



VICTORIA

ENTRÉES

- Soupe de poisson maison, 13,50 €
Fromage râpé, rouille, croûtons à l'ail
- Burratina (125 g) 17,00 €
Compotée tomate-oignon, sel d'olives noires
- Carpaccio de bœuf Pesto et roquette 15,50 €
- Tartare de thon 18,00 €
Avocat, pickles de pousses de soja, oignon rouge
- Ceviche de dorade Citron vert et coriandre... 17,50 €
- Foie gras de canard du Sud-Ouest 23,00 €
Mi-cuit maison

Nos salades

- Salade Monica Romaine, avocat, crevettes, ... 23,00 €
suprêmes d'oranges, tomates cerise et tomates séchées, sauce Calypso.
- Salade Caesar Romaine, poulet, parmesan, ... 20,00 €
croûtons, œuf dur, tomate séchée, sauce Caesar aux anchois

PASTA & RISOTTO

- Rigatoni carbonara, 20,00 €
Œuf, guanciale, parmesan et pécorino
- Penne primavera Légumes de saison ... 22,50 €
- Linguine alle vongole 25,00 €
Palourdes, tomates cerises, ail et persil
- Tagliatelle ai frutti di mare Coquillages, 26,00 €
bisque de crustacés, crevettes, une gambas
- Tagliatelle al tartufo Pleurotes, 31,00 €
straciatella, crème Tartufata et carpaccio de truffe
- Lasagna alla bolognese, gratinées au four... 24,50 €
- Risotto ai frutti di mare Bisque de crustacés, . 26,00 €
coquillages, crevettes, une gambas
- Risotto Apuglia 24,00 €
Tomate, pesto et straciatella

VIANDES

- Escalope de veau Parmigiana, 29,50 €
Sauce tomate, mozzarella et parmesan gratiné
- Magret de canard entier du Sud-Ouest. 32,00 €
Sauce à l'orange, gâteau de pomme de terre
- Entrecôte grillée, (300 gr) 33,00 €
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

- Tartare de thon 28,00 €
Avocat, pickles de pousses de soja, oignon rouge
Salade provençale et pommes de terres grenailles
- Ceviche de dorade Citron vert, coriandre 27,50 €
Salade provençale et pommes de terres grenailles
- Poulpe grillé 35,00 €
Risotto menthe-citron, légumes croquants de saison
- Cabillaud rôti croûte tomate et ail confit, 31,00 €
Écrasé de pomme de terre
- Bar entier grillé. 29,00 €
Écrasé de pomme de terre et caponata sicilienne
- Belle sole de l'Atlantique Grillée ou meunière . . 43,00 €

FRITTO MISTO

SAUCE TARTARE

Friture d'encornets

18€

ASSORTIMENT

D'ANTIPASTI

À partager...ou pas !

24€

LA BELLE ASSIETTE DE
CHARCUTERIE ITALIENNE

24€

SUPP. BURRATINA

8€

~ Chef de cuisine : Corrado Paoli • Second de cuisine : Tom Rougeaux ~

LE BANC DE FRUITS DE MER

PLATEAUX

- Le Plateau de Fruits de Mer 60,00 €
Huîtres, coquillages, 1/2 tourteau, langoustines,
crevettes roses, bulots, bigorneaux.
- Le Plateau de Crustacés cuits 59,00 €
Tourteau, langoustines, crevettes roses,
bulots, bigorneaux.
- Le Plateau Royal avec demi-homard 89,00 €
ou **demi-langouste** (selon arrivage)
Huîtres, coquillages, 1/2 tourteau, langoustines,
crevettes, 1/2 homard, bulots, bigorneaux.
- Le Plateau Royal cuit avec demi-homard... 85,00 €
ou **demi-langouste** (selon arrivage)
1/2 homard, tourteau, langoustines,
crevettes, bulots, bigorneaux.
- L'Assiette de l'Écailler 39,00 €
Huîtres, coquillages, langoustine, crevettes roses,
bulots, bigorneaux.

HUÎTRES



Les "Spéciales" de Joël Dupuch n°3

- Les six 17,00 €
- Les neuf 24,00 €
- Les douze 32,00 €

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 13,00 €
- Amandes 11,00 €
- Palourdes 19,00 €
- Assiette de bulots Mayonnaise 21,00 €
- Bigorneaux 13,00 €
- Bouquet de crevettes roses 23,00 €
- Buisson de langoustines Mayonnaise 28,00 €
- 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 BAMBINO

(- de 10 ans) 14,00 €

Steak haché
OU
Pêche du jour } Pasta

Glace 2 boules
OU
crêpe au sucre



Prix nets - Service compris
Liste des allergènes
disponible sur demande



PIZZAS "NAPOLITAINES"

