

TCHANQUÉ

Rooftop

BAR RESTAURANT

Food

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE INCLUS. LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES.
LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

L'écailleur du Tchanqué

HUÎTRES FINES ARCACHON N.3

X3 - 7

X6 - 13

X9 - 19

X12 - 25



Les Tapas à partager (ou pas)

PLANCHE DE CHARCUTERIE

24

JAMBON DE BAYONNE, CHORIZO ET SAUCISSON DE LA FERME ABOTIA

PLANCHE MIXTE

24

JAMBON DE BAYONNE, CHORIZO ET SAUCISSON DE LA FERME ABOTIA
OSSO IRATY

CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE

12

CONFITURE DE CERISES NOIRES

XISTORA ARTISANALE

14

PIPERADE ET FINES HERBES

PLATEAU DE LÉGUMES

19

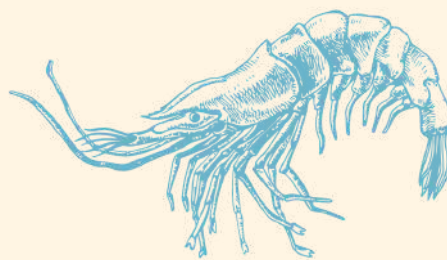
PAIN TOASTÉ, RADIS, COURGETTE, CAROTTE, ENDIVE, SUCRINE
TOMATES CERISES, CAVIAR D'AUBERGINE, GUACAMOLE, HOUMOUS

OSSAU IRATY

12

CONFITURE DE CERISES NOIRES

Les entrées



TATAKI DE CANARD

ALGUE WAKAMÉ ET GUACAMOLE

12

ÉMINCÉ DE POULPE

CAVIAR D'AUBERGINE, HUILE AUX HERBES

13

GRAVLAX DE SAUMON À LA BETTERAVE

14

WRAP DE MULET EN TARTARE FAÇON TCHANQUÉ

CITRON VERT ET GINGEMBRE

12

OEUF PARFAIT CRÈME DE CHAMPIGNON

JAMBON DE BAYONNE CROUSTILLANT

14

BURRATA ET TOMATE D'ANTAN GRILLÉE

PESTO AUX NOIX

12

Les plats

TOUS NOS PLATS S'ENTENDENT
AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

POULPE CUIT AU FOUR À BRAISE 34
TARTARE DE LÉGUMES

PAVÉ DE THON GRILLÉ AU FOUR À BRAISE 33
SAUCE CHIMICHURRI VERDE

MULET GRILLÉ AU FOUR À BRAISE 22
HUILE VIERGE GOURMANDE

CHIPIRONS EN PERSILLADE AU FOUR À BRAISE 11
COULIS DE TOMATES

POULET FERMIER DU SUD OUEST LABEL ROUGE 25
JUS AU THYM, CUIT AU FOUR À BRAISE

ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT AUX AROMATES 56
À PARTAGER OU PAS

ONGLET DE BOEUF ANGUS AU FOUR À BRAISE 25
SAUCE AIGRE DOUCE TCHANQUÉ

PLUMA DE COCHON VPF AU FOUR À BRAISE 22
SAUCE CHIMICHURI VERT

Les accompagnements

TOUS NOS PLATS S'ENTENDENT
AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE 5

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
AUX OLIVES ET HERBES FRAÎCHES

