

The background of the entire page is a light beige or cream color. It features faint, stylized shadows of palm fronds, likely from a beach setting, which are visible in the top right and bottom left corners, creating a tropical and relaxed atmosphere.

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, Orange • Citron
Fruit de la Passion • Cannelle

PIÑA COLADA

Rhum • Ananas • Coco

CAÏPIRINHA

Cachaça • Citron Vert • Cassonade

FRENCH MULE

Cognac • Pulco • Ginger Beer
Liqueur de Sureau

NEGRONI

Gin • Campari • Vermouth

GREEN BEACH

Gin • Concombre • Tonic
Sirop de Basilic

SPRITZ

APEROL SPRITZ

Aperol • Prosecco • Perrier •
Orange

ST GERMAIN SPRITZ

Liqueur de Sureau • Prosecco •
Eau Gazeuse

ITALICUS SPRITZ

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

GIN & TONIC

GIN TO G'VINE

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

GIN TO RESIDENCE BIO

Gin Residence Bio • Tonic •
Concombre

GIN TO CITADELLE

Gin Citadelle • Tonic • Citron

MOJITOS

MOJITO CLASSIQUE

Rhum • Cassonade • Citron Vert
Menthe • Eau Gazeuse

MOJITO AUX FRUITS

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 LOCALE • ARTISANALE

7

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 25cl • 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

5

ORANGINA • 25CL

4

GINGER BEER • 20CL

5

PERRIER • 33CL

5

JUS DE FRUIT • 25CL

5

Orange • Ananas

Pomme • Abricot • Tomate

SIROP A L'EAU

3.5

Teisseire • Menthe • Grenadine

Citron • Pêche • Orgeat • Fraise

DIABOLO SIROP • 25CL

4

EAU ABATILLE

PLATE • PÉTILLANTE

100CL

7

50CL

5

SUPPLÉMENT SIROP OU FRUIT

0.5

La Carte Automnale Du Bistro

BAR À HUÎTRES

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€

HUÎTRES CHAUDES

Maison Yves Papin, Sabayon au Pineau
des Charentes

Par 4 / 14€ Par 6 / 20€

HOMARD ENTIER de notre vivier- 500/600 GR

Grillé à la plancha, beurre d'algues,
frites ou salade

19€ / 100g

TAPAS D'AUTOMNE

ACCRAIS DU PÊCHEUR Sauce chilli 11

FOIE GRAS 19
Confiture de figue, pain de campagne

OEUF MIMOSA À LA TRUFFE 12
Mayonnaise truffée, brisure de truffe

CAMEMBERT RÔTI 19
Pomme de terre au four et salade

FROMAGES ET COCHONNAILLE 20
Coppa, Jambon Serrano, Mottin
Charentais, Trappe a noix, Cornichon et
Beurre Salé

BRUSCHETTA AUTOMNALE 20
Chèvre chaud, figue, miel et noix

POUR LES ENFANTS 12

DOS DE JULIENNE
Tagliatelles de légume

Ou
PÂTES
Conchiglioni, jambon blanc

BOULE DE GLACE
Vanille, fraise ou chocolat

LES PLATS

TERRE ET MER

DAURADE ROYALE ENTIÈRE 29
Riz crémeux et tagliatelle de légumes, sauce vierge

POULPE « FICTION » 26
Polenta crémeuse, girolle, chorizo, choux kale et sauce vierge

TRAVERS DE PORC 23
Sauce bbq maison, frites et salade

BROCHETTES DE JOUE DE LOTTE 30
Purée de patate douce, girolle, cèpe, sauce homardine

POIRE DE BOEUF ANGUS 25
Frites et salade, sauce poivre ou béarnaise

PÂTES A LA TRUFFE 24
Conchiglioni, truffe et jambon truffé

BEACH BURGER 21
Salade, tomate, oignon, steak haché 180g, cheddar, sauce maison

SUR LE GRILL

CÔTE DE BŒUF CHAROLAISE

600 GR- pour 1 pers ou 2 suivant
votre appétit du moment...

Frites et salade
sauce poivre ou béarnaise

55€

SIDES 6

Pomme de terre au four / Frites / Salade
Tagliatelles de légume

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

CHURROS 11
à la pistache, sauce chocolat

PAVLOVA MERINGUE VANILLÉE 12
fruits de saison et chantilly

COULANT AU CHOCOLAT 12
Crème anglaise et une touche de poivre local des marais
15 minutes de cuisson

CRUMBLE DE FRUITS DE SAISON 10
Boule de glace au choix

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

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

DIPLOMATICO

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
----------------	-----

ROUGE
CÔTE CHALONNAISE AOC

CHÂTEAU DE GARNEROT

Fruits Rouges • Tannins Croquants
Idéal avec les Champignons

Bouteille 75cl	45
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

CÔTES DE PROVENCE AOC 
DOMAINE OTT, BY OTT

Frais et Fruité • Agrumes et Épices 9

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

Leger • subtil • belle mineralité

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 • delicat • fruité

CÔTES DE GASCOGNE IGP 
VILLA CHAMBRE D'AMOUR

Moelleux • fruits exotiques 7.5

LES BLANCS

75cl

• LE LOCAL

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

• SUD-OUEST

CÔTES DE GASCogne IGP
VILLA CHAMBRE D'AMOUR
Moelleux • fruits exotiques

• LOIRE

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

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

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

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

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

• BOURGOGNE

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

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

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

• RHÔNE

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

60 **CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC** 58
DOMAINE CLEF DE ST THOMAS
Gourmand • minéral • belle fraîcheur
et vivacité

34

• BORDEAUX

41 **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 boisé

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
CHÂTEAU LE BRUILLEAU  60
Rond • fruité • fin • élégant

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

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 • arome 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 
DOM. LES 4 VENTS, LES 4 VENTS 45
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 
Rond • fruité

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

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

• LES ROSÉS

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

• LES ROUGES

LOIRE-AOP MENÉTOU-SALON
DOMAINE DE COQUIN 24
Arôme de griotte et framboise
suspçon 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
Leger • subtil • belle mineralité

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

Cheers!