

Le moment plage



Le Petit Nice
BAR RESTAURANT

BASSIN D'ARCACHON

Menu

Ici, on cuisine
et on vous sert avec passion.

Notre Sélection de Bières Cadette et Castelain à la pression

	25cl	50cl
La Petite Nice	5,00€	9,00€
IPA	5,50€	10,00€
SuperNova NEIPA	6,00€	11,00€
RED Sunset	6,00€	11,00€
Castelain Grand Cru	6,00€	11,00€
Panaché	5,00€	9,00€
Monaco	5,00€	9,00€
La petite fruitée touche de fraise et de pêche	5,50€	9,50€
La petite exotique touche de mangue, passion et ananas	5,50€	9,50€

Nos Bières à la bouteille

Desperados 33cl	7,00€
Corona 33cl	7,00€
Bière s/alcool selon arrivage	5,70€

Nos Cocktails

Spritz, base au choix : Apérol, Lillet ou Limoncello <i>Base au choix, Prosecco, eau gazeuse</i>	10,00€
Italicus ou St Germain Spritz <i>Italicus ou St Germain, Prosecco, eau gazeuse</i>	11,50€
Cuba Libre <i>Havana, Coca Cola, tranche de citron vert</i>	10,00€
Gin Tonic <i>Gin, tonic, citron</i>	10,00€
Lillet Tonic	10,00€
Mojito <i>Havana, cassonade, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse</i>	10,00€
Mojito Fraise <i>Havana, cassonade, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, purée de fraise</i>	11,50€
Mojito Passion <i>Havana, cassonade, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, purée passion</i>	11,50€
Moscow Mule <i>Vodka, Ginger Beer, citron vert</i>	10,00€
London Mule <i>Gin Beefeater, Ginger Beer, citron vert</i>	10,00€
Pina Colada <i>Rhum, ananas, coco, vanille</i>	10,00€
Caïpirinha <i>Cachaça, citron vert, cassonade, glace pilée</i>	10,00€
Zombie <i>Rhum, vodka, abricot, cerise, orange, jus d'ananas</i>	10,00€



Nos Cocktails sans alcool

Virgin mojito	7,00€
<i>Cassonade, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse</i>	
Virgin mojito fraise	9,00€
<i>Cassonade, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, purée de fraise</i>	
Virgin mojito passion	9,00€
<i>Cassonade, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, purée passion</i>	
Virgin Pina Colada	7,00€
<i>Lait de coco, Jus d'ananas</i>	
Virgin Spritz	7,00€
Le Shrek	7,00€
<i>Kiwi, aloe vera, pomme verte, banane, orange</i>	
Passion tropic	7,00€
<i>Fraise, pêche, ananas</i>	
Sand Island	7,00€
<i>Mangue, passion, ananas, orange</i>	

Nos Apéritifs

Prosecco (<i>coupe</i>)	6,00€
Kir cassis, mûre, pêche, violette	6,00€
Sangria blanche, rouge avec fruits	6,00€
Ricard	5,00€
Lillet blanc, rouge, rosé	6,00€
Martini blanc, rouge	6,00€
Ti-Punch	5,00€
Sangria blanche, rouge avec fruits (<i>pichet</i>)	24,00€
Prosecco Riondo, DOC Prosecco	32,00€

Nos Softs

Soda 33cl	4,50€
<i>Coca Cola, Coca Cola zéro, Limonade, Fuzetea, Orangina, Schweppes Tonic, Schweppes agrumes</i>	
Diabolo	4,50€
Sirop à l'eau	3,00€
<i>Grenadine, menthe, citron, pêche, violette</i>	
Jus de fruits PAGO	4,50€
<i>Orange, ananas, pomme, fraise, tomate, ACE</i>	
Citronnade	6,00€
Supplément Sirop	0,20€

Nos Eaux

	50cl	1L
Abatilles Plate, pétillante	3,00€	5,00€

Nos Sirops thés glacés 100% naturel Monin

Thé vert pêche, citron, pastèque	6,00€
----------------------------------	-------