LÉGUMES À LA BRAISE

POMMES DE TERRE GRENAILLES CUITES
AU FOUR À BRAISE

PENNE CRÉMÉES AUX FINES HERBES

SALADE VERTE & TOMATES

CAROTTES BRAISÉES À LA VANILLE

Ni viande, ni poisson

AUBERGINE AUX LÉGUMES CUISSON

16

AU FOUR À BRAISE

POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON ET OSSAU IRATY

COURGETTE BRAISÉE, HUILE VIERGE À LA TOMATE

15

ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE AUX OLIVES ET OSSAU IRATY

PENNE AUX LÉGUMES

16

COPEAUX D'OSSAU IRATY

Les Salades Tchanqué

CÔTÉ TERRE

BURRATA, JAMBON DE BAYONNE ABOTIA, ŒUF DUR, PASTÈQUE, TOMATES
BATAVIA, WAKAMÉ, GUACAMOLE

21

CÔTÉ MER

BURRATA, SAUMON GRAVLAX, ŒUF DUR, PASTÈQUE, TOMATES, BATAVIA,
WAKAMÉ, GUACAMOLE

21

Les Desserts

OSSAU IRATY

À PARTAGER, CONFITURE DE CERISES NOIRES

12

GÂTEAU BASQUE À LA PART

DE LA MAISON PARIÈS, CONFITURE DE CERISES NOIRES

9

CREAMY CANNELÉS SIGNATURE

CRÈME PATISSIÈRE, SAUCE CHOCOLAT

11

FEUILLANTINE AU CHOCOLAT

11

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

12

LE TCHANQUÉ GOURMAND

ASSORTISSEMENT DE TROIS DESSERTS

12

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON

SORBET CITRON

12



TCHANQUÉ

Rooftop

BAR RESTAURANT

Boissons

PRIX NETS EN EURO, SERVICE INCLUS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX
POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. CERTAINS MILLÉSIMES
PEUVENT CHANGER EN COURS D'ANNÉE

Cocktails Créations

DÉCOUVREZ NOTRE CARTE DE COCKTAILS , UNE VÉRITABLE BALADE TOURISTIQUE
AUTOUR DES PLAGES ICONIQUES DU BASSIN D'ARCACHON.

NOTRE ÉQUIPE DE BAR A CONCOCTÉ UNE SÉLECTION DE COCKTAILS UNIQUES,
ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS MAISON, LOCAUX, ET DE SAISON.



LE TCHANQUÉ 12CL
VINEUX, AGRUMES, PÉTILLANT

13

LILLET BLANC, RAMAZOTTI,
SIROP D' AGRUMES, JUS DE CITRON,
PERRIER

MOULLEAU 12CL
AGRUME, PÉTILLANT, GARRIGUE

15

TÉQUILA INFUSÉE AU THYM, SIROP D'AQUAROSA,
JUS DE CITRON, SODA PAMPLEMOUSSE

LA HUME 14CL
FRAIS, MENTHOLÉ, ACIDULÉ

14

CACHAÇA , CITRON VERT,
SIROP D'ANIS, BITTER LIME,
KÉFIR MENTHE ANIS

L'HERBE 16CL
FRUITÉ, HERBACÉ, FRAIS

15

PLANTERAY DARK, JUS DE PÊCHE,
JUS DE CRANBERRY, JUS DE CITRON
SIROP DE BASILIC

PEREIRE 14CL
PÉTILLANT, ACIDULÉ, FRUITÉ

14

GIN, JUS DE CITRON, SIROP DE BAIE ROSE,
TONIC CONCOMBRE, SPRAY SOTOL

SUZETTE 11CL
AGRUME, FROZEN, PIQUANT

15

VODKA, JUS DE CITRON, LIQUEUR DE
KUMQUAT, CORDIAL AU GINGEMBRE

LA CORNICHE 12CL
FRUITÉ, FRAIS, PÉTILLANT

16

MARTINI AMBRATO, SIROP FRAISE ET POIVRON,
JUS DE CITRON, CRÉMANT DE BORDEAUX

ANDERNOS 11CL
GOURMAND, AMER, PUISSANT

16

MAKER'S MARK'S, LIQUEUR CACAO,
CINZANO ROUGE, BITTER CERISE

Les Spritz's

SPRITZ APEROL 14CL 12
AMER, PÉTILLANT, AGRUME
APEROL, PROSECCO,
PERRIER

SPRITZ LILLET 14CL 12
VINEUX, PÉTILLANT, ACIDULÉ
LILLET ROSÉ, PROSECCO
PERRIER

**SPRITZ FLEURS
DE SUREAU** 14CL 12
FRAIS, PÉTILLANT, FLORAL
LIQUEUR DE FLEURS DE SUREAU,
PROSECCO, PERRIER

Sans Alcool

L'AGRUME 15CL 10
AMER, PÉTILLANT, FRAIS
MARTINI NOLO VIBRANTE, JNPR BITTER,
JUS DE CITRON, SIROP D'AGRUMES, PERRIER

LE FLORAL 15CL 10
ACIDULÉ, FLORAL, FRAIS
MARTINI NOLO FLORÉAL, JUS DE CRANBERRY,
JUS DE CITRON, SIROP DE FLEURS DE SUREAU

