



**Bienvenue  
au  
Beach Bistro**

**LE RESTAURANT DU GRAND CHALET**

QUAND BORD DE MER RIME  
AVEC PLAISIR ET CONVIVIALITÉ

# Nos Boissons

## COCKTAILS

**PLANTEUR MAISON** ♥ 11  
Rhums • Goyave • Passion • Ananas • Vanille • Cannelle

**PIÑA COLADA** 12  
Rhum • Ananas • Coco

**CAÏPIRINHA** 11  
Cachaça • Citron Vert  
Cassonade

**FRENCH MULE** 12  
Cognac • Pulco • Ginger Beer

**NEGRONI** 11  
Gin • Campari • Vermouth

**GREEN BEACH** 11  
Gin • Concombre • Tonic  
Sirop de Basilic

**MARGARITA** 11  
Tequila • Cointreau • Citron vert

## SPRITZ

**APEROL SPRITZ** 11  
Aperol • Prosecco • Eau gazeuse

**ST GERMAIN SPRITZ** 13  
Liqueur de Sureau • Prosecco • Eau Gazeuse

**ITALICUS SPRITZ** 13  
Liqueur d'Italicus Bergamote • Lavande • Agrumes • Rose • Prosecco • Eau Gazeuse

**SPRITZ CHARENTAIS** ♥ 13  
Liqueur Deljoy au cognac et 7 agrumes • Prosecco • Eau Gazeuse

## GIN & TONIC

**GIN TO G'VINE** 11  
G'vine à la Fleur de Vigne • Tonic • Raisin

**GIN TO RESIDENCE** 13  
Gin Residence Bio • Tonic • Concombre

**GIN TO CITADELLE** 12  
• Gin Citadelle • Tonic • Citron

## MOJITOS

**MOJITO CLASSIQUE** 11  
Rhum Havana • Cassonade • Citron Vert • Menthe • Eau Gazeuse

**MOJITO AUX FRUITS** 13  
FRAMBOISE ou ANANAS ou FRAISE  
Rhum • Cassonade • Citron Vert  
Menthe • Eau Gazeuse

## APERITIFS

Coupe de Champagne  
Roederer Collection • 12cl 14  
Kir Royal • 12cl 15  
Kir Vin Blanc • 12cl 6  
Americano Maison • 10cl 9.5  
Pineau Des Charentes • 6cl 6  
Campari / Suze • 6cl 6  
Ricard / Pastis • 2cl 4.5  
Cinzano Rouge / Blanc • 6cl 6