- Margherita . 15,00 €
Tomate, fior di latte, basilic, olives, origan
- Frutti di Mare 23,50 €
Tomate, fior di latte, calamars, crevettes, moules,
gambas, persillade, citron, origan
- 4 Formaggi . 20,00 €
Tomate ou crème au choix, emmental, fior di latte,
chèvre, gorgonzola, olives, origan
- Contadina 27,00 €
Fior di latte, crème tartufata, straciatella,
gorgonzola, speck, olives, origan
- Parma 20,00 €
Tomate, fior di latte, jambon de Parme sans cuisson,
œuf, roquette, olives, origan
- Diavola 19,50 €
Tomate, fior di latte, spianata, oignon rouge,
olives, origan
- Burratina 24,50 €
Tomate, fior di latte, tomate fraîche, speck,
burratina, balsamique, roquette, olives, origan
- 4 Stagioni . 19,50 €
Tomate, fior di latte, poivron, champignons,
tomates cerises, artichaut, olives, origan
- La Bianca (base crème), La Regina (base tomate) . . 18,50 €
Fior di latte, jambon blanc, champignons, origan
- Calzone 20,00 €
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, Straciatella, 12,50 €
pistache, tiramisu, mascarpone, chocolat chaud
- Crème brûlée à l'Amaretto 10,00 €
- Financier framboise-pistache 12,00 €
- Fraises basilic crémeux de Mascarpone 11,00 €
- Ananas Victoria en carpaccio, glace vanille ... 12,00 €
noix de pécan caramélisées
- Panna cotta fruits rouges 10,00 €
- 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 ou Fraises 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

VINS DE NOS RÉGIONS

ROSÉ Le verre 15cl 37,5cl 75cl

BORDEAUX ROSÉ

Château de Marsan - Vignobles Gonfrier 13,00 € . . . 24,00 €

CÔTES DE PROVENCE

Charme des Demoiselles 6,50 € . . . 16,50 € . . . 30,00 €

Whispering Angel (Caves d'Esclans) 45,00 €

BANDOL

Domaine d'Ott 50,00 €

BLANC Le verre 15cl 37,5cl 75cl

BORDEAUX BLANC

Château de Marsan - Vignobles Gonfrier 13,00 € . . . 24,00 €

VIN DE PAYS DES CÔTES DE GASCOGNE

Tariquet 6,00 € 25,00 €

Tariquet 1^{ères} Grives 6,50 € 29,00 €

ENTRE-DEUX-MERS

Château Tour de Mirambeau . . . 6,50 € . . . 15,50 € . . . 29,00 €

GRAVES

Château de Landiras 17,00 € . . . 32,00 €

PESSAC-LÉOGNAN

Château Lagrave Martillac 45,00 €

Château Lafont Menaut 7,00 € 35,00 €

Château Latour Martillac 62,00 €

ARDÈCHE

Grand Ardèche (Chardonnay) . . . 7,50 € 38,00 €

SANCERRE

Château de Sancerre 48,00 €

POUILLY-FUMÉ

La Doucette 50,00 €

CHABLIS

Simonnet Febvre 1^{er} Cru 50,00 €

BOURGOGNE - MEURSAULT

Château de Blagny 1^{er} Cru 120,00 €

SAUTERNES

Château Roumieu Haut-Placey 8,00 € 40,00 €

ROUGE Le verre 15cl 37,5cl 75cl

CÔTES DU RHÔNE (SERVI FRAIS)

Parallèle 45 - Paul Jaboulet 38,00 €

CÔTES DE BORDEAUX

Château de Marsan - Vignobles Gonfrier 13,00 € . . . 24,00 €

Mouton Cadet Cuvée Héritage (Bordeaux) 29,00 €

GRAVES

Château Clare 6,00 € 29,00 €

CÔTES DE CASTILLON

Château Joanin Becot 43,00 €

CANON FRONSAÇ

Château Haut Francarney 41,00 €

PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION

Château La Vaisinerie 28,00 €

SAINT-ÉMILION

Esprit de Jean Voisin 7,50 € 38,00 €

HAUT-MÉDOC

Instinct d'Agassac 7,50 € 38,00 €

Le "Maucaillou" 2018 38,00 €

PESSAC-LÉOGNAN

Château Lagrave Martillac 24,00 € . . . 45,00 €

Château Baret 40,00 €

Château Latour Martillac 62,00 €

SAINT-ESTÈPHE

Château Tour de Marbuzet 53,00 €

Château De Pez 67,00 €

PAUILLAC

Pichon Comtesse Réserve 90,00 €

Magnum 150cl

ROSÉ
CÔTES DE PROVENCE - Charme des Demoiselles 65,00 €

BLANC
CÔTES DE GASCOGNE - Tariquet 52,00 €

CÔTES DE GASCOGNE - Tariquet 1^{ères} Grives 57,00 €

ENTRE-DEUX-MERS - Château Tour de Mirambeau 60,00 €

ARDÈCHE - 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 €

Dezzani - DOCG Moscato d'Asti 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 (5,2°) 8,00 €

Mort subite Witte Bière blanche (5,5°) 8,50 €

Mort subite Kriek (4,5°) 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 €

Oasis (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 5,70 €

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

KIKOPIKI - 05 54 54 22 11 - Impression 05/2026

APÉRITIFS

Americano maison "Il migliore del mondo" 12,00 €

Negrone 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, 11,00 €
menthe, eau pétillante

Mojito aux fruits, Framboise, Mangue, Banane, Poire 12,00 €

Mojito Prosecco Havana 3 ans, sucre roux, 12,00 €
citron vert, menthe, Prosecco

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, 14,00 €
citron vert, vanille, shot de Prosecco

Expresso Martini Vodka, Kahlúa, 12,50 €
café, sucre de canne

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 €