LE MENTHOLÉ 15CL 10
MENTHOLÉ, ACIDULÉ, PÉTILLANT
MARTINI NOLO FLORÉAL, JUS DE CITRON,
SIROP D'ANIS, KÉFIR MENTHE ANIS





Le bar à Gin du Tchanqué

Gin au choix

° CITADELLE (CHARENTE) AGRUME, GENIÈVRE, ÉPICÉ	11
° CITADELLE ROUGE (CHARENTE) FRUITS ROUGES, FRAIS, SEC	11
° GIN N°3 ANANAS & GINGEMBRE (SEINE-ET-MARNE) ROND, ÉPICÉ ET FLORAL, CÉDRAT, CITRONNELLE, VERVEINE ET BISSAP	11
° GIN AUTOMNE CAROTTE & NOISETTE (SEINE-ET-MARNE) AGRUME, FÈVE DE TONKA, GINGEMBRE, ESPRIT D'UN CARROT CAKE	11
° HENDRICKS (ROYAUME-UNI) FRAIS, ROSE, CONCOMBRE	13
° MONKEY 47 (ALLEMAGNE) AGRUME, BAIE, GENIÈVRE, HERBACÉ, POIVRÉ	16
° GIN D'AZUR (CHARENTE) THYM, CITRON DE MENTON, MARJOLAINE, SALIN	14
° ROKU (JAPON) YUZU, FLEURS DE CERISIER, THÉ, POIVRÉ	12
° CONFIDENTIAL (CHARENTE) HIBISCUS, MENTHE, RAIFORT, FRUIT A CHAIR JAUNE	11

Tonic bio hysope au choix + 2,50€

20cl

- | | |
|-------------|-------------|
| ° CLASSIQUE | ° SUREAU |
| ° CITRON | ° CONCOMBRE |

Garniture au choix max 2

- | | |
|---------------------|----------------|
| ° POIVRE | ° CITRON |
| ° BAIES DE GENIÈVRE | ° CITRON VERT |
| ° ROMARIN | ° ORANGE |
| ° HIBISCUS | ° PAMPLEMOUSSE |
| ° CONCOMBRE | |

Apéritifs 6cl

LILLET (BORDEAUX) BLANC, ROSE, ROUGE	6
RICARD	4
SUZE	6
CAMPARI	7

KIR MAISON : CASSIS, MÛRE, VIOLETTE, PÊCHE	15CL 10
KIR ROYAL : CASSIS, MÛRE, VIOLETTE, PÊCHE	15CL 11
MARTINI RESERVA : AMBRATO OU RUBINO	8

Spiritueux

RHUM & CACHAÇA 4CL

EL PASADOR DE ORO	10
EL PASADOR DE ORO PASION	11
EL PASSADOR GRAN RESERVA	13
LA HECHICERA HORS D'ÂGE	14
BOTRAN 15 ANS	12
TURQUOISE BAY MAURITIUS RUM	11
YELLOW SNAKE JAMAICAN RUM	11
PLANTERAY 3 STAR	7
PLANTERAY DARK ORIGINAL	8
PLANTERAY BLACK CASK	11
LA PERLE (RHUM BLANC)	13
LEBLON	10

VODKA 4CL

GREY GOOSE (FRANCE)	11
---------------------	----

SOTOL & TÉQUILA 4CL

FLOR DEL DESIERTO	13
FLOR DEL DESIERTO SIERRA	15
CAZADORES	10
PATRON SILVER	16
PATRON REPOSADO	18
PATRON ANEJO	20

WHISKY 4CL

MAKER'S MARK	10
BLANTON'S	16
ABERLOUR 10 ANS	11
BALVENIE	15
LAPHROAIG (TOURBÉ)	14
NIKKA	14

LA SÉLECTION BELLEVOYE

BLEU - FINITION GRAIN FIN	10
BLANC - FINITION SAUTERNES	11
ORANGE - FINITION RHUM	11

Liqueurs 6 cl

AMARETTO DISARONNO	9	ROSA LOCAL	10
CRÈME AMARETTO	10	LIQUEUR DE MENTHE	
BAILEY'S	9	BELLE DE BRILLET	10
VIOLET	10	LIMONCELLO	8
GET 27	8	COINTREAU	9
GET 31	8	CHARTREUSE VERTE 4CL	15

Digestifs 4 cl

COGNAC CAMUS VS	11	THOREAU	13
COGNAC CAMUS VSOP	13	À BASE DE RHUM ET COGNAC	
BAS ARMAGNAC LABALLE	11	CALVADOS DROUIN SELECTION	12
EXODE XIV		EAU DE VIE DE VIN, BOURGOIN	13
BAS ARMAGNAC LABALLE	13	EAU DE VIE :	9
RESISTANCE		POIRE, FRAMBOISE, MIRABELLE	

Bières bouteilles (Bordeaux) *

Brasserie Effet papillon

33 cl 8€

BLANCHE
CITRON VERVEINE

PILS
BLONDE LÉGÈRE

IPA
BLONDE HOUBLONNÉE

* Brasserie artisanale de bières craft située à Bordeaux.