Nos Digestifs

Get 27, Bailey's, Manzana, Limoncello, Malibu — 6,00€

Cointreau — 9,00€

Selection de **Whiskys**

Ballantines — 6,50€

Jack Daniels — 8,50€

Aberlour 10 ans — 11,00€

Chivas 12 ans — 12,00€

Selection de **Rhums**

Havana especial — 7,00€

Bumbu — 9,00€

Hechicera — 10,00€

Selection de **Gins**

Beefeater — 8,00€

Malfy Pamplemousse — 11,00€

Monkey 47 — 11,00€

Beefeater 0% — 7,00€

Selection de **Vodkas**

Absolut — 7,00€

Grey Goose — 11,00€

Notre **Tequila**

Patron reposado — 11,00€

Notre **Armagnac**

Dom. Marquestau — 9,00€

Notre **Cognac**

VSOP ABK6 — 9,00€



Nos Tapas & Planches Producteurs

Côté Mer	Crevettes roses de Malaisie x6	15,00€
	Accras de morue x8 avec sa sauce chien	9,00€
	Cassolettes de chipirons à la plancha	11,00€
	Beignets d'encornets x8	10,00€
Côté Terre	Guacamole et Nachos	9,00€
	Beignets de jalapenos x8	9,00€
	Pâté comme cochon	8,00€
	Fuet du coin	8,00€
	Planche de Charcuterie — 24,00€ 37,00€ <i>Bresaola, jambon blanc truffé, saucisson pavé de cochon, jambon de cochon, coppa, chorizo, jambon persillé, crudités/fruits de saison et guindillas</i>	
	Planche Mixte — 39,00€ <i>Bresaola, jambon blanc truffé, saucisson pavé de cochon, jambon de cochon, jambon persillé, comté 18 mois, Saint Nectaire, tome mixte brebis chèvre, crudités/fruits de saison et guindillas</i>	
	Planche Fromage — 24,00€ <i>Comté 18 mois, Saint Nectaire, Tome mixte brebis chèvre, Cantal entre deux, Mimolette extra vieille, crudités/fruits de saison</i>	

Nos Entrées

	Oeufs mayonnaise maison	7,00€
	Carpaccio	11,00€
	Foie Gras	16,00€
	Buratta di Buffala, tomates d'antan, pesto	12,00€
	Camembert rôti au lait cru 150g	14,00€
	<i>Temps de cuisson 10/15min, déconseillé aux femmes enceintes</i>	

Nos Huîtres du Bassin d'Arcachon



N°3	Huîtres par 6	12,00€
	Huîtres par 9	18,00€
	Huîtres par 12	22,00€

Nos Salades & Bowls

✓	Salade Landaise	21,00€
	<i>Salade, tomates, jambon, jambon de pays, magret fumé, foie gras, gésiers, lardons, croûtons, pignons</i>	
✓	Salade César	18,00€
	<i>Salade, tomates, oeuf dur, parmesan, croûtons, poulet pané</i>	
	Poke Bowl	18,00€
	<i>Riz basmati, tomates, concombres, carottes, chou rouge, avocat, edamame, wakame, mangue</i>	
✓	Poke Bowl Poulet	19,00€
	<i>Riz basmati, poulet, tomates, concombres, carottes, chou rouge, avocat, edamame, wakame, mangue</i>	
✓	Poke Bowl Thon	20,00€
	<i>Riz basmati, thon, tomates, concombres, carottes, chou rouge, avocat, edamame, wakame, mangue</i>	




Nos Plats Côté Landes

- Tartare préparé coupé au couteau ————— 23,00€
Pièce de 180gr de viande Charolaise, câpres, cornichons, tabasco, sauce worcestershire, échalotes, jaune d'oeuf
-  Burger du Petit Nice ————— 19,00€
Steak haché Black Angus, cheddar, sauce burger, tomate, oignon confit, bacon
- Magret de canard du Sud-Ouest IGP ————— 27,00€
Pièce de 300g
- Pièce de Boeuf ————— 26,00€
Pièce de 250g, Sauce au choix : échalote, roquefort
- Cuisse de poulet d'ailleurs ————— 21,00€
-  Steak vegan ————— 21,00€

Nos plats côté Landes sont servis avec frites fraîches et salade.




