

Trattoria - Fruits de Mer

# GRAND CAFE VICTORIA

Arcachon - Front de Mer

CHEF DE CUISINE

Salvatore D'Alessandro

## Entrées

- Soupe de poisson maison, . . . . . 12,00 €  
Fromage râpé, rouille, croûtons à l'ail
- Carpaccio de thon . . . . . 15,00 €
- Carpaccio de bœuf, . . . . . 14,50 €  
Pesto et parmesan
- Tartare de mullet de la criée d'Arcachon . . . . . 15,50 €
- Foie gras de canard mi-cuit, . . . . . 20,00 €

## Salades

- Salade Caesar, . . . . . 17,00 €  
Salade, poulet, parmesan, croûtons, chips de Parme, sauce caesar
- Salade végétarienne, . . . . . 16,00 €  
Mesclun, œuf, avocat, tomate cerise, radis, oignon rouge, sésame
- Salade de la mer, . . . . . 17,00 €  
Salade, saumon, courgette, fromage de chèvre, crevettes roses, radis et oignon rouge.

## Pâtes & Risottos

- Linguine carbonara, Œuf, pancetta, parmesan . . . . . 15,00 €
- Linguine aux palourdes . . . . . 19,00 €
- Linguine aux langoustines. . . . . 19,50 €
- Tagliatelle aux fruits de mer . . . . . 20,00 €
- Lasagne bolognaise. . . . . 19,50 €
- Risotto aux fruits de mer. . . . . 20,00 €
- Risotto Trevisano. . . . . 20,00 €  
Salade de Trévisé, gorgonzola, pignons de pin et speck

## Viandes

- Escalope de veau Parmigiana, . . . . . 23,00 €  
Sauce tomate, mozzarella et parmesan gratiné
- Magret de canard landais, . . . . . 26,50 €  
Polenta au gorgonzola, sauce aux fruits rouges
- Entrecôte grillée, (300 gr) . . . . . 27,00 €  
Mille-feuille de pomme de terre et roquette
- Tartare de bœuf italien et roquette, . . . . . 21,00 €  
Tomate, oignon rouge, câpres au sel, pesto, crumble de parmesan

Poulpe grillé et houmous. . . . . 27,50 €

Osso Bucco. . . . . 26,50 €  
La Véritable recette milanaise  
• Suggestion : le verre de Chianti DOCG - Il Palazzo . . . 5,00 €

## Poissons

- Dos de cabillaud rôti . . . . . 26,50 €
- Thon mi-cuit, crème d'ail . . . . . 26,00 €
- Daurade grillée entière . . . . . 25,00 €
- Pavé de saumon grillé aux agrumes . . . . . 25,00 €
- Belle sole grillée ou meunière . . . . . 36,00 €
- Encornets à l'Italienne, . . . . . 25,00 €  
Frégola, haricots verts, tomates cerises

- Nos poissons sont accompagnés de petits légumes de saison -

Prix nets - Service compris

## A partager... ou pas!

- Assortiment de crostini et antipasti . . . . . 18,50 €
- La belle assiette de charcuterie italienne . . . . . 18,50 €

## LE BANC DE FRUITS DE MER

### Plateaux de fruits de mer

- Le Plateau de Fruits de Mer . . . . . 48,50 €  
Huîtres, coquillages, ½ tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.
- Le Plateau de Crustacés cuits . . . . . 50,00 €  
Tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.
- Le Plateau Royal avec demi-homard . . . . . 70,00 €  
Huîtres, coquillages, ½ tourteau, langoustines, crevettes, ½ homard, bulots, bigorneaux.
- Le Plateau Royal cuit avec demi-homard . . . . . 68,00 €  
½ homard, tourteau, langoustines, crevettes, bulots, bigorneaux.
- L'Assiette de la Mer . . . . . 24,00 €  
Huîtres, crevettes roses, bulots, bigorneaux.
- L'Assiette de l'Écailler . . . . . 34,00 €  
Huîtres, coquillages, langoustine, crevettes roses, bulots, bigorneaux.

## Huîtres

- Les spéciales de Joël Dupuch n°3  . . . . .
- Les six . . . . . 14,00 €
- Les neuf . . . . . 18,00 €
- Les douze . . . . . 25,00 €

- En accompagnement
- Saucisse grillée . . . . . 3,50 €
- Terrine de campagne au piment d'Espelette (90gr) . . . 7,00 €

## Coquillages et Crustacés

- Moules d'Espagne crues. . . . . 10,00 €
- Amandes . . . . . 8,00 €
- Palourdes . . . . . 15,00 €
- Assiette de bulots Mayonnaise. . . . . 16,00 €
- Bigorneaux . . . . . 10,00 €
- Bouquet de crevettes roses . . . . . 19,00 €
- Langoustines Mayonnaise. . . . . 24,00 €
- Tourteau Mayonnaise . . . . . 20,00 €
- Homard Bellevue entier . . . . . 48,00 €
- Demi-homard Bellevue . . . . . 26,00 €

Tributaires des Vents et Marées, certains produits peuvent manquer, veuillez-nous en excuser.