Bières pression *

Brasserie Effet papillon (Bordeaux)

BLONDE 25CL 4,5

BLONDE 50CL 8

IPA 25CL 5,5

IPA 50CL 9

SUPPLÉMENT SIROP 0,5

SUPPLÉMENT PICON 2

* Brasserie artisanale de bières craft située à Bordeaux.

Softs

COCA COLA	33CL	5,5
COCA ZÉRO	33CL	5,5
ORANGINA	25CL	5,5
TONIC BIO	20CL	5,5
SIROPS À L'EAU		2,5

LIMONADE	25CL	5,5
PERRIER	33CL	5,5
GINGER BEER	20CL	5,5
GINGER ALE	20CL	5,5
THÉ GLACÉ MAISON	33CL	6

Jus de Fruits Meneau* (Bio et local) 25 cl

6€

TOMATE DE MARMANDE

ANANAS

POMME DU LOT-ET-GARONNE

ORANGE VALENCIA

ABRICOT

*Issus de l'agriculture biologique, riches en vitamines, antioxydants, fibres et minéraux.

Fresh detox et smoothie

8,5€

SMOOTHIE DU MOMENT

BANANE CHOCO MILKSHAKE

BANANE, CHOCOLAT, LAIT

POSSIBILITÉ LAIT VÉGÉTALE

Eaux des Abatilles (Arcachon)

PLATE 50CL 4,5

PLATE 75CL 7

PÉTILLANTE 50CL 4,5

PÉTILLANTE 75CL 7

Boissons chaudes

CAFÉ DE LA MAISON SOUBIRA

TORRÉFACTION BORDELAISE

CAFÉ 2,5

ALLONGÉ 3

DOUBLE 4

DÉCA 2,5

CAFÉ FRAPPE 5,5

CAPPUCCINO 5,5

LATTE MACCHIATO 6

CAFÉ CRÈME 4,5

FLAT WHITE 6,5

CHOCOLAT CHAUD 5

THÉ & INFUSION KUSMI TEA

SÉLECTION AU COFFRET 4,5

Vins Rouges

BORDEAUX & ALENTOUR



"DROLE DE DAMES" 2020 AOP LUSSAC ST-EMILION	7 / 27
CHATEAU PUY CASTERA 2022 AOC HAUT MEDOC	8 / 36
CHEVALIER DE POMPIGNAC 2020 AOP PESSAC LÉOGNAN	8 / 47
CHATEAU PIERREFITTE 2021 AOP LANDE DE POMEROL	57
LES HAUTS DE PEZ 2021 AOP ST-ESTÈPHE	56
LE SEUIL DE MAZEYRES 2020 AOC POMEROL BIO	78
L'ORATOIRE DE CHASSE-SPLEEN 2018 AOP MOULIS-EN-MÉDOC	78
CUVÉE DES CHEFS 2022 AOP GRAVE " MAGNUM "	70
LE BARON DE BRANE 2017 AOC MARGAUX	85
MANOIR DE GAY 2018 AOP POMEROL	95
CARBONNIEUX 2016 GRAND CRU AOP PESSAC LEOGNAN	99
CHATEAU GLORIA 2018 AOP SAINT JULIEN	110
CH. CROIZET BAGES 2020 AOP PAUILLAC	110
PHELAN SÉGUR 2015 AOC SAINT ESTEPHE	110
CANTENAC BROWN 2015 AOP MARGAUX	160

RHÔNE



DAVID REYNAUD 2022 AOP CROZES HERMITAGE	58
E. GUIGAL 2020 AOP CROZES HERMITAGE	74
FREDERIC MABILEAU 2022 "LES PETITS GRAINS" AOC ST NICOLAS DE BOURGUEIL	35

LOIRE

BOURGOGNE

MICHEL PICARD 2021 AOP HAUTES COTES DE NUITS	62
ANDRE DUCAL PINOT NOIR 2023 AOC BOURGOGNE	8 / 37

LANGUEDOC

DOMAINE DES HORTASSES 2023 AOP PIC ST LOUP	29
NO SEX FOR BUTTERFLY 2021 AOP PAYS D'OC	29
ZODIAK SYRAH-MOURVÈDRE 2022 IGP PAYS D'OC	26