Nos Plats Côté Bassin

- Poisson du jour ————— 25,00€
Servi avec riz et légumes
- Steak de thon juste snacké avec sa sauce ——— 23,00€
Servi avec riz et légumes
-  Fish and Chips ————— 19,00€
- L'assiette de Chipirons à la plancha 200gr ——— 22,00€

Les Suppléments

- Sauce ————— 1,50€
- Frites fraîches, légumes, riz basmati, salade — 3,00€

Nos Moules

-  Moules marinières avec frites ————— 18,00€
-  Moules à la crème avec frites ————— 19,00€
-  Moules au Roquefort avec frites ————— 20,00€


Notre Menu Enfant


- Steak haché ou filet de poisson ————— 13,00€
Servi avec frites, riz ou légumes
- Boisson : Sirop à l'eau
- Dessert : 1 boule de glace

Afin de faciliter le service, aucun changement de garniture ne sera possible.

La liste des produits allergènes de nos plats est disponible sur demande. Prix nets et service compris.



 : service en continu de 16h à 18h.

 : Vegan

Nos Desserts

Mousse au chocolat	9,00€
Panna cotta et son coulis de fruits rouges	9,00€
Coeur coulant au chocolat <i>Servi avec sa crème anglaise</i>	10,00€
Crème brûlée	10,00€
Cannelés façon profiteroles et sa chantilly maison	11,00€
Tarte fine aux pommes du Val de Loire pur beurre et sa chantilly maison	11,00€

Nos Glaces

Chocolat Liégeois <i>2 boules chocolat, nappage chocolat, chantilly maison</i>	10,00€
Cagé Liégeois <i>2 boules café, café, chantilly maison</i>	10,00€
Dame Blanche <i>2 boules vanille, nappage chocolat, chantilly maison</i>	10,00€
Colonel <i>2 boules citron vert, vodka</i>	11,00€
Boules au choix <i>Vanille, fraise, chocolat, café, caramel fleur de sel, coco, citron vert, mangue</i>	
1 Boule	3,00€
2 Boules	6,00€
3 Boules	8,00€
Supplément chantilly maison	1,50€

Nos Crêpes

Crêpe sucre de canne	4,50€
Crêpe au beurre, sucre de canne	5,00€
Crêpe nappage au choix <i>Nutella, caramel beurre salé, fraise</i>	5,50€
Supplément chantilly maison	1,50€
Supplément boule de glace	3,30€



Nos Café et Chocolat


Café, décaféiné	2,50€
Café allongé	3,00€
Café noisette	3,00€
Décaféiné noisette	3,00€
Double espresso	5,00€
Grand café crème	5,50€
Cappuccino, chocolat, café viennois	5,00€
Chocolat chaud maison	5,00€
Café frappé	5,50€

Nos Thé comptoir Richard

Thé au choix	4,00€
Supplément lait	0,40€





Nos Vins Blancs

<i>Bordeaux</i>	Verre	75cl
Bordeaux Altitude , AOP Bordeaux — <i>Vif et élégant, reflet lumineux des côteaux Bordelais en altitude</i>	-	19,00€
Château La Freynelle — AOP Entre deux mers <i>Vif, frais et équilibré, belle acidité, au final fruité et désaltérant</i>	6,00€	23,00€
 Dada de Rouillac — AOP Pessac Léognan 2023 <i>Équilibré et aromatique, fruits mûrs, minéralité et final élégant</i>	8,00€	35,00€

Rhône

 Plaisir coupable — VDF Vin de France, Moelleux <i>Moelleux gourmand et fuité, aux notes de pêche, poire et miel</i>	6,00€	20,00€
--	-------	--------

