

POUR LES ENFANTS

Régalez-vous les loulous !



LE MENU BAMBIN

(jusqu'à 4 ans)

7.5€

Un sirop à l'eau au choix
+
3 Nuggets, pommes dauphines, salade
+
Une boule de glace au choix

LE MENU ENFANT

(jusqu'à 12 ans)

10.5€

Une boisson soft au choix
+
5 Nuggets, pommes dauphines, salade
+
Une boule de glace au choix

Maison Marcô

- LE MENU -

NOS COUPS
DE COEUR

LES FRUITS DE MER

Un peu de fraîcheur !

COMPOSEZ
VOTRE PLATEAU
SUR MESURE

NOS CRUSTACÉS*



Crevettes bouquet (par 9)	9.5€
Bulots (par 9)	9.5€
Langoustines (par 6)	18€
Bigorneaux (100g)	4.5€
Pinces de crabe (par 6)	14.5€
Demi-tourteau (400/700g)	11€
Demi-homard (400/700g)	14€

* NOS FRUITS DE MER SONT CUITS À L'EAU DE MER

NOS HÛÎTRES



LES HUITRES N°3 DU BASSIN D'ARCACHON
OSTRÉICULTEUR THOMAS DEHILLOTTE



Les 6 huîtres*	9€
Les 9 huîtres*	13.5€
Les 12 huîtres*	18€

* NOS HÛÎTRES SONT SERVIES AVEC BEURRE, CITRON ET DE LA SAUCE À L'ÉCHALOTE

NOS PLATEAUX



LE PLATEAU DUO - 69€
(pour 2 personnes)

8 huîtres - 2 demi-tourteaux - 8 bulots -
8 crevettes bouquets - 100g de bigorneaux -
4 pinces de crabes - 4 langoustines



LE PLATEAU ROYAL - 274€
(pour 6 personnes)

24 huîtres - 24 bulots - 24 crevettes bouquets -
400g de bigorneaux - 12 pinces de crabes -
12 langoustines - 6 demi-tourteaux -
6 demi-homards

* NOS PLATEAUX SONT SERVIS AVEC DE LA MAYONNAISE, DE L'AÏOLI, DU BEURRE, DU CITRON ET DE LA SAUCE À L'ÉCHALOTE



LES TAPAS

Pour l'apéritif !



TAPAS
À COMPOSER
EN APÉRITIF OU
EN PLAT

Calamars à la romaine <i>avec aioli maison et citron (8 pièces)</i>	6.5€
La chiffonnade de jambon serrano	8€
Houmous (portions limitées) <i>Pois chiches, Tahin, jus de citron, huile d'olive, ail, ciboulette, sel, poivre</i>	8€
Le pâté Landais artisanal <i>Maison Lartigue et Fils</i>	6€
La tapenade d'olives noires 100g	4€
La tapenade d'olives vertes 100g	4€
La tapenade de tomates confites 100g	4€
Le saucisson sec	5€
Tomates séchées <i>Herbes de Provence, ail semoule, gros sel, poivre</i>	6€
La Burrata tapas 125g <i>Huile d'olive, crème de vinaigre balsamique, gros sel, poivre</i>	9.5€
Fromage de vache 100g et sa confiture (du moment) <i>Tomme de Savoie IGP, origine France, un fromage doux et crémeux, légèrement robuste, aux notes fruitées et noisetées</i>	6€
Fromage de brebis 100g et sa confiture (du moment) <i>Chistera Pur Brebis, origine France, un fromage rafraichissant, très doux et crémeux</i>	6€
Fromage de chèvre 100g et sa confiture (du moment) <i>Crottins de chèvre, origine France, ce fromage offre une saveur acidulée avec un goût lactique de chèvre, de noix et de noisettes</i>	6€



LES PLATS

À la bonne franquette !



LOBSTER ROLL - 22€ Brioche toastée garnie de homard, mayonnaise maison et ciboulette ciselée accompagnée d'une salade coleslaw* et de chips à l'ancienne	LA BURRATA 125G - 14.9€ Tomates fraîches, burrata crémeuse, salade coleslaw*, huile d'olive, crème de vinaigre balsamique, gros sel, poivre
TUNA ROLL - 16€ Brioche toastée garnie de thon, carottes râpées, oignon rouge, mayonnaise maison et ciboulette ciselée accompagnée d'une salade coleslaw* et de chips à l'ancienne	Supplément Pesto au basilic 1€ Supplément huile de truffe 2€ <i>Salade coleslaw* : Chou rouge, carottes râpées, salade verte, sauce César, sel, poivre</i>