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

# BIÈRES

**BIÈRES** 33CL 7  
**LOCALE • ARTISANALE**

**BLANCHE À LA FLEUR DE SEL**

Bières Des Naufrageurs • Oléron

**IPA BIO • BIÈRE PALMYRE**

Brasserie Presqu'île Arvert • Arvert

**JACK BEER AMBRÉE**

Brasserie Des Gabariers • Cognac

**LA BLONDE ESPRIT VACANCES**

Brasserie Presqu'île Arvert

## BIÈRES PRESSION

**HEINEKEN**

25cl • 4.5 50cl • 8.8

**AFFLIGEM BIÈRE D'ABBEY**

25cl • 5 50cl • 9.8

**PANACHÉ • MONACO • PICON BIÈRE**

25cl • 5.5 50cl • 10.8

**HEINEKEN SANS ALCOOL** 5.5

## MOCKTAILS SANS ALCOOL 8

**VIRGIN MOJITO** Menthe Fraîche • Cassonade • Citron Vert • Eau Gazeuse

**VIRGIN PINA COLADA** Ananas • Crème de Coco • Citron Vert

**VIRGIN MULE** Citron Vert • Ginger Beer Pamplemousse • Eau Gazeuse

**BORN TO BE RED** Poivron Rouge • Purée de Fraise • Cranberry • Menthe • Tabasco

**RÉGALADE À LA PLAGE** ♥  
Jus d'Ananas • Purée de Framboise • Pulco

**VIRGIN SPRITZ**  
Aperol sans alcool • Perrier • Orange

**FRUITS PRESSÉS** 7

ORANGE ou CITRON ou PAMPLEMOUSSE

## SOFT DRINKS

**LIMONADE BIO • 33CL** 5  
ARTISANALE

**TONIC WATER BIO • 33CL** 5.5  
ARTISANALE

**BERGOTE BIO • 33CL** 5.5  
Limonade Orange Bergamote

**DU MATOS BIO • 33CL** 5.5

**FUZE TEA • 25CL** 4

**COCA COLA • ZERO • 33CL** 4

**ORANGINA • 25CL** 4

**GINGER BEER • 20CL** 5

**PERRIER • 33CL** 4.5

**JUS DE FRUIT • 25CL** 5

Orange • Ananas  
Pomme • Abricot • Tomate

**SIROP A L'EAU** 3.5

Teisseire • Menthe • Grenadine  
Citron • Peche • Orgeat • Fraise

**DIABOLO SIROP • 25CL** 4

## EAU ABATILLE

**PLATE • PÉTILLANTE**

1L 7

50CL 5

SUPPLÉMENT SIROP OU FRUIT 0.5

# La Carte Bistro

## BAR À HUÎTRES

### FRUITS DE MER

#### HUÎTRE FINE DE CLAIRE YVES PAPIN N°3

Par 6 / 16€ Par 9 / 24€ Par 12 / 32€  
Citron, beurre demi-sel et vinaigre échalote

**CREVETTES ET BULOTS MAYONNAISE** 16

**ASSIETTE BEACH BISTRO** 25

3 huîtres Y. Papin, 6 bulots, 4 crevettes,  
3 accras, salade, mayonnaise, citron  
et beurre demi-sel

### DEMI HOMARD MAYONNAISE

Homard breton, environ 250g

37€

## TAPAS

**ACCRAS DU PÊCHEUR** Sauce chili 11

**FOIE GRAS DE CANARD** 18  
Chutney d'oignons aux fruits rouges,  
pain de campagne grillé

**LES TREMPETTES** Duo de houmous  
et guacamole, tortilla 12

**GROS GRATTON CHARENTAIS**  
Beurre demi-sel, cornichons et pain  
de campagne 12

**CAMEMBERT RÔTI** Au miel de thym,  
salade et pain grillé 22

**GRILLON CHARENTAIS** Beurre demi-sel,  
cornichons et pain de campagne 10

**DUO DE SAUMON**  
Fumé et gravlax, crème fleurette 18

**CALAMAR EN PERSILLADE** 10

**FRITURE D'ÉPERLAN**  
Mayonnaise épicée 10

### LA PLANCHE

## CHARENTAISE

**Gros gratton charentais, Grillon  
charentais, Chabichou du Poitou,  
Mottin charentais, Pain de Campagne,  
Cornichons et beurre demi-sel**

22€

## RETOUR DE PLAGE

**CRAB ROLL** 27

Hot-dog bun, chair de crabe,  
coleslaw et mayonnaise épicée.  
Servi avec frites et salade

**SALADE CÉSAR** 19

Aiguillette de poulet panée, poitrine  
fumée et grillée, anchois, œuf, câprons,  
tomate confite, crouton à l'ail,  
Parmesan du cœur de meule et  
sauce César

**BEACH BISTRO BURGER** 21

Buns, steak haché 180g, bacon,  
cheddar, salade, tomate, oignon  
confit, cornichons, frites

**FISH AND CHIPS** 22

Servi avec frites et salade

## MENU MOUSSE

**POULET FRITES OU FISH AND CHIPS**

**BOULE DE GLACE**

Vanille, fraise ou chocolat

12€

# LES PLATS TERRE ET MER

## CONCHIGLIONI À LA TRUFFE 24

Jambon blanc truffé, crème à la  
brisure de truffe

## TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 22

*Le classique* • coupé au couteau •  
parmigiano reggiano • frites

## ONGLET DE VEAU 25

Roquette, tomate confite, crème de  
balsamique, frites, Parmigiano  
Reggiano

## MOULES FRITES *En saison* 19

Recette Marinière **ou** charentaise

## ENCORNET FARCI 22

Farci aux légumes, palets de  
patate douce et bisque de langoustine

## POULET NOIR DE CHALLANS 22

Polenta et légumes croquants, jus de  
volaille corsé

## GAMBAS 27

Ruban de légumes croquants, citron  
et sauce vierge

## DAURADE ROYALE ENTIÈRE 34

Légumes croquants, pomme de  
terre au four en papillote, citron et  
sauce vierge