Loire

 Domaine Delobel Exponentielle — AOP Touraine <i>Frais et fruité, notes d'agrumes et belle minéralité, final herbal</i>	-	33,00€
 Domaine Thomas — AOP Sancerre 2023 <i>Vif et minéral aux arômes d'agrumes et fleurs blanches</i>	9,00€	44,00€

Languedoc - Roussillon

 Hérisson Chardonnay — <i>Chardonnay rond et gourmand aux arômes de fruits mûrs</i>	6,00€	22,00€
--	-------	--------

Bourgogne

Domaine Camu , AOP Chablis — <i>Frais et minéral, signature élégante du terroir Bourguignon</i>	8,50€	38,00€
---	-------	--------

Nos Vins Rosés



<i>Bordeaux</i>	Verre	75cl
Bordeaux Altitude , AOP Bordeaux — <i>Frais et délicat à l'aromatique vive et parfaitement équilibrée</i>	-	19,00€
<i>Provence</i> ... <i>Cuvée Prestige</i>		
 Châteaux Sainte-Croix — AOP Côte de Provence <i>Moelleux gourmand et fuité, aux notes de pêche, poire et miel</i>	6,00€	20,00€
Le Roi Soleil , AOP Côtes de Provence <i>Raffiné et séduisant, frais, fruité et rafraichissant</i>	-	27,00€
 Château Sainte Marguerite Symphonie — AOP Côtes de Provence Cru classé <i>L'élégance provençale, fin, équilibré et fruité, final aromatique</i>	-	34,00€
	150cl	300cl
Cuvée Charmeur Magnum / Jéroboam —	59,00€	125,00€



Nos Vins Rouges

<i>Bordeaux</i>	Verre	75cl
Château Boiresse, AOP Graves ——— <i>Equilibre entre tanins souples et fruits mûrs</i>	6,00€	22,00€
Château Rocher - Gardat ——— AOC Montagne Saint-Emilion 2021 <i>Arômes de fruits noirs, tanins fermes mais soyeux, ferme et intense</i>	7,00€	26,00€
 Dada de Rouillac ——— AOP Pessac Léognan 2020 <i>Arômes de fruits noirs et fruits rouges, notes épicées, attaque nette et franche</i>	8,00€	35,00€
Etoile Haut Nouchet ——— AOP Pessac-Léognan 2019 <i>Riche et aromatique, soyeux et harmonieux,</i>	7,00€	29,00€
Château Gouprie, AOP Pomerol 2022 ——— <i>Fruits rouges avec notes vanillées, soyeux et équilibré</i>	9,00€	45,00€
  Château Olivier Rouge ——— AOC Pessac Léognan Grand Cru Classé 2015/2016 <i>Puissance, finesse et élégance, tanins précis, nuances de fruits noirs</i>	-	78,00€

Rhône

 Nimois Ni Toi ——— AOP Costières de Nîmes <i>Franc et élégant, fruit léger et final acidulé</i>	6,00€	24,00€
 Domaine des Romarins ——— AOP Côtes du Rhône <i>Arômes de cerise confite, fraise écrasée, épicé et harmonieux</i>	6,00€	26,00€

Languedoc - Roussillon

Domaine Haut - Lirou, AOP Pic Saint-Loup ——— <i>Expression d'un terroir et concentration de maturité</i>	8,00€	28,00€
---	-------	--------

Vin de France

Black Gorilla, VDF Vin de France ——— <i>Charpenté et gourmand aux arômes de fruits noirs et épices</i>	-	25,00€
---	---	--------

Nos Champagnes

Champagne Laurent Cisneros et filles Brut sélection		
Coupe ———		8,90€
Bouteille ———		59,00€
Kir royal cassis, mûre, pêche ———		9,90€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.
Prix nets et service compris.



: issu de l'agriculture Biologique

: Haute Valeur Environnementale (HVE)



Le Petit Nice

BAR RESTAURANT

BASSIN D'ARCACHON

Suivez-nous sur les réseaux
pour ne rien manquer :



*Laissez-nous
un avis !*

www.lepetitnicepyla.fr