

Menü

MOULES & BEEF

28 €

Vorspeisen nach Wahl

- Krabben-Pfanne mit Knoblauch
- Glas mit in Limone mariniertem Lachs
Guacamole und Dillsahnesauce
- Carpaccio vom Rind, Basilikumpaste und Parmesan
- Kleine Calamares (Chipirons)
à la Plancha gebraten, Petersilie

Gerichte nach Wahl:

- Zu all unseren Muschelgerichten gibt es Pommes Frites als Beilage
- Rindertartar, der Klassiker!
- Metzgerstück, Saucen nach Wahl:
Roquefort, eingelegte Schalotten, Pfeffer
- Lachsrückén in Weißwein-Buttersauce
- Gegrillte Sardinen (je nach Saison)
Mit grobem Salz aus der Guérande

Desserts nach Wahl:

- Île Flottante
- Mousse au Chocolat
- Crème Brûlée mit Bourbon-Vanille
- Schokoladenfondant und Vanillecreme
- Eis mit 2 Kugeln
- Kalter Windbeutel mit Schlagsahne
- Kaffee oder Tee Gourmand + 3 €

Jeder Änderungswunsch an der Desserkarte + 2 €

Die MUSCHELN

Mit pommes frites

| | |
|---|---------|
| Müllerin Art. | 15,50 € |
| <i>Schalotten, Weißwein, Petersilie</i> | |
| Roquefort | 16,50 € |
| <i>Crème Fraîche, Roquefort</i> | |
| Hühnchen | 16 € |
| <i>Schalotten, Sahne, Weißwein</i> | |
| Curry und Chorizo | 16,50 € |
| <i>Curry, Sahne, Chorizo</i> | |
| Mit Knoblauchcreme | 16 € |
| <i>Schalotten, Sahne, Knoblauch, Weißwein</i> | |
| Basken Art | 16 € |
| <i>Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Chorizo, Chili-Pfeffer</i> | |
| Spezial MOULES&BEEF | 16,50 € |
| <i>Hackfleisch, gehackte Zwiebeln, Entenfett, Knoblauch und Thymian</i> | |

Vorspeisen

| | |
|---|---------|
| Kleine Tintenfische. | 13 € |
| <i>Gegrillt à la Plancha, Petersilie</i> | |
| Glas mit in Limette mariniertem Lachs | 9,50 € |
| <i>Guacamole und Dillsahnesauce</i> | |
| Garnelen-Pfanne | 10,50 € |
| <i>Knoblauch und Chili-Pfeffer, fein geschnittenes Gemüse</i> | |
| César-Salat | 16 € |
| <i>Salat, Hähnchen, hartgekochtes Ei, Tomate, Parmesan, Croutons, César-Sauce</i> | |
| Meeres-Salat. | 16 € |
| <i>Salat, marinierter Lachs, Garnelenschwänze, gefüllter Tintenfisch mit Guacamole, Tomate, Gurke, rote Zwiebel</i> | |
| Italienischer Salat | 15 € |
| <i>Tomate, Mozzarella, Rauke, Pesto</i> | |

Gerichte

| | |
|---|---------|
| Meeresfrüchte-Plancha | 28,50 € |
| <i>Venusmuscheln, Muscheln, Gambas, gegrillter Tintenfisch und frische Frites</i> | |
| Gemüse-Wok | 15,50 € |
| <i>Aubergine, Zucchini, Tomate, Piperade, rote Zwiebel</i> | |
| Gegrillte Gambas à la Plancha | 19 € |
| <i>Knoblauch und Chili-Pfeffer</i> | |
| Gegrillte Sardinen mit grobem Salz aus der Guérande | 17 € |
| • Lachsrückén mit Weißwein-Buttersauce | 19 € |
| Teller frische Frites | 6 € |

Beilagen

Zum Fleisch servieren wir frische Pommes Frites als Beilage
Fisch mit hausgemachter Piperade

Unsere hausgemachten Saucen nach Wahl:
Roquefort - Eingelegte Schalotten - Pfeffer

Angebote Mittags-

bis 15 Uhr

20,50 €

Vorspeise / Gericht
ODER Gericht / Dessert

Aus dem Menü zu wählen:

