



**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, Orange • Citron
Fruit de la Passion • Cannelle

PIÑA COLADA 12

Rhum • Ananas • Coco

CAÍPIRINHA 11

Cachaça • Citron Vert • Cassonade

FRENCH MULE 11

Cognac • Pulco • Ginger Beer
Liqueur de Sureau

NEGRONI 11

Gin • Campari • Vermouth

GREEN BEACH 11

Gin • Concombre • Tonic
Sirop de Basilic

SPRITZ

APEROL SPRITZ 11

Aperol • Prosecco • Perrier •
Orange

ST GERMAIN SPRITZ 12

Liqueur de Sureau • Prosecco •
Eau Gazeuse

ITALICUS SPRITZ 12

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

GIN & TONIC

GIN TO G'VINE 11

G'vine à la Fleur de Vigne • Tonic
• Raisin

GIN TO RESIDENCE BIO 11

Gin Residence Bio • Tonic •
Concombre

GIN TO CITADELLE 11

Gin Citadelle • Tonic • Citron

MOJITOS

MOJITO CLASSIQUE 11

Rhum • Cassonade • Citron Vert
Menthe • Eau Gazeuse

MOJITO AUX FRUITS 13

**FRAMBOISE • ANANAS •
YUZU • FRAISE**

Rhum • Cassonade • Citron Vert
Menthe • Eau Gazeuse

APERITIFS

Coupe De Champagne Roederer Collection • 10cl	14
Kir Royal • 10cl	14
Kir Vin Blanc • 10cl	6
Americano Maison • 10cl	9.5
Pineau Des Charentes • 8cl	6
Campari / Suze • 6cl	6
Ricard / Pastis • 2cl	4.5
Martini Rouge / Blanc • 6cl	6
Get 27 / Menthe Pastille • 6cl	7

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

PANACHE • 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

REGALADE A LA PLAGE

Jus d'Ananas • Purée de Framboise • Pulco

VIRGIN SPRITZ

Aperol sans alcool • Perrier • Orange

FRUITS PRESSÉS 7

ORANGE • CITRON •

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

75CL 7

50CL 5

SUPPLÉMENT SIROP OU FRUIT 0.5

La Carte Bistro

BAR À HUÎTRES FRUITS DE MER

HUÎTRES MAISON YVES PAPIN N°3

Fine de claire, pain, citron, beurre
demi-sel aux algues et mignonette

Par 6 / 16€ Par 9 / 24€ Par 12 / 32€

BULOTS « BISTRO » Aioli à l'ail Fumé 10

CREVETTES ROSES Mayonnaise 12

ASSIETTE BEACH BISTRO 25

3 huîtres Y.Papin, 6 bulots, 4 crevettes,
beignets d'huître

ASSIETTE GRAND CHALET 38

3 huîtres Y.Papin, 3 huîtres C. Coutant,
2 langoustines, 6 bulots, 3 crevettes

HOMARD DE NOTRE VIVIER 500/600 GR

Grillé à la plancha, au beurre d'algue,
frites ou salade

19€ / 100g

TAPAS

ACCRA DU PÊCHEUR Sauce chili 10

GUACAMOLE Au citron yuzu 10

FRITURE DE PRÊTRES Le cousin 10

local de l'éperlan, mayo épicée

ENCORNETS En persillade 10

BURRATA Huile de basilic, fleur
de sel de la Tremblade 12

MOULES EN PAPILOTE En saison 11

FOIE GRAS Chutney et pastoureau 17

LA PLANCHE

FROMAGES ET COCHONAILLE

Coppa, Jambon Serrano, Mottin
Charentais, Trappe a noix, Cornichon
et Beurre Salé

2 pers / 20€

RETOUR DE PLAGE

3 **SALADE CÉSAR** 19

Salade Romaine, croutons à l'ail, œuf,
tomate confite, poitrine fumée grillée,
poulet, anchois, capres et Parmigiano
Reggiano du cœur de meule râpé à
votre table.

BEACH BURGER 21

Salade, tomate, oignon, steak haché
180gr, cheddar, sauce maison

BEACH VEGGIE BURGER 19

Salade, tomate, oignon rouge, galette
de pomme de terre, chèvre, sauce
maison

FISH AND CHIPS 24

Dos de cabillaud, tempura au
cumbawa, salade, frites et crème
citronnée à l'aneth

POUR LES ENFANTS 12

FISH AND CHIPS Frites, salade, crème
citron

Ou

BROCHETTE DE POULET Pomme de terre
au Four, Salade.

