



**Bienvenue
au
Beach Bistro**

LE RESTAURANT DU GRAND CHALET

QUAND BORD DE MER RIME
AVEC PLAISIR ET CONVIVIALITÉ

Nos Boissons

COCKTAILS

PLANTEUR MAISON ♥

Rhums • Goyave • Passion • Ananas • Vanille • Cannelle

PIÑA COLADA

Rhum • Ananas • Coco

CAÏPIRINHA

Cachaça • Citron Vert • Cassonade

FRENCH MULE

Cognac • Pulco • Ginger Beer

NEGRONI

Gin • Campari • Vermouth

GREEN BEACH

Gin • Concombre • Tonic
Sirop de Basilic

MARGARITA

Tequila • Cointreau • Citron vert

SPRITZ

APEROL SPRITZ

Aperol • Prosecco • Eau gazeuse

ST GERMAIN SPRITZ

Liqueur de Sureau • Prosecco • Eau Gazeuse

ITALICUS SPRITZ

Liqueur d'Italicus Bergamote • Lavande • Agrumes • Rose • Prosecco • Eau Gazeuse

SPRITZ CHARENTAIS ♥

Liqueur Deljoy au cognac et 7 agrumes • Prosecco • Eau Gazeuse

GIN & TONIC

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

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

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

MOJITOS

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

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

11

APERITIFS

13 **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
13 **Cinzano Rouge / Blanc** • 6cl 6

BIÈRES

BIÈRES 33CL 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
ARTISANALE

BERGOTE BIO • 33cl 5.5
Limonade Orange Bergamote

DU MATOS BIO • 33cl 5.5

FUZE TEA • 25cl 5

COCA COLA • ZERO • 33cl 5

ORANGINA • 25cl 5

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

HUÎTRES FINES 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 26

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

ACCRA DU PÊCHEUR Sauce chili 11

FOIE GRAS DE CANARD 18

Chutney d'oignon 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
Herbes de Provence, miel, salade et pain
grillé 22

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

DUO DE SAUMON
Fumé et gravlax, gelée de pomme verte,
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

Pain brioché maison, chair de crabe
et crevette, 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 22

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

FISH AND CHIPS 22

Sauce tartare, 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 26
Roquette, tomate confite, crème de
balsamique, pomme de terre au four,
Parmigiano Reggiano

MOULES FRITES *En saison* 19
Recette marinière **ou** charentaise

POULPE FICTION 29
Houmous, tomate confite, capron, cebette

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, citron et sauce vierge

SUR LE GRILL

ENTRECÔTE LIMOUSINE 300 GR

Servi 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, salade 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, baies
de Timut, crème anglaise

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 11
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

7

LIMONCELLO 4cl

BAILEY'S 4cl

COINTREAU 4cl

ARMAGNAC 4cl

SÈVE DE FEU DE JOIE 4cl

DELJOY 4cl

Liqueur de Cognac au 6 Agrumes

BIARRITZ BONHEUR 4cl 

Framboise, menthe, citron

MENTHE PASTILLE, GET 27/31 4cl

COGNACS

COGNAC VSOP

10

Clos de Nancrevant 4cl

COGNAC XO

15

Clos de Nancrevant 4cl

COGNAC HORS D'ÂGE

20

Brasstad A-MO 4cl

RHUMS 4cl

RHUM ARRANGÉS

7

Du Barman

RHUM HEE JOY

10

Affiné en Fût de Cognac

DON PAPA

9

MILLONARIO

10

WHISKYS 4cl

NIKKA JAPON

13

BALLANTINES SCOTLAND

8

POINTE BLANCHE ILE D'OLÉRON

13

ABERLOUR 10 ANS • SCOTLAND

13

JACK DANIELS US

8

FOUR ROSES US

8

EAUX DE VIE 4cl

7

CALVADOS • POIRE • MIRABELLE

EXPRESSO MARTINI

12

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO

2.5

CAFÉ CRÈME

5.5

DÉCAFÉINÉ

2.8

CAPPUCCINO

5

DOUBLE EXPRESSO

5

CHOCOLAT CHAUD

5

DOUBLE DÉCAFÉINÉ

5.3

CHOCOLAT VIENNOIS

5.5

EXPRESSO ALLONGÉ

2.8

LAIT CHAUD

4

DÉCAFÉINÉ ALLONGÉ

2.9

THÉ • INFUSION

5

NOISETTE

2.9

CAFÉ CHARENTAIS

12

NOISETTE DÉCAFÉINÉE

3

IRISH COFFEE

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 BLAYE AOP 8
CHÂTEAU LAROSE BELLEVUE
Tanins légers • rond • fruité

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

GRAVES AOC 9
DOMAINE DES LUCQUES
Rond • fruité

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 BOURGEOIS
Élégant • frais • agrumes


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

MÉNÉTOU-SALON AOP  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
ROUX & FILS
Souple • élégant • 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,
CLOS DE NANCREVANT, C DE CLOS 26
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 •
soupçon 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 mineralité

CÔTE DU RHÔNE AOP, DOMAINE 21
CHAPOUTIER, BELLERUCHE
Puissant • fruits rouges •
cassis et framboise

Cheers!