Die Burger

Als Beilage frische Pommes Frites

Der Klassiker

Hausgemachtes Hacksteak, Cheddar, amerikanische Sauce, eingelegte Schalotten

Der Mexikaner

Sauce und hausgemachtes Hacksteak, Guacamole, Chorizo, rote und grüne Paprika, Cheddar

Der Chicken

Hühnchen, Raclettekäse, Tartaresauce, eingelegte Schalotten

Der Norweger

Lachs, Guacamole, Tartaresauce, rote Zwiebel

Der Italiener

Hausgemachtes Hacksteak, eingelegte Tomaten, Mozzarella, rote Zwiebel

18,50 €

RESTAURANTS

ARCACHON - ANDERNOS
LACANAU - CAP-FERRET

RINDFLEISCH

Als Beilage frische Pommes Frites

| | |
|--|---------|
| Frisch zubereiteter Rindertartar | |
| • Der Klassiker | 17 € |
| • Der Italiener | 18 € |
| Rinder-Carpaccio, frische Frites | 16,50 € |
| <i>Mit Basilikumpaste und Parmesan</i> | |
| Metzgerstück Sauce nach Wahl | 18 € |
| Entrecôte Sauce nach Wahl | 23 € |

MUSCHELN & BIER

Angebote

bis 15 Uhr

Muscheln nach Müllerin Art oder Hühnchen

mit Frites

und Glas Heineken vom Fass

oder Mineralwasser (still oder mit Kohlensäure)

18 €

Desserts

| | |
|--|--------|
| Île Flottante | 7 € |
| Dessert der Saison | 7 € |
| Mousse au Chocolat | 7 € |
| • Crème Brûlée mit Bourbon-Vanille | 7 € |
| Schokoladenfondant und Vanillecreme | 7 € |
| Erdbeeren mit Zucker (je nach Jahreszeit) | 7 € |
| Windbeutel | 9 € |
| Kalter Windbeutel mit Schlagsahne | 7 € |
| Café Gourmand | 10 € |
| Eis mit 2 Kugeln | 5 € |
| Eis mit 3 Kugeln | 6,50 € |
| Eissorten: Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeer, Nuss, Kokos, Rum-Rosinen, Pistazien, Karamell, Minz-Schokolade | |
| Sorbetsorten: Zitrone, Schwarze Johannisbeere, Birne, Passionsfrucht, Himbeer | |
| Dame blanche | 8 € |
| Café oder Cocolat liégeois | 8 € |
| Colonel Zitronensorbet, Wodka | 9 € |
| Admiral Birnen-Sorbet, Birmenschnaps | 9 € |

Aufpreis für Schlagsahne oder heiße Schokoladensauce 2 €

Nettopreise - Service inklusive

Ticket Restaurant®-Essensgutscheine werden akzeptiert

- Das Restaurant hat täglich geöffnet - bis spät abends -

Wasser

| | | |
|---|--------------|------------|
| Abatilles | 1/2l ... 4 € | 1l ... 5 € |
| Abatilles mit Kohlensäure | 1/2l ... 4 € | 1l ... 5 € |
| „Ihr Mineralwasser aus Arcachon von Generation zu Generation seit 1925“ | | |
| Badoit rouge (33 cl) | 3,50 € | |

Warme Getränke

| | |
|---|--------|
| Kaffee | 2,20 € |
| Koffeinfrei | 2,20 € |
| Haselnuss | 2,30 € |
| Großer Kaffee | 3,50 € |
| Großer Milchkaffee | 3,80 € |
| Großer koffeinfreier Milchkaffee | 3,80 € |
| Heiße Schokolade | 4 € |
| Cappuccino | 4 € |
| Chocolat Viennois | 4 € |
| Warme oder kalte Milch | 2,50 € |
| Aufpreis für Sirup | 0,20 € |
| Eiskaffee | 4 € |
| Tee | 4 € |
| • Ceylon, Earl grey, Darjeeling, • Lindenblüte, Lindenblüte-Minze, Verbene, Verbene-Minze, Kamille | |
| Aromatisierte Teesorten | 4 € |
| • Vanille, Karamell, rote Früchte, Minze, Zitrone, Jasmin | |
| Kännchen Milch | 0,50 € |
| Irish Coffee (Whisky Jameson) | 9,50 € |
| Kubanischer Kaffee (Havana Club Rum) | 9,50 € |
| Café Landais (Armagnac) | 9,50 € |
| French Coffee (Cognac) | 9,50 € |