BEAUJOLAIS

CHATEAU DE PIERREUX 2022 AOC BROUILLY	48
COMTESSE DE VAZEILLE 2019 AOP FLEURI CHATEAU BACHELARDS	52

PROVENCE

COMPLICE CHATEAU RASQUE 2022 CÔTE DE PROVENCE	9 / 44
COMPLICE CHATEAU RASQUE MAGNUM CÔTE DE PROVENCE	85

Vins Blancs

BORDEAUX & ALENTOUR



CHATEAU GABELOT 2024
BIO ENTRE DEUX MERS

5/22

CHATEAU DU SEUIL 2023
GRAVES BLANC

7/33

LES ROCHES BLANCHES 2023
AOP BORDEAUX SAUVIGNON

6/26

SAINT LANNE 2023
AOP GASCOGNE

6/25

SIRONA 2022
AOP SAUTERNES LIQUOREUX

55

LAGRAVE MARTILLAC 2022
AOC PESSAC LÉOGNAN

74

BOURGOGNE

LES EMALIÈRES 2023
AOP MACON VILLAGES

9/38

LA CHABLISIENNE 2020
"DAME NATURE" AOP CHABLIS

60

LOIRE

CLOS DES ORFEUILLES 2023
AOP MUSCADET SÈVRE & MAINE

33

SANCERRE 2022
AOP VIN DE LOIRE

10/56

CHANT DE VIGNES 2023
AOP POUILLY-FUMÉ

52

RHÔNE

CLOS DE L'ORATOIRE
DES PAPES 2023
AOP CHATEAUNEUF-DU-PAPE

72

ALSACE

RIESLING "WOLFBERGER" 2021
AOP ALSACE

38

PROVENCE

COMPLICE CHATEAU RASQUE 2024
CÔTE DE PROVENCE

9/44

Vins Rosés

BORDEAUX



PINK PULSE
VIN DE FRANCE

6,50/29

PROVENCE



ESPRIT GASSIER 2024
AOP PROVENCE

8/38

COMPLICE CHATEAU RASQUE 2024
CÔTE DE PROVENCE

8/37

CHATEAU MINUTY 2023
"M DE MINUTY"
AOP PROVENCE

56

ESPRIT GASSIER 2023
AOP PROVENCE MAGNUM

70

Bulles



M BRUT
CRÉMANT DE BORDEAUX

8/35

LAURENT PERRIER
LA CUVÉE BRUT

15/80

LAURENT PERRIER
CUVÉE ROSÉ

17/110

LAURENT PERRIER
CUVÉE GRAND SIÈCLE

320

LAURENT PERRIER
LA CUVÉE BRUT MAGNUM

170

LAURENT PERRIER
MILLÉSIMÉ

95

TCHANQUÉ

Rooftop

BAR RESTAURANT

Food

NET PRICES IN EUROS, SERVICE INCLUDED. WE DO NOT ACCEPT CHEQUES.
THE LIST OF ALLERGENS CONTAINED IN OUR DISHES IS AVAILABLE ON REQUEST.

*By
Tchanqué*

ARCACHON FINE OYSTERS N.3

X3 - 7

X6 - 13

X9 - 19

X12 - 25



Tapas to share (or not)

