

CAFÉ DE LA GRANDE PLAGE

Restaurant Panoramique



Casino Barrière
Biarritz

Notre chef : Franck Brière

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

ASSIETTE DE L'ÉCAILLER 3 Huîtres Marennes Oléron N°3, 2 langoustines, 4 crevettes roses, bigorneaux, amandes.	23,00€
LA ROCHE PLATE 5 Huîtres Marennes Oléron N°3, 3 langoustines, 6 crevettes roses, bigorneaux, amandes, bulots.	31,00€
LE BASTA 5 Huîtres Marennes Oléron N°3, 3 langoustines, 6 crevettes roses, bigorneaux, amandes, bulots, 1/2 tourteau.	41,00€
LE BOUCALOT (2 pers.) 10 Huîtres Marennes Oléron N°3, 1 homard, 8 langoustines, 8 crevettes roses, bulots, 1 tourteau, bigorneaux, amandes.	94,00€

LES HUÎTRES

	Les 6	Les 12
Huîtres Marennes Oléron N°2	14,00€	26,00€
Huîtres Marennes Oléron N°3	12,50€	24,00€

LES CRUSTACÉS

Assiette de bulots	10,10€
Coupe de crevettes roses	12,00€
Tourteau	17,00€
Langoustines mayonnaise	18,50€
Homard froid mayonnaise	46,00€
Homard grillé	48,00€

MENU ENFANT 9,90€ (enfants de moins de 12 ans)

Pavé de saumon, tagliatelles fraîches au beurre
ou Steak haché cuit à la plancha, frites

Brownie, crème anglaise
ou Glace Smarties

Soda
ou jus de fruits (25 cl)

Tous les vendredis soirs

FRUITS DE MER À VOLONTÉ 36,00€

Huîtres, crevettes, bulots, bigorneaux, tourteaux, langoustines...
Buffet de hors-d'œuvre, buffet de fromages et buffet de desserts (hors boissons)

LES ENTRÉES

Tartare de tomate et fromage de chèvre frais, huile d'olive noire et bouquet de roquette	9,50€
Soupe de poisson maison et ses accompagnements	8,90€
Gaspacho andalou et son croquant de Serrano, sorbet basilic	9,00€
Fraicheur de courgettes et saumon mariné à l'aneth, crème grelette	9,90€
Méli-mélo de crevettes et petits légumes au gingembre et citron vert	11,50€
Foie gras de canard mi-cuit à la confiture de piment d'Espelette	14,90€

SUGGESTION :
verre de
Jurançon moelleux
(12cl à 5,00€)

LES SALADES

La César (Salade croquante, blanc de volaille aux épices, lardons, croûtons, copeaux de parmesan, sauce caesar)	12,00€
La Basquaise (Jambon Serrano, tomate, fromage de brebis, pimientos del piquillos, anchois marinés)	12,50€
L'estivale (Mesclun, pastèque, melon, saumon mariné, pamplemousse, crevettes et vinaigrette d'agrumes)	13,00€

LES POISSONS

Steak de thon basquaise et jambon poêlé	14,90€
Plancha de filets de rouget et sa poêlée provençale, sauce safranée	16,50€
Filet de dorade royale au thym-citron, cœur d'artichaut à la romaine	18,00€
Poêlée de chipirons au jambon Serrano et pimientos del piquillos	16,90€
Bar entier grillé, aubergine gratinée au parmesan et petites tomates rôties	19,90€

CARTE DES VINS

Les Vins Blancs

	1/2 Bout.	Bout.
Bordeaux AOC		
Bordeaux, Roc de Minvielle		16,00€
Graves, Château Cabannieux		26,00€
Val de Loire AOC		
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie	13,00€	18,00€
Pouilly Fumé		34,00€
Bourgogne AOC		
Bourgogne Aligoté		23,00€
Chablis	23,50€	32,00€
Vin du Sud-Ouest AOC		
Jurançon sec, Lasserre		23,00€

Les Vins Rouges

	1/2 Bout.	Bout.
Bordeaux AOC		
Bordeaux, Château Camarsac		16,00€
Côtes de Bourg, Château Le Videau		23,00€
Médoc, Château de By, Cru Bourgeois		24,00€
Graves, Château Cabannieux		28,00€
Montagne Saint-Emilion, Château Tour Bel Air	19,50€	30,00€
Val de Loire AOC		
Saint-Nicolas de Bourgueil	14,00€	19,00€
Chinon		23,00€
Beaujolais AOC		
Brouilly		24,00€
Côtes du Rhône AOC		
Crozes Hermitage		37,00€
Vin du Sud-Ouest AOC		
Irouléguay, Gorri d'Ansa		24,00€
Vin Espagnol		
Rioja, Marqués de Riscal		37,00€

Les Vins Rosés

	Bout.
Bordeaux AOC	
Bordeaux, Château Roc de Minvielle	16,00€
Val de Loire AOC	
Rosé de Loire	23,00€
Vin du Sud-Ouest AOC	
Irouléguay, Argi d'Ansa	24,00€
Côtes de Provence AOC	
Côtes de Provence, Château La Gordonne	18,00€

Les Vins au Verre (12 cl)

Vin du Sud-Ouest AOC, Juranton sec, Lasserre, Blanc	3,70€
Bordeaux AOC, Côtes de Bourg, Château Le Videau, Rouge	3,70€
Côtes de Provence AOC, Côtes de Provence, Château La Gordonne, Rosé	3,20€

Les Vins au Pot (46 cl)

Sud-Ouest AOC, Juranton sec, Lasserre, Blanc	14,80€
Bordeaux AOC, Côtes de Bourg, Château Le Videau, Rouge	14,80€
Côtes de Provence AOC, Côtes de Provence, Château La Gordonne, Rosé	11,50€

Les Champagnes

	12cl	Bout.
Coupe de Champagne Vranken	7,50€	
Vranken Spécial Brut		42,00€
Fouquet's Brut SA		55,00€
Pommery Brut		65,00€

Les Eaux Minérales

	50 cl	100 cl
Evian, Vittel, San Pellegrino, Badoit	3,40€	4,40€

Les Apéritifs

Kir royal <small>(12cl)</small>	7,50€	Porto, Lillet <small>(6cl)</small>	3,80€
Kir au Juranton <small>(12cl)</small>	3,80€	Martini, Campari, Suze <small>(6cl)</small>	3,80€
Américano maison <small>(9cl)</small>	7,00€	Pastis, Ricard <small>(3cl)</small>	3,50€
Sangria blanche <small>(10cl)</small>	3,30€	Whisky William Lawson <small>(4cl)</small>	5,00€
Sangria rouge <small>(14cl)</small>	3,30€	Gin Bosford, Vodka Wyborowa <small>(4cl)</small>	5,00€