





ARCACHON OYSTERS

- *Oyster* - individually* 2,00 €
- *Oysters* - By 3* 4,50 €
- *Oysters* - By 6* 9,00 €
- *Oysters* - By 9* 13,50 €
- *Oysters* - By 12* 18,00 €

SHELLFISH

- *whelks* - approx 150g* 7,00 €
- *Prawns* - approx 150g* 9,00 €

ASSIETTE DU BASSIN

- *Assiette du Bassin* - 6 Oysters, 22,00 €
Whelks & Prawns*
- *Assiette du Bassin* with its glass 25,00 €
of dry white wine*

ACCOMPANEMENT

- *Mayonnaise* - Homemade* 1,00 €
- *Aïoli* - Homemade* 1,00 €
- *Bread** 1,50 €
- *Pâté* Pique-Nique with chili 5,90 €
peppers d'Espelette*

PLATTERS & TAPAS

SAUCISSON

- Nature*
- Truffle*
- Duck*
- Chorizo*

5,90 €



PINTXOS

- *Le Basque* - Tomato, Serrano ham, Sheep cheese & green pepper* 2,00 €
- *Le Pesto* - Mushroom pesto, Sheep cheese, rocket & cherry tomatoes*
- *Majesté* - Pâté Prince Noir de Biscay & Pickle*
- *Le Barjo* - Sea Bass, Chorizo & Grilled Peppers*

PLATTERS TO SHARE

- | | For 2 | For 4 |
|---|---------|---------|
| • <i>Cheeses</i> - Comté, Ossau-Iraty, Sheep & St Marcellin | 6,90 € | 12,90 € |
| • <i>Cold Cuts</i> - Saucisson, Chorizo, Serrano ham | 12,90 € | 22,90 € |
| • <i>Mix</i> - Cold Cuts & Cheeses | 14,90 € | 24,90 € |

*Contains allergens

SANDWICHES



HOME MADE

SMALL

BIG

- *Le Parisien* - White Ham, Semi-Salted Butter & Rocket* 4,90 € 8,90 €
- *Le Majesté* - Pâté Prince Noir de Biscay & Pickles* 4,90 € 8,90 €
- *Le Végé* - Eggplant Base, Dried Tomatoes, Fresh Goat Cheese* 5,90 € 9,90 €
- *Le Pesto* - Mushroom pesto, Sheep cheese, rocket & cherry tomatoes* 5,90 € 9,90 €
- *Le Basque* - Tomato, Serrano ham, Sheep cheese & green pepper* 5,90 € 9,90 €
- *Le Mielieux* - Zucchini Base, Cooked Ham, Fresh Goat Cheese, Honey* 5,90 € 9,90 €
- *Le Barjo* - Sea Bass, Chorizo & Grilled Peppers* 5,90 € 9,90 €

CHIPS TCHANQUE

SMALL

BIG

- *Salt* - Fine, Crunchy and Delicately Salted 2,00 € 4,00 €
- *Chili Peppers* - Slightly Spicy 2,00 € 4,00 €

*Contains allergens

SAATCHI & SAATCHI

DOUGH

- | | SMALL | BIG |
|--|--------|---------|
| • <i>Les Classique</i> - Grated Emmental, Semi-Salted Butter & White Ham | 6,90 € | 12,90 € |
| • <i>Les Fondantes</i> - Grated Emmental, Grated Cheddar, Grated Parmesan & Cream* | 6,90 € | 12,90 € |
| • <i>Les Pestes</i> - Mushroom Pesto, White Ham, Grated Emmental Cheese & Cream* | 6,90 € | 12,90 € |
| • <i>Les Coquines</i> - Tomato Base, Serrano Ham, Dried Tomatoes & Grated Emmental Cheese* | 6,90 € | 12,90 € |
| • <i>Les Piquantes</i> - Chorizo, Grilled Peppers, Grated Cheddar & Cream* | 6,90 € | 12,90 € |



*Contains allergens

VEGETABLES

- *Zucchini*, Goat cheese, Honey* 5,90 €
- *Tomato*, Cheese, Basil* 5,90 €
- *Eggplant*, Tomato, Espelette* 5,90 €
- *Artichoke* with summer truffle* 5,90 €
- *Hummus* Black Garlic* 10,90 €
- *Ginger Glazed Carrots* & Honey* 10,90 €
- *Cream of Asparagus* with Lemon Zest 10,90 €
- *Mushroom Pesto* & Espelette Infused Oil 10,90 €