## Menu Enfant (- de 12 ans) . . . . . 13,00 €

- Steack haché maison ou Pêche du jour, Pâtes
- Glace 2 boules

## Pizzas

- Margarita . . . . . 13,50 €  
Tomate, mozzarella, basilic, olives, origan
- Napolitaine. . . . . 16,00 €  
Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, persillade, origan
- Fruits de mer . . . . . 18,00 €  
Tomate, mozzarella, calamars, crevettes, moules, gambas, persillade, citron, origan
- 4 fromages . . . . . 16,00 €  
Tomate ou crème au choix, emmental, mozzarella, chèvre, gorgonzola, olives, origan
- Parma . . . . . 16,00 €  
Tomate, mozzarella, jambon de Parme sans cuisson, œuf, roquette, olives, origan
- Au saumon . . . . . 17,00 €  
Crème, tomates cerises, saumon, mozzarella, courgette, olives, aneth
- 4 saisons . . . . . 16,00 €  
Tomate, mozzarella, poivron, champignons, tomate séchée, artichaut, olives, origan
- La Bianca (base crème), La Regina (base tomate) . . 15,50 €  
Mozzarella, jambon, champignons, origan
- Calzone . . . . . 17,50 €  
Tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella, chèvre, roquette
- Suppléments : œuf, chèvre, pancetta, champignons . . . 2,00 €

## Desserts maison et Glaces

- Nos desserts sont élaborés avec du chocolat VALRHONA
- Tiramisu . . . . . 8,00 €
- Profiteroles à l'italienne, . . . . . 10,00 €  
Stracciatella, pistache, tiramisu, mascarpone, chocolat chaud
- Tarte citron meringuée et revisitée. . . . . 8,00 €
- Fraises basilic, Crèmeux de Mascarpone. . . . . 7,00 €
- Crème brûlée à l'Amaretto . . . . . 8,00 €
- Cœur coulant au chocolat Sorbet framboise . . . . . 8,00 €
- Café gourmand. . . . . 12,00 €  
Mini coulant, tiramisu, tartelette citron, macaron et sorbet du moment
- Irish Coffee (Jameson) . . . . . 10 €
- Café italien (Amaretto) . . . . . 10 €

"Nos glaces et sorbets sont élaborés par un maître artisan glacier"

- Glace 2 boules . . . . . 5,00 € Glace 3 boules . . . . . 6,50 €
- Glaces : Vanille, chocolat, café, caramel fleur de sel, noix de coco, pistache, pruneaux-Armagnac, stracciatella, tiramisu
- Sorbets : Citron vert et jaune, cassis, fraise, framboise, mangue, poire
- Supplément chantilly ou chocolat chaud . . . . . 2,00 €
- Dame blanche . . . . . 8,50 €
- Café ou Chocolat liégeois . . . . . 8,50 €
- Pêche ou Fraise Melba. . . . . 8,50 €
- Colonel Sorbet citron, Vodka . . . . . 9,50 €
- Amiral Sorbet poire, Alcool de poire. . . . . 9,50 €
- Coupe Amalfitaine sorbet citron, Limoncello . . . . . 9,50 €
- Coupe Italienne . . . . . 9,00 €  
Stracciatella, pistache, tiramisu, chantilly, chocolat chaud
- Coupe Amarena . . . . . 10,00 €  
Glace vanille, cerise amarena, Maraschino, chantilly

Liste des allergènes disponible sur demande

TICKETS ET CHEQUES RESTAURANTS ACCEPTES - RESTAURANT OUVERT 7 JOURS/7 - TARD LE SOIR

## Vins italiens

BIANCO	75 cl
Grillo - Terre Siciliane IGT	24,00 €
Neirano - Prosecco DOC	25,00 €

ROSSO	75 cl
I Quercioli - Lambrusco Grasparossa DOC	24,00 €
Il Palazzo - Chianti DOCG	26,00 €
Nero d'Avola - Terre Siciliane IGT	29,00 €
Corte Giara - Valpolicella DOC	32,00 €
Giomè-Provenza - Benaco Bresciano IGP	32,00 €
Le Volte Dell'Ornellaia - Toscana IGT	40,00 €
Le Serre Nuove Dell'Ornellaia - Bolgheri DOC	52,00 €