SUR LE GRILL

## ENTRECÔTE LIMOUSINE 300 GR

Servie avec frites et salade, sauce  
poivre *ou* échalote

34 €

## SIDES

6

Frites / Frites de patate douce  
/ Salade / Légumes croquants

NOTRE VIVIER

## HOMARD ENTIER 500/600G

Frites et beurre d'algue

19 € / 100g

## LANGOUSTE ENTIÈRE 800g/1kg

Side au choix

22 € / 100g

## DESSERTS

### ASSIETTE DE FROMAGES Du Pays 12

Mottin charentais, Chabichou du  
Poitou AOP, Trappe aux noix

### CHURROS 11

À la pistache, sauce chocolat

### VACHERIN 12

Meringue, glace vanille et  
passion, chantilly vanillée et  
fruits de saison

### COULANT AU CHOCOLAT 12

À la farine de châtaigne et aux  
baies de Timut

### JONCHÉE DES MARAIS 12

Typique de chez nous, coulis de  
fruits rouges et cassonade

### RIZ AU LAIT 9

Caramel au beurre salé

### CAFÉ / THÉ DOUCEUR 1

Fondant au chocolat, churros  
riz au lait et meringue

## GLACES

LOCALE ET ARTISANALE L'ANGÉLYS


Vanille • Chocolat • Fraise • Framboise  
Caramel • Café • Cognac Raisin •  
Citron • Coco

1 BOULE / 4 • 2 B / 7 • 3 B / 9

Chantilly • Coulis • Chocolat 2

# LES PETITS BONHEURS D'APRÈS ...

## DIGESTIFS

LIMONCELLO 4cl	7
BAILEY'S 4cl	4cl
COINTREAU 4cl	4cl
ARMAGNAC 4cl	4cl
SÈVE DE FEU DE JOIE 4cl	
DELJOY 4cl	4cl
Liqueur de Cognac au 6 Agrumes	
BIARRITZ BONHEUR 4cl 	
Framboise, menthe, citron	
MENTHE PASTILLE, GET 27/31 4cl	

## COGNACS

COGNAC VSOP 10	10
Clos de Nancrevant 4cl	
COGNAC XO 15	15
Clos de Nancrevant 4cl	
COGNAC HORS D'AGE 20	20
Brastad A-MO 4cl	

## RHUMS 4cl

RHUM ARRANGÉS 7	7
Du Barman	Barman
RHUM HEE JOY 10	10
Affiné en Fût de Cognac	Cognac
DON PAPA 9	9
MILLONARIO 10	10

## WHISKYS 4cl

NIKKA JAPON 13	13
BALLANTINES SCOTLAND 8	8
POINTE BLANCHE ILE D'OLÉRON 13	13
ABERLOUR 10 ANS • ECOSSE 13	13
JACK DANIELS US 8	8
FOUR ROSES US 8	8

EAUX DE VIE 4cl 7	7
CALVADOS • POIRE • MIRABELLE	

EXPRESSO MARTINI 12	12
---------------------	----

## BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO 2.5	2.5
DÉCAFÉINÉ 2.8	2.8
DOUBLE EXPRESSO 5	5
DOUBLE DÉCAFÉINÉ 5.3	5.3
EXPRESSO ALLONGÉ 2.8	2.8
DÉCAFÉINÉ ALLONGÉ 2.9	2.9
NOISETTE 2.9	2.9
NOISETTE DÉCAFÉINÉE 3	3

CAFÉ CRÈME 5.5	5.5
CAPPUCCINO 5	5
CHOCOLAT CHAUD 5	5
CHOCOLAT VIENNOIS 5.5	5.5
LAIT CHAUD 4	4
THÉ • INFUSION 5	5
CAFÉ CHARENTAIS 12	12
IRISH COFFEE 12	12

