

ENTRÉES

- Soupe de poisson maison, 13,00 €
Fromage râpé, rouille, croûtons à l'ail
- Petit Camembert "di Bufala" (150 g) 17,50 €
Jambon de Parme, crumble truffe-noisette, thym
- Carpaccio de bœuf Pesto et roquette 15,50 €
- Ceviche de dorade Citron vert et coriandre... 17,00 €
- Foie gras de canard du Sud-Ouest 22,50 €
Mi-cuit maison
- Salade Caesar 19,00 €
Romaine, poulet, parmesan, croûtons,
tomate séchée, œuf dur, sauce Caesar aux anchois

PASTA & RISOTTO

- Rigatoni carbonara, 19,50 €
Œuf, guanciale, parmesan et pécorino
- Penne primavera Légumes de saison... (V) 22,50 €
- Linguine alle vongole 25,00 €
Palourdes, tomates cerises, ail et persil
- Tagliatelle ai frutti di mare 26,00 €
Bisque de crustacés, coquillages,
crevettes, une gambas
- Tagliatelle al tartufo (V) 31,00 €
Pleurottes, straciatella, crème Tartufata
et carpaccio de truffe
- Lasagna alla bolognese, gratinées au four... 23,50 €
- Risotto ai frutti di mare 26,00 €
Bisque de crustacés, coquillages,
crevettes, une gambas
- Risotto Apuglia (V) 24,00 €
Tomate, pesto et straciatella

VIANDES

- Escalope de veau Parmigiana, 29,00 €
Sauce tomate, mozzarella et parmesan gratiné
- Magret de canard entier du Sud-Ouest. 31,00 €
Sauce à l'orange, gâteau de pomme de terre
- Entrecôte grillée, (300 gr) 32,00 €
Gâteau de pomme de terre & salade
- Tartare de bœuf à l'italienne 25,00 €
Tomate, oignon rouge, câpres au sel,
pesto, crumble de parmesan

POISSONS

- Ceviche de dorade Citron vert, coriandre 27,00 €
Salade provençale et pommes de terres grenailles
- Poulpe grillé 34,00 €
Risotto menthe, citron, tartare de tomates épinards
- Cabillaud rôti 29,00 €
Écrasé de pomme de terre et pesto Napolitain
- Bar entier grillé 28,00 €
Écrasé de pomme de terre et caponata sicilienne
- Belle sole de l'Atlantique 42,00 €
Grillée ou meunière

FRITTO MISTO
SAUCE TARTARE 17,50 €
Friture d'encornets

ASSORTIMENT
D'ANTIPASTI 24 €
À partager...ou pas !

LA BELLE ASSIETTE DE
CHARCUTERIE ITALIENNE 24 €
SUPP. BURRATINA 8 €

LE BANC DE FRUITS DE MER

PLATEAUX

- Le Plateau de Fruits de Mer 59,00 €
Huîtres, coquillages, ½ tourteau, langoustines,
crevettes roses, bulots, bigorneaux.
- Le Plateau de Crustacés cuits 58,00 €
Tourteau, langoustines, crevettes roses,
bulots, bigorneaux.
- Le Plateau Royal avec demi-homard 88,00 €
ou demi-langouste (selon arrivage)
Huîtres, coquillages, ½ tourteau, langoustines,
crevettes, ½ homard, bulots, bigorneaux.
- Le Plateau Royal cuit avec demi-homard... 84,00 €
ou demi-langouste (selon arrivage)
½ homard, tourteau, langoustines,
crevettes, bulots, bigorneaux.
- L'Assiette de l'Écailler 38,00 €
Huîtres, coquillages, langoustine, crevettes roses,
bulots, bigorneaux.

HUÎTRES

- Les "Spéciales" de Joël Dupuch n°3
- Les six 16,00 €
- Les neuf 21,00 €
- Les douze 29,00 €

EN ACCOMPAGNEMENT

- La traditionnelle saucisse grillée 4,00 €
- Terrine de campagne 7,00 €
au piment d'Espelette (90g)

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

- Moules d'Espagne crues 12,00 €
- Amandes 10,00 €
- Palourdes 19,00 €
- Assiette de bulots Mayonnaise 21,00 €
- Bigorneaux 13,00 €
- Bouquet de crevettes roses 23,00 €
- Buisson de langoustines Mayonnaise 27,00 €
- Tourteau Mayonnaise 24,00 €
- Homard ou Langouste Bellevue * 72,00 €
- Demi-homard ou Demi-langouste Bellevue * .. 36,00 €
(* : selon arrivage)

Tributaires des vents et marées, certains produits
peuvent manquer, veuillez-nous en excuser.