## Vins de nos régions

ROSÉ	37,5 cl	75 cl
BORDEAUX ROSÉ		
Château de Marsan - Vignobles Gonfrier	13,00 €	23,00 €

CÔTES DE PROVENCE		
Estandon Héritage	14,00 €	27,00 €

BANDOL		
Domaine d'Ott	50,00 €	

BLANC	37,5 cl	75 cl
BORDEAUX BLANC		
Château de Marsan - Vignobles Gonfrier	13,00 €	23,00 €

VIN DE PAYS DES CÔTES DE GASCogne		
Domaine du Tariquet	24,00 €	
Domaine du Tariquet 1 <sup>ères</sup> Grives	26,00 €	

ENTRE DEUX MERS		
Château Tour de Mirambeau	15,00 €	27,00 €

GRAVES		
Château Saint-Robert	15,00 €	28,50 €

PESSAC-LÉOGNAN		
Château Lagrave Martillac	40,00 €	
Château Latour Martillac	54,00 €	

SANCERRE		
Château de Sancerre	45,00 €	

SAUTERNES		
Château Haut Pick	38,00 €	

ROUGE	37,5 cl	75 cl
CÔTES DU RHÔNE (Servis frais)		
Parallèle 45 - Paul Jaboulet	36,00 €	

CÔTES DE BORDEAUX		
Château de Marsan - Vignobles Gonfrier	13,00 €	23,00 €
Mouton Cadet Cuvée Héritage (Bordeaux)	28,50 €	

GRAVES		
Château La Clare	25,00 €	

CÔTES DE CASTILLON		
Château Joanin Becot	38,00 €	

CANON FRONSAC		
Château Haut Francarney	34,00 €	

PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION		
Château La Vaisinerie Cuvée Quercus	27,50 €	

SAINT-ÉMILION		
Esprit de Jean Voisin	38,00 €	

HAUT-MÉDOC		
Mademoiselle L De La Lagune	35,00 €	
Château de Villambis	38,00 €	

PESSAC-LÉOGNAN		
Château Lagrave Martillac	21,00 €	40,00 €
Château Latour Martillac	54,00 €	

MÉDOC		
Château Tour Haut Caussan	40,00 €	

SAINT-ESTÈPHE		
Château Tour de Marbuzet	47,00 €	
Château De Pez	62,00 €	

PAUILLAC		
Réserve De La Comtesse	80,00 €	

Trattoria - Fruits de Mer

# GRAND CAFE VICTORIA

## Vins au verre

ROSÉ	15 cl
------	-------

CÔTES DE PROVENCE		
Estandon Héritage	6,00 €	

BLANC	15 cl
-------	-------

VIN DE PAYS DES CÔTES DE GASCogne		
Domaine du Tariquet	5,50 €	
Domaine du Tariquet 1 <sup>ères</sup> Grives	5,50 €	

ENTRE DEUX MERS		
Château Tour de Mirambeau	5,50 €	

PROSECCO DOC		
Neirano	5,50 €	

SAUTERNES		
Château Haut Pick	7,50 €	

ROUGE	15 cl
-------	-------

GRAVES		
Château La Clare	5,50 €	

SAINT-ÉMILION		
Esprit de Jean Voisin	7,00 €	

HAUT-MÉDOC		
Mademoiselle L De La Lagune	6,50 €	

CHIANTI DOCG		
Il Palazzo	5,50 €	

## Champagnes

	La coupe 12 cl	75 cl
Taittinger Brut Réserve	10,00 €	60,00 €
Louis Roederer Brut Premier	68,00 €	
Ruinart Blanc de Blancs	110,00 €	

## Bières pression

	25 cl	50 cl
Heineken (5°)	3,50 €	7,00 €
Panaché, Monaco	3,50 €	7,00 €
Edelweiss Bière blanche (5°)	4,50 €	9,00 €
Affligem Bière d'Abbaye (6,7°)	4,50 €	9,00 €

## Bières bouteille

	33 cl
Mort subite Witte Bière blanche (5,5°)	8,50 €
Mort subite Kriek (4°)	8,50 €
Lagunitas IPA (6,2°) (35,5cl)	8,50 €
Mira Blonde Bière du Bassin (5,6°)	6,50 €
Desperados Ginger Aromatisée gingembre et citron vert (5°)	7,00 €

