIO)	3,50€	7,00€
VODKA GREY GOOSE		8,50 €	<u>BAS ARMAGNAC: CHÂTEAU DE LAUBADE</u>		
GET VERT OU BLANC		5,60€	- VSOP	3,50€	7,00€
BAILEYS		5,60€	- INTEMPOREL	4,20€	8,00€
<u>CRÈMES:</u>		5,60€	- INTEMPOREL N°5	6,00€	11,00€
CASSIS, MÛRE, FRAMBOISE, PÊCHE			- FOLLE BLANCHE	3,80€	7,00€
MANZANA		5,60€	<u>GRAND-MARNIER:</u>		
FRAISE DES BOIS		5,60€	- CORDON ROUGE	4,00€	7,00€
AMARETTO		5,60€	- CUVÉE CENTENAIRE		14,00€
MARIE BRIZARD		5,60€	- CUVÉE CENT CINQUENTENAIRE		18,00€
LIMONCELLO		5,60€			

Rhum Vieux

Cocktails Café

	2CL	4CL		
RIVIÈRE DU MÂT (RÉUNION)	3,50€	7,00€	GASCUNET	5,50€
DIPLOMATICO (VENEZUELA)	3,50€	7,00€	ARMAGNAC 2CL, CAFÉ, SUCRE DE CANNE, CHANTILLY	
RHUM CLÉMENT (MARTINIQUE)			CAFÉ GASCON	8,50€
- RHUM VIEUX AGRICOLE	3,50€	7,00€	ARMAGNAC 4CL, CAFÉ, SUCRE DE CANNE, CHANTILLY	
- RHUM VIEUX AGRICOLE XO	4,00€	8,00€	IRISH COFFEE	8,50€
DON PAPA (PHILLIPINES)	3,50€	7,00€	WHISKEY 4CL, CAFÉ, SUCRE DE CANNE, CHANTILLY	
			CAFÉ DES ÎLES	8,50€
			RHUM BRUN 4CL, CAFÉ, SUCRE DE CANNE, CHANTILLY	