MENU ENFANT (- de 10 ans) 14,00 €

- Steak haché
ou Pêche du jour } Pâtes
- Glace 2 boules ou crêpe au sucre

PIZZAS "NAPOLITAINES"

- Margarita .. (V) 15,00 €
Tomate, fior di latte, basilic, olives, origan
- Frutti di Mare 23,00 €
Tomate, fior di latte, calamars, crevettes, moules,
gambas, persillade, citron, origan
- 4 Formaggi .. (V) 19,00 €
Tomate ou crème au choix, emmental, fior di latte,
chèvre, gorgonzola, olives, origan
- Diamante 28,00 €
Fior di latte, crème tartufata, carpaccio de truffe,
mortadelle de Bologne à la pistache, straciatella,
crumble truffe-noisette, olives, ciboulette
- Parma 19,00 €
Tomate, fior di latte, jambon de Parme sans cuisson,
œuf, roquette, olives, origan
- Diavola 18,50 €
Tomate, fior di latte, spianata, oignon rouge,
olives, origan
- Burratina 24,00 €
Tomate, fior di latte, tomate fraîche, speck,
burratina, balsamique, roquette, olives, origan
- 4 Stagioni .. (V) 18,50 €
Tomate, fior di latte, poivron, champignons,
tomates cerises, artichaut, olives, origan
- La Bianca (base crème), La Regina (base tomate) .. 17,50 €
Fior di latte, jambon blanc, champignons, origan
- Calzone 19,00 €
Tomate, jambon blanc, champignons,
fior di latte, chèvre, roquette

SUPPLÉMENTS

Œuf : 2 € / Jambon blanc : 3 € / Spianata : 4 € / Burratina : 8 €
jambon de Parme : 6 € / Gorgonzola : 3 € / Carpaccio de truffe : 8 €

DESSERTS MAISON

- Nos desserts sont élaborés avec du chocolat VALRHONA
- Sélection de fromages italiens 12,00 €
- Tiramisu della casa 10,00 €
- Profiteroles à l'italienne, 12,50 €
Straciatella, pistache, tiramisu, mascarpone, chocolat chaud
- Crème brûlée à l'Amaretto 9,50 €
- Pavlova exotique 10,00 €
- Panna cotta du moment 9,50 €
- Cœur coulant au chocolat sorbet mangue 10,50 €
- Café gourmand della Nonna 13,00 €
- Irish coffee (Jameson), Café italien (Amaretto) . 13,00 €

GLACES ET SORBETS

"ÉLABORÉS PAR UN MAÎTRE ARTISAN GLACIER"

- Glace 2 boules 6,00 € Glace 3 boules 7,50 €
- Glaces : Vanille, chocolat, café, caramel fleur de sel, noix de
coco, pistache, pruneaux-Armagnac, straciatella, tiramisu.
- Sorbets : Citron vert et jaune, cassis, fraise,
framboise, mangue, poire, clémentine de Corse
- Supplément chantilly ou chocolat chaud 2,00 €
- Dame blanche 11,00 €
- Café ou Chocolat liégeois 11,00 €
- Pêche Melba 11,00 €
- Colonel Sorbet citron, vodka 12,00 €
- Amiral Sorbet poire, alcool de poire 12,00 €
- Coupe Amalfitaine sorbet citron, Limoncello. . 12,00 €
- Coupe Italienne 11,00 €
Straciatella, pistache, tiramisu, chantilly, chocolat chaud
- Coupe Amarena 12,00 €
Glace vanille, cerise amarena, Maraschino, chantilly