BOULE DE GLACE Vanille, fraise ou
chocolat

LES PLATS TERRE ET MER

LANGOUSTINES À LA PLANCHA 27
Spaghettis de légumes

DAURADE ROYALE ENTIÈRE 29
Légumes de saison et pomme de terre au four en papillote, crème ciboulette citronnée et une pincée de sel de la Tremblade

POULPE « FICTION » 26
Polenta crémeuse, poivrons, chorizo et sauce vierge

MOULES DE PAYS *En saison* 19
Recette Marinière **ou** à la Charentaise

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 22
Le classique • coupé au couteau • frites

ONGLET DE VEAU 25
Roquette, tomate confite, crème de balsamique et Parmigiano Reggiano de notre meule râpé à votre table.

BROCHETTES DE VOLAILLE 23
Marinées dans l'huile d'olive et épices, spaghettis de légumes et sauce citronnée

SUR LE GRILL

CÔTE DE BŒUF 600 GR

pour 1 personne ou 2 si vous le souhaitez...

Servie avec frites et sucrine, sauce Poivre *ou* Béarnaise

55€

ACCOMPAGNER VOS PLATS

Pomme de terre au four / Frites / Salade / Légumes croquants sautés / Frites de patate douce

SUGGESTIONS DU MOMENT À L'ARDOISE

DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES Du Pays 12
Mottin charentais, Chabichou du Poitou, Trappe aux noix

LA JONCHÉE DES MARAIS 12
Fromage frais typique de Charente Maritime. Moulé dans un jonc, sucre et coulis de fruits

CHURROS à la pistache 10
Sauce chocolat

PAVLOVA Meringue au safran 12
fruits de saison et chantilly vanille

COULANT AU CHOCOLAT 12
Crème anglaise et une touche de poivre local, le macaron des marais
Conseil : 12 minutes de cuisson, commandez-le en début de repas

RIZ AU LAIT 9
Caramel à la fleur de sel de la Tremblade

CAFÉ / THÉ DOUCEUR Mignardises 11

GLACES

LOCALE ET ARTISANALE L'ANGÉLYS

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

6 1 BOULE / 4 • 2 B / 7 • 3 B / 9

Chantilly • Coulis • Chocolat 2

LES PETITS BONHEURS D'APRÈS ...

DIGESTIFS

7

LIMONCELLO 6cl

BAILEY'S 6cl

COINTREAU 6cl

ARMAGNAC 4cl

MENTHE PASTILLE 6cl

JET 27 6cl

JET 31 6cl

SÈVE DE FEU DE JOIE 4cl

DELJOY 6cl

Liqueur de Cognac au 6 Agrumes

COGNACS

COGNAC VSOP 10

Clos de Nancrevant

COGNAC XO 15

Clos de Nancrevant

EAUX DE VIE 7

CALVADOS • POIRE • MIRABELLE

RHUMS

RHUM ARRANGÉS 7

Du Barman

RHUM HEE JOY 10

Affiné en Fût de Cognac

DON PAPA 9

MILLONARIO 10

WHISKYS

NIKKA JAPON 15

BALLANTINES SCOTLAND 15

POINTE BLANCHE ILE D'OLÉRON 13

ABERLOUR 10 ANS • ECOSSE 11

JACK DANIELS US 8

FOUR ROSES US 8

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO 2.5

DÉCAFÉINÉ 2.8

DOUBLE EXPRESSO 5

DOUBLE DÉCAFÉINÉ 5.3

EXPRESSO ALLONGÉ 2.8

DÉCAFÉINÉ ALLONGÉ 2.9

NOISETTE 2.9

NOISETTE DÉCAFÉINÉE 3

CAFE CRÈME 5.5

CAPPUCCINO 5

CHOCOLAT CHAUD 5

CHOCOLAT VIENNOIS 5.5

LAIT CHAUD 4

THÉ • INFUSION 5

CAFÉ CHARENTAIS 12

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

Boisé • 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

BOURGOGNE PINOT NOIR AOP 9

DOM. LES VIGNES ST GERMAIN

Léger • subtil • belle minéralité

LES BLANCS

LOCAL • VIN CHARENTAIS IGP 6

CLOS DE NANCREVANT, C DU CLOS

Charnu • notes boisées • gourmand

LOIRE, MUSCADET AOC 7

DOM. HUTEAU, LES BONNETS BLANCS

Convivial • rafraîchissant •
notes citronnées

BORDEAUX, ENTRE DEUX MERS AOC 7.5

CHÂTEAU VIEUX LESTAGE

Frais • délicat • fruité

SUD OUEST,

CÔTES DE GASCOGNE IGP

VILLA CHAMBRE D'AMOUR



Moelleux • fruits exotiques 7.5

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 28
VILLA CHAMBRE D'AMOUR
Moelleux • fruits exotiques

• LOIRE

CHINON BLANC AOP 29
DOMAINE DE BEL AIR, LE LOUP BLANC
Jaune paille • floral et fruité •
Idéal pour l'apéritif