MEATS

- *L'Arcochon* - Pâté de Campaighn with Armagnac* 5,50 €
- *Pâté Pique-Nique* - Chili Peppers Espelette* 5,90 €
- *Le Canou* - Traditional Duck Rillettes 6,50 €
- *La Crépinette* - de l'écailler* 6,50 €
- *Majesté* - Pâté de Porc Prince Noir de Biscay 7,50 €
- *Eternel* - Pâté Armagnac Laballe 7,50 €
- *Audace* - Pâté Chili Peppers Béarnais Maison Malnou 7,50 €
- *Miracle* - Pâté With Beer* 7,50 €
- *Divin* - Pâté au Foie Gras Ferme Brougnou 9,50 €
- *Terrine Basquaise* - Red & Green Peppers, Espelette Pepper* 13,90 €
- *Terrine Gasconne* - Prunes from Agen, Armagnac* 13,90 €
- *Terrine Landaise* - Confit Duck Gizzards* 13,90 €
- *Terrine Bordelaise* - Ceps, Duck Foie Gras, Bordeaux Wine* 13,90 €





FISHS

- **Bar** Muslin sea bass, sweet Chorizo* 7,90 €
- **Lobster** with Guérande flower salt* 7,90 €
- **Salmon**, with creamy lime* 7,90 €
- **Tuna** Piquillos* 7,90 €
- **Sardine** terrine, Spices and chillies* 7,90 €
- **Mackerel** rillettes, Aromates & Aneth* 7,90 €
- **Sturgeons** rillettes : Sauternes, Espelette pepper of Foie Gras* 8,90 €
- **Hake terrine**, Tomato, Olives & Basil* 8,90 €
- **Rillettes Aile de Raie**, Organic spinach & capers* 8,90 €
- **Rillettes Mulets**, Organic mustard & tarragon* 8,90 €
- **Bonite terrine**, Chorizo & Tomatoes* 8,90 €
- **Cuttlefish terrine**, Organic ham & Espelette pepper* 9,90 €
- **Mussels rillettes**, with organic saffron* 9,90 €
- **Sturgeons rillettes**, Fumé Kalalahti* 10,50 €
- **Sardines Millésimées**, Organic olive oil from France* 10,90 €
- **Oyster rillettes** Organic* 14,90 €



HOMADE DESSERTS

- *Mousse* - Chocolate* 5,00 €
- *Île Flottante* - Salted butter
caramel* 5,00 €

MIAMI COOKIE

- *Le Cookie du Bassin* - Toasted pine
nuts, toasted pumpkin seeds, fleur
de sel, 3 chocolates* 4,50 €
- *Mi&Mi's* - Nutella, M&M's chips, 3
chocolates chips 4,50 €

PASTRY OF BENOIT AUDEBERT

- *Cannelés* - Typical Bordeaux cake* 2,50 €

PIQUETS BISCUITS

- *Le Barbot* - Fleur de Bruyère &
Pine nut* 7,90 €
- *Le Pyla* - Bergamot Lemon &
Poppy Seed* 7,90 €
- *Le Basque* - Chocolate & Espelette
Pepper* 7,90 €
- *Le Mauresque* - Rose de Damas* 7,90 €

DRINKS

HOT DRINKS

- *Espresso* - La Torréfaction 1,80 €
- *Americano* - La Torréfaction 2,00 €
- *Double Espresso* - La Torréfaction 3,60 €
- *Iced coffee* - Caramel or vanilla 4,00 €

WATERS

- *Source des Pins* - Still water (50cl) 2,00 €
- *Abatilles* - Still or Sparkling (50cl) 3,00 €
- *Abatilles* - Still or Sparkling (1L) 4,00 €

