LES ENTRÉES *Starters*

Seiches du golf de Gascogne à la plancha, persillade
Grilled cuttlefish, garlic parsley 12

Couteaux grillés
Grilled razor clam 12

Soupe de poisson maison, rouille, croutons, emmental
Homemade fish soup, garlic and saffron mayonnaise, croutons, grated cheese. 12

Saumon fumé maison, gaufre salée
Homemade smoked salmon, savoury waffle 12

Ceviche de dorade royale, lait de coco au gingembre
Seabream ceviche, coconut milk and ginger. 12

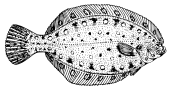
Foie gras mi-cuit maison et son chutney mangue-ananas, pain toast
Homemade mi-cuit foie gras, mango and pineapple chutney, toasted bread 12

Fricassée de champignons de saison, oeuf parfait, crème de pleurote
Mushroom fricassee, perfect egg, mushroom cream 12

Escargots au beurre persillé X 6 8
Snails in garlic and parsley butter X 12 12

Végétarien

Prix indiqués en Euros.Toutes taxes et service compris



LES POISSONS À LA PLANCHA
Grilled Fishes

Servis avec écrasé de pommes de terre et légumes de saison rôtis
Served with crushed potatoes and roasted seasonal vegetables

Dorade royale / Gilthead Seabream		**Turbot** / Turbot	
Env. 600 g (2 pers.)	40	Env. 750 g (3 pers.)	75
Env. 750 g (2 pers.)	50	Env. 900 g (3-4 pers.)	85
		Env. 1 kg (4 pers.)	95
		Env. 1,2 kg (4-5 pers.)	115

Pavé de turbot
Turbot steak 26

Sole entière
Whole grilled sole 25

Assiette de la criée ; trois poissons du jour
Catch of the day ; mix grilled fish 24

Médaillons de lotte
Monkfish medallions 24

Filet de dorade royale
Gilthead sea bream fillet 23

Filet de bar
Seabass fillet 23

Pavé de merlu
Hake steak. 20

Prix indiqués en Euros.Toutes taxes et service compris

LA VIANDE *Meat*

Demi-filet de canard (2) *
pommes de terre grenailles rôties, sauce au poivre
Duck breasy, baby potatoes, pepper sauce 22

LE VEGETAL *Veggi*

Légumes de saison rôtis, petit épeautre crème coco-curry
Seasonal roasted vegetables, einkorn, coconut-curry cream 19

MENU MOUSSAILLON 12

- 8 ans *Kid's menu*

Limonade ou sirop
Limonade or water syrup`

Filet de poisson
ou **steak haché** (1) *
Fish fillet or chopped steak

Boule de glace chocolat
Smarties taste ice cream scoop

Végétarien **Origine : (1) France, (2) Belgique** *** Décongelé**

Prix indiqués en Euros.Touttes taxes et service compris

LES HUITRES N°3 *Oysters*

	Les 3 B Arcachon	Les grandes roches Charente maritime	La Petite Canau Médoc
X 6	14	14	16
X 9	21	21	24
X 12	26	26	30

Les assiettes dégustation / Oysters tasting plates
x 6 : 2 huîtres par origine / 2 oysters of each 15
x 12 : 4 huîtres par origine / 4 oysters of each 28

LES FRUITS DE MER *Cold Seafood*

Servis froids accompagnés de notre mayonnaise maison*
Served cold with our homemade mayonnaise*

Plateau de fruits de mer ; demi- tourteau, 6 huitres n°3, langoustines, 6 crevettes roses, bulots
Seafood platter : half a crab, 6 oysters, langoustines, 6 prawns, whelks 55

Assiette de la mer ; 3 huitres n°3, langoustines, 8 crevettes roses, bulots
Seafood plate : 3 oysters, langoustines, 8 prawns, whelks 30

Tourteau entier / A whole crab 25
Demi tourteau / Half a crab 16
Langoustines / Langoustines* 18
Crevettes / Shrimps * 12
Bulots / Whelks * 12

- Mayonnaise supplémentaire / Extra mayonnaise 0,50€

Prix indiqués en Euros.Touttes taxes et service compris

APERITIFS *Aperitives*

	12cl
VINS	
Coupe de Champagne	
Glass of champagne	12
Coupe de Prosecco	
Glass of prosecco	7
Kir pêche, cassis, mûre	
White win and peach, blackcurrant or blackberry liqueur	6
Kir royal	
Pêche, cassis, mûre	
Champagne and peach, lblackcurrant or blackberry liqueur	12

	6cl
VINS CUITS	
Lillet blanc, rosé, rouge.	
White, pink or red Lillet.	6
Lillet tonic	
blanc, rosé, rouge.	
White, pink or red Lillet	
Martini blanc, rouge	6
Porto	9

	4cl
ALCOOLS	
Whiskey Jack Daniel's	7
Whisky J&B	7
Whisky Lagavulin 16 ans	14
Whisky Valley - France	12
Whisky Nikka Coffey	12
Rhum Diplomatico	10
Rhum Zacapa	12
Vodka Smirnoff	7
Gin Beefeater	7
Ricard (2cl)	4