MUSCADET AOC  27
DOM. HUTEAU, LES BONNETS BLANC
Convivial • rafraîchissant •
notes citronnées

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

MÉNÉTOU-SALON AOP  34
DOMAINE DE COQUIN
Arôme délicate • floral •
touche d'agrumes

SANCERRE AOC 41
DOM. H. BOURGEOIS, GRANDE RÉSERVE 
Fin • minéral et fruité •
forte personnalité

• BOURGOGNE

MACON VILLAGES AOP 33
DOMAINE TRENEL
Vin souple • note de poire

MERCUREY AOC 54
DOMAINE LUPÉ CHOLET
Joliment minéral • belle personnalité •
belle longueur

ST. VERAN AOC 43
DOM. GUILLOT-BROUX, LES ROCHETTES 
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 58
DOMAINE CLEF DE ST THOMAS
Gourmand • minéral • belle fraîcheur
et vivacité

• BORDEAUX

ENTRE DEUX MERS AOC 28
CHÂTEAU VIEUX LESTAGE
Frais • délicate • fruité

GRAVES AOC
DOMAINE DES LUCQUES 34
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  34
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 DU SUD-OUEST

CAHORS AOC CUVÉE SILICE,
CHÂTEAU LES CROISILLES  31
Puissant et riche • juteux
idéal pour les viandes rouges

• LES VINS DE BORDEAUX

CÔTES DE BOURG AOP
CHÂTEAU HAUT MOUSSEAU 29
Fruité • charmeur • gourmand

GRAVES AOP
DOMAINE DES LUCQUES 33
Rond • fruité • légèrement boise

PAUILLAC AOC
CHÂTEAU HAUT DE LA BÉCADE 75
Vin racé et équilibré • fin et élégant
fruits rouges et cassis • note de cuir et
cèdre épicé

MARGAUX AOC
CHÂTEAU DEYREM VALENTIN 75
Riches arômes de fruits noirs • tanins très
fins et soyeux

MÉDOC AOP
CHÂTEAU LA TOUR DE BY 60
Puissant, riche et charnu • fruits noirs
tannins longs et boises • pointe d'épices

ST ESTÈPHE AOP
CHÂTEAU GRAVES DES PEZ 65
Notes de fruits noirs et mûre •
caractère • note toastée et boisée

PESSAC LEOGNAN AOC  60
CHÂTEAU LE BRUILLEAU
Rond • fruité • fin • elegant

LALANDE DE POMEROL AOC
CHÂTEAU DES CERFS 60
Arômes fruits rouges et noirs • notes
fruitées et fumées

LUSSAC ST ÉMILION AOC
CHÂTEAU TOUR DE SÉGUR 35
Complexe • pointe d'épice •
touche de vanille

LES ROUGES suite

75cl

• LES VINS DU LANGUEDOC

PÉZENAS AOC, CUVÉE ROUKY
DOMAINE MAS FARCHAT 33
Chaleureux • arôme épice • note de
groseille et réglisse

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

• LES VINS DE BOURGOGNE

BOURGOGNE AOC 34
PINOT NOIR, DOM. LES VIGNES
ST GERMAIN
Leger • subtil • belle mineralité

MERCUREY AOC 54
LUPÉ CHOLET
Fruite et charnu • arôme de mure, rose et
prune

ALOXE CORTON AOC
LUPÉ CHOLET 95
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
DOMAINE CHAPOUTIER, BELLERUCHE 29
Puissant • fruits rouges • cassis et
framboise

CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC DOMAINE
CLEF DE ST THOMAS 58
Charnu et rond • note de réglisse

• LES VINS DE LOIRE

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

SANCERRE AOC 41
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 
DOMAINE DES LUCQUES 22
Rond • fruité

CÔTE DU RHÔNE AOP 21
DOMAINE CHAPOUTIER, BELLERUCHE
Riche • frais • arôme d'abricot et fleurs

MÉNÉTOU-SALON AOP 
DOMAINE DE COQUIN 22
Arôme délicat • floral • touche
d'agrumes

• LES ROSÉS

LOIRE-MENÉTOU-SALON AOC
DOMAINE DE COQUIN 
Arôme délicat et floral •
note d'agrumes 22

CÔTES DE PROVENCE AOC
DOM. OTT, BY OTT – 50cl 27
Frais et fruité • zeste d'agrumes et d'épices
douces

• LES ROUGES

LOIRE-AOP MENÉTOU-SALON
DOMAINE DE COQUIN 24
Arôme de griotte et framboise
soupçon de chocolat et poivre

BORDEAUX- AOP GRAVES
DOMAINES DES LUCQUES 23
Rond et fruité • légèrement boisé

BOURGOGNE AOP, PINOT NOIR
LES VIGNES ST GERMAIN 21
Léger • subtil • belle mineralité

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

Cheers!