BAYONNE HAM, CHORIZO AND SAUCISSON

FROM ABOTIA FARMER

24

BAYONNE HAM AND OSSAU IRATY

CHORIZO AND SAUCISSON FROM ABOTIA FARMER

24

IBERIAN HAM CROQUETAS

BLACK CHERRY JAM

12

XISTORA

PIPERADE AND FINE HERBS

14

VEGETABLE

BREAD TOAST, RADISH, ZUCCHINI, CARROT, CHERRY TOMATOES,
CELERY, ENDIVE, EGGPLANT CAVIAR, GUACAMOLE, HUMMUS

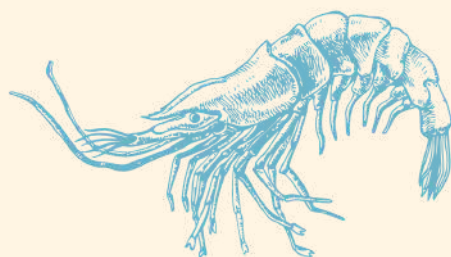
19

OSSAU IRATY

BLACK CHERRY JAM

12

Starters



DUCK TATAKI

SEA MUSTARD AND GUACAMOLE

12

SLICED OCTOPUS

EGGPLANT CAVIAR AND HERBS OIL

13

GRAVLAX SALMON WITH BEETROOT

14

TCHANQUE HOMEMADE TARTAR MULET TACOS

LIME AND GINGER

12

PERFECT EGG WITH MUSHROOM CREAM

CRISPY BAYONNE HAM

14

BURRATA AND GRILLED TOMATO

WALNUT PESTO

12

Mains

ALL OUR DISHES COME TOGETHER
WITH THE SIDE OF YOUR CHOICE

BRAISED OCTOPUS

TOMATO AND HERBS OIL

34

BRAISED TUNA STEAK

CHIMICHURRI VERDE SAUCE

33

BRAISED MULLET

VIRGIN OIL

22

BRAISED SQUID PARSIL

TOMATO COULIS

11

SOUTH WEST RED LABEL BRAISED CHICKEN

THYME JUICE

25

SUCKLING LAMB SHOULDER WITH AROMATIC

TO SHARE OR NOT

56

BRAISED ANGUS BEEF ONGLET

SWEET AND SOUR SAUCE

25

BRAISED PORK PLUMA VPF

CHIMICHURI SAUCE

22

Sides

ALL OUR DISHES COME TOGETHER
WITH THE SIDE OF YOUR CHOICE

ADDITIONAL SIDES 5

BRAISED CARROT WITH VANILLA

MASHED POTATOES

OLIVES AND FINE HERBS

BRAISED VEGETABLES

BRAISED BABY POTATOES

GREEN SALAD AND TOMATO

CREAM PENNE WITH FINE HERBS

No meat, no fish

BRAISED EGGPLANT WITH VEGETABLES

PAN-FRIED VEGETABLES AND OSSAU IRATY

16

BRAISED ZUCCHINI, TOMATO VIRGIN OIL

MASHED POTATOES WITH OLIVES AND OSSAU IRATY

15

PENNE WITH VEGETABLE

OSSAU IRATY

16

Salads

EARTHY SIDE

BURRATA, BAYONNE HAM, HARD-BOILED EGG, WATERMELON, TOMATO,
BATAVIA SALAD, SEA MUSTARD, GUACAMOLE

21

SEA SIDE

BURRATA, GRAVELAX SALMON, HARD-BOILED EGG, WATERMELON, TOMATO,
BATAVIA SALAD, SEA MUSTARD, GUACAMOLE

21

Desserts

OSSAU IRATY

BLACK CHERRY JAM

12

BASK CAKE BY THE SLICE

FROM PARIÈS, BLACK CHERRY JAM

9

SIGNATURE CREAMY CANNELÉS

PASTRY CREAM, CHOCOLATE SAUCE

11

CRISPY CHOCOLATE DESSERT

11

RED FRUITS PAVLOVA

12

LE TCHANQUÉ GOURMAND

SELECTION OF THREE DESSERTS

12

SEASONAL FRESH FRUITS SALAD

LEMON SORBET

12



TCHANQUÉ

Rooftop

BAR RESTAURANT

Beverages

NET PRICES IN EUROS, SERVICE INCLUDED. ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS
CONSUME IN MODERATION. SOME VINTAGES MAY CHANGE DURING THE YEAR

Cocktails

DISCOVER OUR COCKTAIL MENU, A REAL TOURISTIC STROLL
AROUND THE MOST FAMOUS BEACHES OF THE ARCHACHON BAIE.
OUR BAR TEAM HAS CONCOCTED A SELECTION OF UNIQUE COCKTAILS,
MADE WITH HOME-GROWN, LOCAL AND SEASONAL PRODUCE.