Kalte Getränke

| | |
|---|--------|
| Coca-Cola (33 cl) | 3,50 € |
| Coca-Cola light (33 cl) | 3,50 € |
| Coca-Cola Zero (33 cl) | 3,50 € |
| Fanta Orange (33 cl) | 3,50 € |
| Fanta Zitrone (33 cl) | 3,50 € |
| Fuzetea (25 cl) | 3,50 € |
| Finley/Finley Zitrusfrüchte (20 cl) | 3,50 € |
| Orangina (25 cl) | 3,50 € |
| Cacolat (20 cl) | 3,50 € |
| Wasser mit Sirup | 2,50 € |
| Limonade (25 cl) | 3,50 € |
| Diabolo (25 cl) | 3,70 € |
| Aufpreis für Sirup | 0,20 € |
| Minze, Grenadine, Zitrone, Pfirsich, Erdbeer, Mandel, Kokos, Schwarze Johannisbeere, Pulco | |
| Fruchtsaft PAGO (20 cl) | 3,50 € |
| Orange, Ananas, ACE, Pampelmuse, Apfel, Aprikose, Erdbeer, Tomate, Mango, Birne | |
| Gepresste Orange oder Zitrone | 7 € |
| Badoit rouge (33 cl) | 3,50 € |
| Evian (33 cl) | 3,50 € |

Bier vom Fass

| | |
|-----------------------|--------|
| Heineken (5°) 25 cl | 3,50 € |
| 50 cl | 6,50 € |
| Galopin 16 cl | 2,20 € |
| Affligem (6,7°) 25 cl | 4,50 € |
| 50 cl | 8 € |
| Galopin 16 cl | 3 € |

Flaschenbiere (33cl)

| | |
|----------------------------|--------|
| Pelforth (6,5°) | 8 € |
| Desperados (5,9°) | 7 € |
| Edelweiss Weißbier (5°) | 6 € |
| Mort subite Kriek (4°) | 8,50 € |
| Heineken O.O (alkoholfrei) | 4 € |
| Heineken (5°) | 5,50 € |

Aperitifs

| | |
|--|--------|
| Américano "Der Beste der Welt" (18 cl) | 9 € |
| Spritz (18 cl) | 9 € |
| Kir Cassis, Pfirsich, Brombeere (12 cl) | 4 € |
| Kir Royal Cassis, Pfirsich, Brombeere (8 cl) | 7 € |
| Glas Champagner (9 cl) | 6,50 € |
| Glas Sauternes (12 cl) | 6,50 € |
| Ricard (2 cl) | 3 € |
| Whiskies (4 cl) | |
| Clan Campbell | 6 € |
| Jameson | 8 € |
| Jack Daniel's | 8 € |
| Chivas | 12 € |
| Martini bianco oder rosso (8 cl) | 6 € |
| Lillet weiß, rot, Rosé (8 cl) | 5 € |
| Campari (6 cl) | 5 € |
| Muscat, Suze (8 cl) | 6 € |
| Porto rot oder weiß, Pineau (8 cl) | 5 € |
| Martini Gin (8 cl) | 7,50 € |
| Glas Sangria (12 cl) | 4,50 € |
| Glas Sangria mit Prosecco (16 cl) | 6,50 € |



MOULES & BEEF

RESTAURANTS

ARCACHON - ANDERNOS
LACANAU - CAP-FERRET

Cocktails

| | |
|--|--------|
| Américano "Der Beste der Welt" (18 cl) | 9 € |
| Spritz | 9 € |
| Mojito | 8,50 € |
| Havana, Limette, frische Minze, Rohrzucker, Soda | |
| Margarita | 8,50 € |
| Tequila, Limette, Triple Sec, Rohrzucker | |
| Caipirinha Cachaca, Limette, brauner Zucker | 8,50 € |
| Caipiroska Wodka, Limette, brauner Zucker | 8,50 € |
| Cuba Libre Havana, Coca-Cola, Limette | 8,50 € |
| Daiquiri Havana, Limette, Ananas, Rohrzucker | 8,50 € |
| Ti-punch | 7,50 € |
| Rum Trois Rivières, Limette, brauner Zucker | |
| Piña Colada Havana, Kokossirup, Ananassaft | 9,50 € |