# NOTRE SÉLECTION DE VIN

## LES CHAMPAGNES

### L. ROEDERER

AOC

#### COLLECTION

Bouteille 75cl 85

Verre 12cl 14

#### BRUT ROSÉ

Bouteille 75cl 115

#### BLANC DE BLANC

Bouteille 75cl 120

#### CRISTAL 2015

Bouteille 75cl 300

ROSÉ  
CÔTES DE PROVENCE  
**DOMAINE OTT**

BY OTT\* 

Frais et Fruité • Agrumes et Épices  
Douce

Bouteille 75cl 32

Verre 12.5cl 9

## LES VINS AU VERRE 12.5cl

### LES ROSÉS

LOCAL • VIN CHARENTAIS IGP 6.5

CLOS DE NANCREVANT, C DU CLOS

Boise • rond • charnu • fruits rouges

### LES ROUGES

LOCAL • VIN CHARENTAIS IGP 6.5

CLOS DE NANCREVANT, C DU CLOS

Charpente • notes de cerise

et de sous-bois

BORDEAUX, CÔTES DE BOURG AOP 8

CHÂTEAU HAUT MOUSSEAU

Fruité • charmeur et gourmand

CHINON AOC DOMAINE BEL AIR  8

CUVÉE GABRIELLE

Souple • arôme eucalyptus

• fruits rouges

### LES BLANCS

LOCAL • VIN CHARENTAIS IGP 6.5

CLOS DE NANCREVANT, C DU CLOS

Charnu • notes boisées • gourmand

CÔTES DE PROVENCE AOC   9

DOMAINE OTT, BY OTT\*

Fruits jaunes • gourmand • rond

LOIRE, MUSCADET AOC  7.5

DOM. HUTEAU, LES BONNETS BLANCS

Convivial • rafraîchissant •

notes citronnées

BORDEAUX, ENTRE DEUX MERS AOC  8

CHÂTEAU VIEUX LESTAGE

Frais • délicat • fruité

SUD OUEST, CÔTES DE GASCOGNE 8

IGP, VILLA CHAMBRE D'AMOUR

Moelleux • fruits exotiques

# LES BLANCS

75cl

## • LE LOCAL

**VIN CHARENTAIS IGP** 26  
**CLOS DE NANCREVANT, C DU CLOS**  
Charnu • notes boisées et de beurre

## • SUD-OUEST

**CÔTES DE GASCOGNE IGP** 29  
**VILLA CHAMBRE D'AMOUR**  
Moelleux • fruits exotiques

## • LOIRE

**VIN DE FRANCE, SAUVIGNON BLANC** 28  
**DOMAINE H. BOURGEOIS,**  
**LE PETIT BOUGEOIS**  
Élégant • frais • agrumes

**MUSCADET AOC** 28  
**DOM. HUTEAU, LES BONNETS BLANC**  
Convivial • rafraîchissant •  
notes citronnées

**MÉNÉTOU-SALON AOC** 35  
**DOMAINE DE COQUIN**  
Arôme délicate • floral •  
touche d'agrumes

**SANCERRE AOC** 43  
**DOMAINE H. BOURGEOIS,**  
**GRANDE RÉSERVE**  
Fin • minéral et fruité •  
forte personnalité

## • PROVENCE

**CÔTES DE PROVENCE AOC** 32  
**DOMAINE OTT, BY OTT**  
Fruits jaunes • gourmand • rond

**CÔTES DE PROVENCE AOC** 60  
**DOMAINE OTT, CLOS MIREILLE**  
Généreux • arôme de fruits blanc •  
note florale et zeste d'agrumes

## • BOURGOGNE

**MACON VILLAGES AOP** 35  
**DOMAINE TRENEL**  
Vin souple • note de poire

**MERCUREY AOC** 58  
**DOMAINE LUPÉ CHOLET**  
Joliment minéral • belle personnalité  
• belle longueur

**ST. VERAN AOC** 43  
**DOM. GUILLOT-BROUX,**  
**LES ROCHETTES**  
Souple • elegant, • arôme de fleur  
blanche et fruits frais • minéralité  
élégante

## • RHÔNE

**CÔTES DU RHÔNE AOP** 29  
**DOMAINE CHAPOUTIER, BELLERUCHE**  
Riche • frais • arôme d'abricot  
et fleurs

**CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC** 63  
**DOMAINE CLEF DE ST THOMAS**  
Gourmand • minéral • belle fraîcheur  
et vivacité

## • BORDEAUX

**ENTRE DEUX MERS AOC** 29  
**CHÂTEAU VIEUX LESTAGE**  
Frais • délicate • fruité

**GRAVES AOC** 33  
**DOMAINE DES LUCQUES**  
Rond • fruité

## LES ROSÉS

75cl

### • LE LOCAL

**VIN CHARENTAIS IGP** 26

**CLOS DE NANCREVANT, C DU CLOS**

Boisé • rond • arômes de fruits rouges

### • LOIRE

**MENETOU-SALON AOP**  35

**DOMAINE DE COQUIN**

Léger • frais • arôme d'abricot

### • PROVENCE

**CÔTES DE PROVENCE AOC**  32

**DOMAINE OTT, BY OTT**

Frais et fruité • agrumes et épices douces

**CÔTES DE PROVENCE AOC**  60

**DOMAINE CLOS MIREILLE**

Généreux • frais et rond • douces notes d'agrumes, melon et mangue

## LES ROUGES

75cl

### • LE LOCAL

**CHARENTAIS IGP,** 26

**CLOS DE NANCREVANT, C DE CLOS**

Vin charpente • notes de cerise et de sous-bois

### • LES VINS DE BORDEAUX

**CÔTES DE BOURG AOP** 29

**CHÂTEAU HAUT MOUSSEAU**

Fruité • charmeur • gourmand

**CÔTE DE BLAYE AOC** 29

**CHÂTEAU LAROSE BELLEVUE**

Tanins légers • rond • fruité

**LUSSAC ST ÉMILION AOC** 35

**CHÂTEAU TOUR DE SÉGUR**

Complexe • pointe d'épice • touche de vanille

**GRAVES AOP** 34

**DOMAINE DES LUCQUES**

Rond • fruité • légèrement boisé

**PAUILLAC AOC** 75


**CHÂTEAU HAUT DE LA BÉCADE**

Vin racé et équilibré • fin et élégant fruits rouges et cassis • note de cuir et cèdre épicé