LE TCHANQUÉ 12CL
WINY, CITRUSY, SPARKLING

13

WHITE LILLET, RAMAZOTTI,
CITRUS SIROP, LEMON JUICE, PERRIER

MOULLEAU 12CL
CITRUSY, SPARKLING, SCRUBLAND

15

TEQUILA INFUSED WITH THYME, AQUAROSA SIROP,
LEMON JUICE, GRAPEFRUIT SODA

LA HUME 14CL
REFRESHING, MINTY, SOUR

14

CACHAÇA , LIME, ANIS SIROP,
MINT ANIS KEFIR

L'HERBE 16CL
FRUITY, HERBAL, FRESH

15

PLANTERAY DARK, PEACH JUICE,
CRANBERRY JUICE, LEMON JUICE
BASIL SIROP

PEREIRE 14CL
SPARKLING, SOUR, FRUITY

14

GIN, LEMON JUICE, PINK BERRIE SIROP,
CUCUMBER TONIC, SOTOL SPRAY

SUZETTE 11CL
CITRUS, FROZEN, SPICY

15

VODKA, LEMON JUICE, KUMQUAT LIQUOR,
GINGER CORDIAL

LA CORNICHE 15CL
FRUITY, GOURMAND, SPARKLING

16

MARTINI AMBRATO, STRAWBERRY AND RED
PEPER SIROP, LEMON JUICE, CREMANT DE
BORDEAUX

ANDERNOS 7,5CL
GOURMAND,BITTER, STRONG

16

BOURBON WHISKY, COCOA LIQUOR,
RED CINZANO, CHERRY BITTER

Spritz

SPRITZ APEROL 14CL

12

BITTER, SPARKLING, CITRUS
BITTER APEROL, PROSECCO
PERRIER

SPRITZ LILLET 14CL

12

WINY, SPARKLING, ACIDULATED
WHITE LILLET, PROSECCO
PERRIER

ELDERFLOWER 14CL SPRITZ

12

FRESH, SPARKLING, FLORAL
ELDERFLOWER LIQUEUR,
PROSECCO, PERRIER

Alcohol-free

CITRUS

15CL

10

BITTER, SPARKLING, REFRESHING
MARTINI NOLO VIBRANTE, JNPR BITTER,
LEMON JUICE, CITRUS SIROP, PERRIER

FLORAL

11CL

10

SOUR, FLORAL, REFRESHING
MARTINI NOLO FLOREAL, CRANBERRY
JUICE, LEMON JUICE, ELDERFLOWER
SIROP

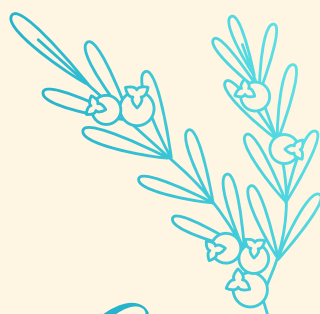
MINT

16CL

10

MINTY, SOUR, SPARKLING
MARTINI NOLO FLOREAL, LEMON
JUICE, BROWN SUGAR & ANIS SIROP,
MINT ANIS KEFIR





The Gin Bar of the Tchanqué



Gin of your choice

° CITADELLE (CHARENTE) CITRUS, JUNIPER, SPICY	11
° CITADELLE ROUGE (CHARENTE) RED FRUIT, FRESH, DRY	11
° GIN N°3 ANANAS & GINGEMBRE (SEINE-ET-MARNE) SPICY, FLORAL, CITRUS, VERBENA ET BISSAP	11
° GIN AUTOMNE CAROTTE & NOISETTE (SEINE-ET-MARNE) CITRUS, TONKA BEAN, GINGER, LIKE A CARROT CAKE	11
° HENDRICKS (UNITED-KINGDOM) FRESH, ROSE, CUCUMBER	13
° MONKEY 47 (GERMANY) CITRUS, JUNIPER, HERBAL, BLACK PEPPER	16
° GIN D'AZUR (CHARENTE) THYME, LEMON FROM MENTON, MARJORAM, SALTY	14
° ROKU (JAPAN) YUZU, CHERRY BLOSSOMS, TEA, PEPPER	12
° CONFIDENTIAL (CHARENTE) HIBISCUS, MINT, HORSERADISH, YELLOW-FLESHED FRUIT	11

Tonic hysope of your choice + 2,50€

- | | |
|-----------|---------------|
| ° CLASSIC | ° ELDERFLOWER |
| ° LEMON | ° CUCUMBER |

20Cl

Garnish of your choice max 2

- | | |
|-------------|--------------|
| ° PEPPER | ° LEMON |
| ° JUNIPER | ° LIME |
| ° ROSEMARIN | ° ORANGE |
| ° HIBISCUS | ° GRAPEFRUIT |
| ° CUCUMBER | |

Appetizers 6 cl

LILLET (BORDEAUX) WHITE, ROSE, RED	6
RICARD 2CL	4
SUZE	6
CAMPARI	7

KIR MAISON : 15CL	10
BLACKCURRANT, BLACKBERRY, VIOLET, PEACH	
KIR ROYAL : 15CL	17
BLACKCURRANT, BLACKBERRY, VIOLET, PEACH	
MARTINI RESERVA : AMBRATO OU RUBINO	8