Ohne Alkohol

| | |
|---|-----|
| Le Chantaco | 8 € |
| Zitrone, Orange, Pampelmuse, Erdbeersirup | |
| Le Pilotis | 8 € |
| Kokos, Ananas, Pampelmuse, Erdbeersirup | |

Digestifs

| | |
|--|------|
| Get 27, Manzana, Bailey's, | |
| Marie Brizard (6 cl) | 7 € |
| Cognac "XO Hennessy" (4 cl) | 18 € |
| Tariquet Bas Armagnac "Hors d'âge" (4 cl) | 9 € |
| Tariquet Bas Armagnac "Der Legendäre" (4 cl) | 13 € |
| Birne "Birne Brana" (4 cl) | 15 € |
| Rum "Zacapa 23 Jahre bernsteinfarben" (4 cl) | 15 € |
| Rhum Venezuela "Diplomatico" (4 cl) | 13 € |

Der Weinkeller

Rotweine

| | 12 cl | 37,5 cl | 75 cl |
|------------------------------------|---------|---------|-------|
| <u>Premières Côtes de Bordeaux</u> | | | |
| Château de Marsan | 4 € | 12,50 € | 22 € |
| <u>Graves</u> | | | |
| Château Tour de Rodet | | | 25 € |
| <u>Canon-Fronsac</u> | | | |
| Château Haut Francarney | | | 32 € |
| <u>Haut-Médoc</u> | | | |
| Mademoiselle L (de LA LAGUNE) | 6 € | | 35 € |
| Château de Villambis 2009 | | | 33 € |
| <u>Pessac-Léognan</u> | | | |
| Château Lagrave Martillac | 19,50 € | | 36 € |
| Château Latour Martillac | | | 50 € |

Weißweine

| | 12 cl | 37,5 cl | 75 cl |
|--|--------|---------|-------|
| <u>Bordeaux Weißwein</u> | | | |
| Château de Marsan | 4 € | 12,50 € | 22 € |
| <u>Landwein Côtes de Gascogne</u> | | | |
| Domaine de Tariquet | 4,50 € | | 22 € |
| <u>Entre Deux Mers</u> | | | |
| Ch. TourdeMirambeau | 5 € | 14,50 € | 25 € |
| <u>Pessac-Léognan</u> | | | |
| Château Latour Martillac | | | 50 € |
| <u>Landwein Côtes de Gascogne Spätlese</u> | | | |
| Domaine de Tariquet | 5 € | | 25 € |
| <u>Sauternes</u> | | | |
| Château Haut Pick | 6,50 € | | 38 € |

Roséweine

| | 12 cl | 37,5 cl | 75 cl |
|---------------------------------------|-------|---------|-------|
| <u>Bordeaux Rosé</u> | | | |
| Château de Marsan | 4 € | 12,50 € | 22 € |
| <u>Bordeaux Clairet</u> | | | |
| Clairet Cave de Quinsac | | 13 € | 22 € |
| <u>Côtes de Provence</u> | | | |
| Estandon Héritage | 5 € | 14,50 € | 25 € |
| <u>Côtes de Provence - Cru Classé</u> | | | |
| Château Sainte-Roseline | | | 38 € |

Sangria

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Glas Sangria (12 cl) | 4,50 € |
| Glas Sangria mit Prosecco (16 cl) | 6,50 € |
| Krug Sangria (1 Liter) | 20 € |

Champagner

| | |
|--------------------------|--------|
| Irroy (Glas 9 cl) | 6,50 € |
| | 75 cl |
| Taittinger Brut Réserve | 60 € |
| Perrier Jouët Grand Brut | 70 € |

Ticket Restaurant®-Essensgutscheine werden akzeptiert

Nettopreise - Service inklusive

- Das Restaurant hat täglich geöffnet - bis spät abends -