**MARGAUX AOC** 75

**CHÂTEAU DEYREM VALENTIN**

Riches arômes de fruits noirs • tanins très fins et soyeux

**MÉDOC AOP**  60

**CHÂTEAU LA TOUR DE BY**

Puissant, riche et charnu • fruits noirs tannins longs et boises • pointe d'épices

**ST ESTÈPHE AOP** 67

**CHÂTEAU GRAVES DES PEZ**

Notes de fruits noirs et mûre • caractère • note toastée et boisée

**PESSAC LEOGNAN AOC** 65

**CHÂTEAU LE BRUILLEAU**

Rond • fruité • fin • élégant

**LALANDE DE POMEROL AOC** 60

**CHÂTEAU DES CERFS**

Arômes fruits rouges et noirs • notes fruitées et fumées

## LES ROUGES suite

75cl

### • LES VINS DU LANGUEDOC

**PIC ST LOUP AOC** 35  
**DOMAINE MAS DE JON**  
Gourmand • note de fruits rouges  
et épices


### • LES VINS DE BOURGOGNE

**BOURGOGNE AOC** 37  
**PINOT NOIR, DOM. LES VIGNES  
ST GERMAIN**  
Leger • subtil • belle mineralité


**MERCUREY AOC** 58  
**LUPÉ CHOLET**  
Fruite et charnu • arome de mure,  
rose et prune

**ALOXE CORTON AOC** 95  
**LUPÉ CHOLET**  
Robe grenat • arôme complexe  
de baies noires et myrtille • charnu  
et structuré • tannique

### • LES VINS DU RHÔNE

**CROZES HERMITAGE AOC**  45  
**DOM. LES 4 VENTS, LES 4 VENTS**  
Gourmand et long • fruits noirs  
touche florale • note fumée

**CÔTE DU RHÔNE AOP** 29  
**DOMAINE CHAPOUTIER, BELLERUCHE**  
Puissant • fruits rouges • cassis et  
framboise

**CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC**  63  
**DOMAINE CLEF DE ST THOMAS**  
Charnu et rond • note de réglisse

### • LES VINS DE LOIRE

**CHINON AOC, DOMAINE BEL AIR,  
CUVÉE GABRIELLE** 29  
Vin souple • arôme d'eucalyptus  
et fruits rouges

**SANCERRE AOC**  43  
**H. BOURGEOIS, LES BONNES BOUCHES**  
Arômes de griotte et fraise • frais •  
fin et élégant

**MENETOU-SALON AOC** 35  
**DOMAINE DE COQUIN**  
Arômes de griotte et framboise •  
suspçon de chocolat et poivre

# LES DEMIES BOUTEILLES

37.5cl

## • LES BLANCS

**BORDEAUX-AOC GRAVES** 22  
**DOMAINE DES LUCQUES**

Rond • fruité

**CÔTE DU RHÔNE AOP** 21

**DOMAINE CHAPOUTIER, BELLERUCHE**

Riche • frais • arôme d'abricot et fleurs

**MÉNÉTOU-SALON AOP** 23

**DOMAINE DE COQUIN**

Arôme délicat • floral • touche d'agrumes

## • LES ROSÉS

**LOIRE-MENÉTOU-SALON AOC** 23  
**DOMAINE DE COQUIN**

Arôme délicat et floral • note d'agrumes

## • LES ROUGES

**LOIRE-AOP MENÉTOU-SALON** 24

**DOMAINE DE COQUIN**

Arôme de griotte et framboise  
soupçon de chocolat et poivre

**BORDEAUX-AOP GRAVES** 23

**DOMAINES DES LUCQUES**

Rond et fruité • légèrement boisé

**BOURGOGNE AOP, PINOT NOIR** 23

**LES VIGNES ST GERMAIN**

Léger • subtil • belle minéralité

**CÔTE DU RHÔNE AOP, DOMAINE** 21

**CHAPOUTIER, BELLERUCHE**

Puissant • fruits rouges •  
cassis et framboise

# Cheers!