## Eaux

Abatilles	1/2L	4,00 €	1 L	5,00 €
Abatilles pétillante	1/2L	4,00 €	1 L	5,00 €
«Votre eau minérale naturelle d'Arcachon de génération en génération depuis 1925»				
Perrier (33cl)		4,00 €		

## Boissons fraîches

Coca, Coca cherry, Coca zéro (33cl)	4,50 €
Perrier, Vittel (33cl)	4,00 €
Fanta orange (33cl), Tropic Tropical (25cl)	4,50 €
Schweppes (25cl), Cacolac (20cl)	4,50 €
Fuzetea, Orangina, Ricqlés (25cl)	4,50 €
Cidre (27,5cl)	4,50 €
Sirop à l'eau	2,80 €
Sprite, Limonade (33cl)	4,50 €
Diabolo	4,50 €
Menthe, grenadine, citron, fraise, pêche, cassis, orange, orgeat, caramel.	
Jus de fruits PAGO (20cl)	4,00 €
Orange, ananas, ACE, pamplemousse, poire, mangue, pomme, abricot, fraise, tomate, rhubarbe.	
Fruits pressés : Orange ou citron	7,00 €

## Apéritifs

Américano maison	9,00 €
Aperol Spritz, Prosecco, eau de Seltz	9,00 €
Negroni Martini Rosso, Gin, Campari	10,00 €
Martini Blanc, rouge ou rosé (6cl)	4,00 €
Martini Gin (8cl)	7,00 €
Lillet Tonic (15cl)	8,50 €
Campari (7cl)	5,00 €
Campari orange pressée	9,00 €
Coupe de Champagne Taittinger (12cl)	10,00 €
Verre de Sauternes Haut Pick (15cl)	7,50 €
Lillet Blanc, rouge ou rosé (12cl)	6,00 €
Kir vin blanc (15cl)	5,00 €
Kir Champagne Cassis, mûre, pêche (12cl)	10,50 €
Kir italien Cassis, mûre, pêche, prosecco (12cl)	5,00 €
Aperol on the rocks (10cl)	6,00 €
Apéritif traditionnel vénitien à base d'oranges amères, rhubarbe et autres plantes	
Ricard, Pastis (2cl)	4,00 €
Gin, Vodka, Rhum (4cl)	6,00 €
Muscat, Suze (5cl)	6,00 €

## Cocktails

Spritz Aperol, Prosecco, eau de Seltz	9,00 €
Spritz Campari	10,00 €
Mojito	9,00 €
Havana 3 ans, sucre roux, citron vert, menthe, eau pétillante	
Mojito Prosecco	9,50 €
Havana 3 ans, sucre roux, citron vert, menthe, Prosecco	
Canha Havana 7 ans, miel, citron vert, soda	12,00 €
Bellini Prosecco et purée de pêche	8,50 €
Ti punch	8,00 €
Rhum Clément 40°, citron vert, cassonade	
Piña colada	9,50 €
Rhum Clément 40°, jus d'ananas, glace coco	
Margarita Tequila, Cointreau, citron pressé	9,00 €
Gin fizz Gin, citron pressé, sucre de canne	9,00 €
Tequila sunrise Tequila, orange pressée, grenadine	9,00 €
Cuba libre Havana 3 ans, citron vert, Coca	9,00 €

## Cocktails sans alcool

Gabriella	7,50 €
Orange, ananas, pamplemousse, sirop de grenadine	
Carla Orange, ananas, glace coco	7,50 €

## Boissons chaudes

Café, Décaféiné	2,50 €
Thés & infusions	4,50 €

## Whisky et Digestifs

Clan Campbell	6,00 €
JB	7,00 €
Jameson	8,00 €
Glenfiddish 12 ans	10,00 €
Chivas Regal 12 ans	12,00 €
Jack Daniel's	9,50 €
Nikka from the Barrel (Japon)	14,00 €
Limoncello	6,00 €
Cognac Hennessy VS	9,00 €
Cognac Hennessy XO	18,00 €
Rhum Diplomatico	15,00 €
Rhum Zacapa	15,00 €
Rhum Pactonavo (Cuba)	13,50 €
Get 27/31	8,00 €
Tariquet Bas Armagnac Hors d'âge	8,00 €
Tariquet Bas Armagnac le Légendaire	13,00 €
Calvados VSOP	8,00 €
Amaretto	9,00 €
Poire William Brana (42°)	15,00 €
Bailey's, Manzana, Marie Brizard	8,00 €

TICKETS ET CHEQUES RESTAURANTS ACCEPTÉS - RESTAURANT OUVERT 7 JOURS/7 - TARD LE SOIR

Prix nets - Service compris