COCKTAILS *Cocktails*

Americano	10
Spritz	10
Gin Tonic	10
Mojito	10
Strawberry scarlet	10
Expresso martini	10
Ti punch	9
Virgin mojito	8
Virgin strawberry scarlet	8
Virgin expresso martini	8

BIÈRES *Beers*

	25cl	50cl
PRESSION		
Draft beer		
1664	3,5	6,5
Grimbergen	4,5	7,5
Picon Bière	4,5	7,5
Panaché	3,5	6,5

	33 cl
BOUTEILLE Bottled beer	
1664 sans alcool	5
Grimbergen blanche	7
Duvel	7,5

DIGESTIFS *Digestives* 4cl

Bas armagnac	10
millésimé 1999	
Cognac ABK6 VSOP.	10
Calvados	10
Poire Saint-Florian.	10
La Mentheuse ; crème de menthe /Mint liqueur	7
La Pulpeuse ; crème de citron	
Lemon liqueur.	7
Bailey's	7

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

Prix indiqués en Euros.Touttes taxes et service compris

DESSERTS *Desserts*

L'assiette de fromages ;
Crémeux de bourgogne à la truffe d'été, crottin de chèvre, brie de Meaux, comté.
Plate of French cheeses. 9

La crème brûlée à la fève de tonka
Tonka bean flavoured crème brulée 9

La tartelette au citron meringuée
Lemon and meringue tartlet. 9

Riz au lait, caramel beurre salé
Rice pudding with salted-butter caramel. 9

Le fondant chocolat, crème anglaise et chantilly
Chocolate fudge, custard and whipped cream. 9

Les boules de glace.	x 1	4
Ice creams scoop	x 2	7
	x 3	9

Crèmes glacées : Vanille, chocolat, nougat, café..
Sorbets **:** Fraise, mangue, pêche, citron.

Ice creams : Vanilla, chocolate, nougat, coffee.
Fruit sorberts : Strawberry, mango, peach, lemon.

BOISSONS CHAUDES *Hot drinks*

Expresso, ristretto	
Sélection pur arabica.	2,2
Décaféiné	2,3
Decaffeinated.	
2,2**Noisette**	
Espresso with milk.	2,4
Double Expresso	
Sélection pur arabica	4,4
Grand crème	
Long coffee with cream.	4,8
Chocolat chaud	
Hot chocolate.	5
Café, chocolat viennois	
Viennese coffee or chocolate.	6
Irish coffee (12cl)	12

THÉS, INFUSIONS *Teas*

"LA DIPLOMATE" 5

Bali : Infusion d'ananas, pêche, cynorhodon et hibiscus
Palmyre : Verveine, thym, romarin et citron
Delphes : Verveine, orange sanguine, coing, pomme, raisin, baies de goji, physalis, passiflore
Vladivostok : Thé noir Assam russe, bergamote, citron, pamplemousse
Madison : Thé vert Sencha, cerise griotte, fraise, framboise, papaye, vanille bourbon et pétales de rose
Volubilis: Thé vert Gunpowder et feuilles de menthe
Whitsunday : Thé blanc, pamplemousse, citron et cranberries

Prix indiqués en Euros.Touttes taxes et service compris

Le Petit Commerce
RESTAURANT * PECHERIE

Dans les années 2000, un bistrot au charme brocante voit le jour à Saint-Pierre, célébrant le vin et les produits de la mer.

En 2005, son fondateur transforme ce Petit Commerce en restaurant, installé dans une ancienne ferblanterie, rapidement adopté par les amoureux de poissons frais et d'ambiances chaleureuses.

Notre histoire se poursuit avec la même envie : valoriser le produit juste.
En choisissant nos poissons à la criée d'Arcachon, nous soutenons une pêche locale, de saison et respectueuse de l'environnement.

Chaque jour, notre Chef exprime cette passion dans une cuisine sincère, joyeuse et généreuse.

Fabienne et Pascal

Le Petit Commerce
RESTAURANT * PECHERIE

BOISSONS SANS ALCOOL *Soft drinks*

Eau minérale Source des Abatilles (1L)
- Plate / Still mineral wate
- gazeuse / sparkling mineral water 6

Perrier (33cl)
Sparkling water 4

Jus de fruits Bio (25cl)
Organic fruit juice
- Nectar d'ananas / Pineapple
- Pur jus de tomate / Tomato
- Pur jus d'orange / Orange
- Pur jus de Pomme / Apple 5,5

Sirop à l'eau (25cl)
Water syrup
- Fraise / Strawberry
- Menthe / Mint
- Citron / Lemon
- Grenadine / Grenadine
- Pêche / Peach
- Orgeat / Orgeat. 2,5

Diabolo / Lemonade and syrup 3,5

Schweppes / Indian tonic 4
Orangina 4
Pepsi Cola 4
Pepsi Max 4
Thé glacée maison / Homemade ice tea 4
Café frappé / Iced Coffee. 4
+ Supplément lait 0,5

Prix indiqués en Euros.Touttes taxes et service compris