SOFT DRINKS

- *Sirop à l'eau* - Peach, Grenadine, Mint or lemon (25cl) 2,50 €
- *Mira* - Cola (25cl) 3,00 €
- *Mira* - Limo (25cl) 3,00 €
- *Mira* - Tonic (25cl) 3,00 €
- *Cacolac* - Lactée cacao (25cl) 3,00 €
- *Diabolo* - Peach, Grenadine, Mint or Lemon (25cl) 3,50 €
- *Lenna* - Ginger and chilli limonade 3,50 €
- *Meneau Green Tea Bio* - Peach (25cl) 4,50 €
- *Meneau Green Tea Bio* - Mint (25cl) 4,50 €
- *Meneau Juice Bio* - Lemonade (25cl) 5,00 €
- *Meneau Juice Bio* - Apple (25cl) 5,00 €
- *Meneau Juice Bio* - Tomato (25cl) 5,00 €
- *Meneau Juice Bio* - Multifruits (25cl) 5,00 €
- *Meneau Juice Smoothie Bio* - Mango Passion (25cl) 6,50 €
- *Meneau Juice Smoothie Bio* - Banana, Apple, Blueberry (25cl) 6,50 €



DRY WHITE WINE

• <i>Château Fayau</i> - Bordeaux 2021 (37,5cl)	4,50 €	9,50 €
• <i>Château Cazette</i> - Bordeaux 2022	4 €	15 €
• <i>Domaine de Golse</i> - Bergerac 2022	5 €	17 €
• <i>Retour de Pêche</i> - Bordeaux Bio 2022	6 €	19 €

GLASS BOTTLE



ROSE WINE

• <i>Château Cazette</i> - Bordeaux 2022	4 €	15 €
• <i>Pétanque à l'Ombre</i> - AOP Côte de Provence 2021	4,50 €	17 €
• <i>Pin des dunes</i> - Bordeaux 2021	5,50 €	20 €
• <i>Pétanque à l'Ombre</i> - Côte de Provence 2021	7 €	23 €

RED WINE

• <i>Château Fayau</i> - Bordeaux Sup 2018 (37,5cl)	5 €	9,50 €
• <i>Château Cazette</i> - Bordeaux 2020	4 €	15 €
• <i>Château Gory</i> - Bordeaux Bio 2020	5 €	18 €
• <i>Picque Caillou</i> - Pessac Léognan 2019	7 €	27 €
• <i>La Rose Vircoulon</i> - St Emilion 2020	9 €	30 €

SWEET WINE

• <i>Château Loupiac</i> - AOC Cadillac 2012 (37,5cl)	7 €	12 €
• <i>Domaine de Golse</i> - Bergerac 2018	5 €	17 €



CHAMPAGNES

- | | | |
|--|------|---------|
| • <i>Damien-Bufferet</i> - Premier Cru | 10 € | 39,90 € |
|--|------|---------|

BEERS

- | | | |
|---|--------|--------|
| • Draft - Half (25cl) | 3,50 € | |
| • <i>Panaché</i> - Half (25cl) | 3,50 € | |
| • <i>Draft</i> - Pint (50cl) | 7 € | |
| • <i>Dérive</i> - Original (33cl) | | 5,50 € |
| • <i>Dérive</i> - Dry (33cl) | | 5,50 € |
| • <i>Dérive</i> - Sweet (33cl) | | 5,50 € |
| • <i>Laca Boïate</i> - American Pale Ale (33cl) | | 6,00 € |
| • <i>Mira</i> - Amber beer (33cl) | | 6,50 € |
| • <i>Mira</i> - White beer (33cl) | | 6,50 € |
| • <i>Mira</i> - Lager beer Bio (33cl) | | 6,50 € |
| • <i>Bon Secours</i> - Blueberry (33cl) | | 7,00 € |
| • <i>Paix Dieux</i> - Triple (33cl) | | 7,00 € |
| • <i>Mira</i> - Hibiscus & Grapefruit (33cl) | | 7,50 € |
| • <i>Mira</i> - Triple Bio (33cl) | | 7,50 € |

APERITIF DRINKS

- | | |
|---|-----|
| • <i>Ricard</i> - Abatilles | 3 € |
| • <i>Suze</i> - Tonic Mira | 7 € |
| • <i>Get 27</i> - Abatilles Sparkling Water | 7 € |
| • <i>Lillet</i> - Rosé Tonic Mira | 8 € |
| • <i>Lillet</i> - Rouge Tonic Mira | 8 € |
| • <i>Lillet</i> - Blanc Tonic Mira | 8 € |
| • <i>Mojito</i> - Abatilles Sparkling Water | 9 € |
| • <i>Gin</i> - Tonic | 9 € |
| • <i>Espresso Martini</i> - Tails | 9 € |
| • <i>Spritz St Germain</i> - Abatilles | 9 € |



ENJOY YOUR
MEAL !