Prix nets - Service compris
Liste des allergènes disponible sur demande



VINS DE NOS RÉGIONS

ROSÉ	Le verre 15cl	37,5cl	75cl
<u>BORDEAUX ROSÉ</u>			
Château de Marsan - Vignobles Gonfrier	13,00 €	24,00 €	
<u>CÔTES DE PROVENCE</u>			
Charme des Demoiselles	6,50 €	16,50 €	30,00 €
Whispering Angel (Caves d'Esclans)		45,00 €	
<u>BANDOL</u>			
Domaine d'Ott		50,00 €	
BLANC	Le verre 15cl	37,5cl	75cl
<u>BORDEAUX BLANC</u>			
Château de Marsan - Vignobles Gonfrier	13,00 €	24,00 €	
<u>VIN DE PAYS DES CÔTES DE GASCOGNE</u>			
Tariquet	6,00 €	25,00 €	
Tariquet 1 ^{ères} Grives	6,50 €	29,00 €	
<u>ENTRE-DEUX-MERS</u>			
Château Tour de Mirambeau	6,50 €	15,50 €	29,00 €
<u>GRAVES</u>			
Château de Landiras	17,00 €	32,00 €	
<u>PESSAC-LÉOGNAN</u>			
Château Lagrave Martillac		45,00 €	
Château Lafont Menaut	7,00 €	35,00 €	
Château Latour Martillac		62,00 €	
<u>CHABLIS</u>			
Simonnet Febvre 1 ^{er} Cru		50,00 €	
<u>BOURGOGNE - MEURSAULT</u>			
Château de Blagny 1 ^{er} Cru		120,00 €	
<u>ARDÈCHE</u>			
Grand Ardèche (Chardonnay)	7,50 €	38,00 €	
<u>SANCERRE</u>			
Château de Sancerre		48,00 €	
<u>SAUTERNES</u>			
Château Roumieu Haut-Placey	8,00 €	40,00 €	
ROUGE	Le verre 15cl	37,5cl	75cl
<u>CÔTES DU RHÔNE (SERVI FRAIS)</u>			
Parallèle 45 - Paul Jaboulet		38,00 €	
<u>CÔTES DE BORDEAUX</u>			
Château de Marsan - Vignobles Gonfrier	13,00 €	24,00 €	
Mouton Cadet Cuvée Héritage (Bordeaux)		29,00 €	
<u>GRAVES</u>			
Château Clare	6,00 €	29,00 €	
<u>CÔTES DE CASTILLON</u>			
Château Joanin Becot		43,00 €	
<u>CANON FRONSAC</u>			
Château Haut Francarney		41,00 €	
<u>PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION</u>			
Château La Vaisinerie Cuvée Quercus		28,00 €	
<u>SAINT-ÉMILION</u>			
Esprit de Jean Voisin	7,50 €	38,00 €	
<u>HAUT-MÉDOC</u>			
Instinct d'Agassac	7,50 €	38,00 €	
Le "Maucaillou" 2018		38,00 €	
<u>PESSAC-LÉOGNAN</u>			
Château Lagrave Martillac	24,00 €	45,00 €	
Château Baret		40,00 €	
Château Latour Martillac		62,00 €	
<u>SAINT-ESTÈPHE</u>			
Château Tour de Marbuzet		53,00 €	
Château De Pez		67,00 €	
<u>PAUILLAC</u>			
Pichon Comtesse Réserve		90,00 €	

Magnum 150cl	
ROSÉ	
<u>CÔTES DE PROVENCE</u> - Charme des Demoiselles	65,00 €
BLANC	
<u>CÔTES DE GASCOGNE</u> - Tariquet	52,00 €
<u>CÔTES DE GASCOGNE</u> - Tariquet 1 ^{ères} Grives	57,00 €
<u>ENTRE-DEUX-MERS</u> - Château Tour de Mirambeau	60,00 €
<u>ARDÈCHE</u> - Grand Ardèche (Chardonnay)	78,00 €

VINI ITALIANI

BIANCO	Le verre 15 cl	75 cl
Grillo - Terre Siciliane IGT	6,50 €	29,00 €
Neirano - Prosecco DOC	7,00 €	30,00 €
		
ROSSO	Le verre 15 cl	75 cl
Amabile - Lambrusco Dell'Emilia		27,00 €
Il Palazzo - Chianti DOCG	6,50 €	28,00 €
Le Volte Dell'Ornellaia - Toscana IGT		40,00 €
Le Serre Nuove Dell'Ornellaia - Bolgheri DOC		52,00 €

CHAMPAGNES

	La coupe 12 cl	75 cl
Taittinger Brut Réserve	11,00 €	70,00 €
Louis Roederer Brut Collection		75,00 €
Ruinart Blanc de Blancs		120,00 €

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Heineken (5°)	4,50 €	8,00 €
Panaché, Monaco	4,50 €	8,00 €
Affligem Bière d'Abbaye Blanche (4,8°)	5,50 €	9,00 €
Affligem Bière d'Abbaye (6,7°)	5,50 €	9,00 €

BIÈRES BOUTEILLE

	33 cl
Pelforth Bière brune (6,5°)	8,00 €
Mira blonde Bière du Bassin (5,6°)	8,00 €
Mort subite Witte Bière blanche (5,5°)	8,50 €
Mort subite Kriek (4°)	8,50 €
Lagunitas IPA (6,2°) (35,5cl)	8,50 €
Desperados (5,9°)	8,00 €
Heineken 0.0 (sans alcool)	6,00 €

EAUX

Abatilles	1/2L	4,00 €	1 L	6,00 €
Abatilles pétillante	1/2L	4,00 €	1 L	6,00 €

"Votre eau minérale naturelle d'Arcachon de génération en génération depuis 1925"

Perrier (33cl)	5,00 €
----------------	--------

BOISSONS FRAÎCHES

Coca (33cl)	5,50 €
Coca cherry (33cl)	5,50 €
Coca zéro (33cl)	5,50 €
Fanta orange (25cl)	5,50 €
Tropico Tropical (25cl)	5,50 €
Schweppes tonic, agrumes (25cl)	5,50 €
Cacolac (20cl)	5,50 €
Fuzetea, Orangina (25cl)	5,50 €
Cidre (27,5cl)	5,50 €
Sirop à l'eau	3,50 €
Sprite (25cl)	5,50 €
Limonade (33cl)	5,50 €
Diabolo	5,50 €
Menthe, grenadine, citron, fraise, pêche, cassis, orange, orgeat, caramel, violette.	
Jus de fruits PAGO (20cl)	5,50 €
Orange, ananas, ACE, pamplemousse, banane, mangue, pomme, abricot, fraise, tomate.	
Fruits pressés : Orange ou citron	7,00 €

BOISSONS CHAUDES

Café, Décaféiné	2,80 €
Thés & infusions	4,50 €
• Ceylan, vanille, caramel, fruits rouges, citron thé vert à la menthe, thé vert au jasmin	
• Verveine, verveine-menthe, tilleul, tilleul-menthe, rooibos citron	

TICKETS ET CHEQUES RESTAURANTS ACCEPTÉS
RESTAURANT OUVERT 7 JOURS/7

Prix nets - Service compris
KIKOPIN - 05 56 54 22 11 - impression 11/2025

APÉRITIFS

Americano maison "Il migliore del mondo"	12,00 €
Negroni Martini Rosso, Gin, Campari	13,00 €
Martini Blanc, rouge ou rosé (6cl)	6,00 €
Lillet ou Martini Tonic (15cl)	10,00 €
Coupe de Champagne Taittinger (12cl)	11,00 €
Verre de Sauternes (15cl)	8,00 €
Lillet Blanc, rouge ou rosé (12cl)	6,00 €
Kir vin blanc (15cl)	7,00 €
Kir Champagne Cassis, mûre, pêche (12cl)	11,50 €
Kir italien Cassis, mûre, pêche, prosecco (12cl)	7,00 €
Ricard, Pastis 51, Pernod (2cl)	4,00 €
Vodka Absolut, Rhum Clément (4cl)	9,00 €
Muscat, Suze, Pineau, Porto (5cl)	6,00 €

GIN & TONIC PREMIUM

Accompagnement au choix : Citron vert ou jaune, concombre	
Bombay Sapphire, Hendricks.	10,00 €
Nordes (Espagne) , Bulldog London Dry Gin	12,00 €
Monkey 47,	13,00 €
Tonic Fever Tree (20cl)	4,50 €
Ginger Beer, Mediterranean, Tonic water	

COCKTAILS

Nos Spritz	
Spritz Aperol, Prosecco, eau de Seltz	11,00 €
Spritz Campari.	12,00 €
Spritz Fiorente Fleur de sureau	12,00 €
Spritz Sarti Rosa Orange sanguine	12,00 €
Lillet Spritz Rouge, rosé ou blanc.	12,00 €

Mojito Havana 3 ans, sucre roux, citron vert, menthe, eau pétillante	11,00 €
Mojito aux fruits, Framboise, Mangue, Banane, Poire	12,00 €
Mojito Prosecco Havana 3 ans, sucre roux, citron vert, menthe, Prosecco	12,00 €
Ti punch Rhum Clément 40°, citron vert, cassonade	10,00 €
Caïpirinha Cachaça, citron vert, cassonade	12,00 €
Piña colada Rhum Clément 40°, jus d'ananas, glace coco	12,00 €
Margarita Tequila, Cointreau, citron pressé	12,00 €
Moscow Mule Vodka, jus de citron vert, Ginger Beer	12,50 €
Porn Star Martini Vodka, fruit de la passion, citron vert, vanille, shot de Prosecco	14,00 €
Expresso Martini Vodka, Kahlúa, café, sucre de canne	12,50 €
Tequila sunrise Tequila, orange pressée, grenadine	12,00 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

Cocktail du moment	8,50 €
Virgin Mojito	8,50 €
Virgin colada	9,00 €
Crodino Virgin Spritz (17,5cl)	7,00 €
Apéritif pétillant aux notes d'agrumes et d'épices	
Gabriella.	8,00 €
Orange, ananas, pamplemousse, sirop de grenadine	

WHISKY ET DIGESTIFS 4CL

J&B	8,50 €
Jameson	9,00 €
Glenfiddish 12 ans	11,00 €
Chivas Regal 12 ans	13,00 €
Jack Daniel's	10,50 €
Nikka Days (Japon)	15,00 €
Grappa Bianca Nardini	12,00 €
Limoncello	8,00 €
Cognac Hennessy VS	9,00 €
Cognac Hennessy XO	18,00 €
Rhum Diplomatico, Rhum Zacapa	15,00 €
Rhum Eminente Reserva - Cuba - 7ans	15,00 €
Get 27/31	8,00 €
Tariquet Bas Armagnac XO	9,00 €
Tariquet Bas Armagnac le Légendaire	14,00 €
Calvados VSOP, Amaretto	9,00 €
Bailey's, Manzana, Marie Brizard	9,00 €