Spirits

RHUM & CACHAÇA 4CL

EL PASADOR DE ORO	10
EL PASADOR DE ORO PASION	11
EL PASSADOR GRAN RESERVA	13
LA HECHICERA HORS D'ÂGE	14
BOTRAN 15 ANS	12
TURQUOISE BAY MAURITIUS RUM	11
YELLOW SNAKE JAMAICAN RUM	11
PLANTERAY 3 STAR	7
PLANTERAY DARK ORIGINAL	8
PLANTERAY BLACK CASK	11
LA PERLE (WHITE RHUM)	13
LEBLON	10

VODKA 4CL

GREY GOOSE (FRANCE)	11
---------------------	----

SOTOL & TÉQUILA 4CL

FLOR DEL DESIERTO	13
FLOR DEL DESIERTO SIERRA	15
CAZADORES	10
PATRON SILVER	16
PATRON REPOSADO	18
PATRON ANEJO	20

WHISKY 4CL

MAKER'S MARK	10
BLANTON'S	16
ABERLOUR 10 ANS	11
BALVENIE	15
LAPHROAIG (PEATED)	14
NIKKA	14

THE BELLEVOYE SELECTION

BLEU - FINITION GRAIN FIN	10
BLANC - FINITION SAUTERNES	11
ORANGE - FINITION RHUM	11

Liquors

6cl

AMARETTO DISARONNO	9
CRÉME AMARETTO	10
BAILEY'S	9
VIOLA	10
GET 27	8
GET 31	8

ROSA LOCAL	10
LIQUEUR DE MENTHE	
BELLE DE BRILLET	14
LIMONCELLO	8
COINTREAU	9
CHARTREUSE VERTE	15
	4CL

Digestives

4cl

COGNAC CAMUS VS	11
COGNAC CAMUS VSOP	13
BAS ARMAGNAC LABALLE EXODE XIV	11
BAS ARMAGNAC LABALLE RESISTANCE	13

THOREAU À BASE DE RHUM ET COGNAC	13
CALVADOS DROUIN SELECTION	12
EAU DE VIE DE VIN, BOURGOIN	13
EAU DE VIE : POIRE, FRAMBOISE, MIRABELLE	9

Draught Beers Effet papillon Brewery* (Bordeaux)

BLONDE 25CL	4,5	BLONDE 50CL	8
IPA 25CL	5,5	IPA 50CL	9
EXTRA SYRUP	05	EXTRA PICON	2

* Craft beer brewery in Bordeaux.

Bottle Beers Effet papillon*

33 cl 8€

WHITE
VERBENA LEMON

PILS
LIGHT BLONDE

IPA
HOPPED BLONDE

* Craft beer brewery in Bordeaux.

Softs

COCA COLA	33CL	5,5
COCA ZÉRO	33CL	5,5
ORANGINA	25CL	5,5
TONIC BIO	20CL	5,5
WATER SYRUP		2,5

LIMONADE	25CL	5,5
PERRIER	33CL	5,5
GINGER BEER	20CL	5,5
GINGER ALE	20CL	5,5
HOMEMADE ICE TEA	33CL	6

Fruit juice Meneau* (Bio & local) 25 cl

6€

TOMATO FROM MARMANDE

PINEAPPLE

APPLE FROM LOT-ET-GARONNE

ORANGE VALENCIA

APRICOT

*From organic farming, rich in vitamins, antioxidants, fibers and minerals.

Fresh smoothie

8,5€

SMOOTHIE OF THE MOMENT

BANANA CHOCO MILKSHAKE

BANANA, CHOCOLAT, MILK

POSSIBILITY WITH VEGETAL MILK

Abatilles water (Arcachon)

STILL 50CL 4,5

STILL 75CL 7

SPARKLING 50CL 4,5

SPARKLING 75CL 7

Hot beverages

COFFEE FROM SOUBIRA

ROASTING IN BORDEAUX

COFFEE 2,5

LARGE 3

DOUBLE 4

DÉCA 2,5

ICE COFFEE 5,5

CAPPUCCINO 5,5

LATTE MACCHIATO 6

CREAM COFFEE 4,5

FLAT WHITE 6,5

HOT CHOCOLAT 5

TEA & INFUSION KUSMI TEA

TEA SÉLECTION 4,5

Red wines

BORDEAUX



"DROLE DE DAMES" 2020 AOP LUSSAC ST-EMILION	7 / 27
CHATEAU PUY CASTERA 2022 AOC HAUT MEDOC	8 / 36
CHEVALIER DE POMPIGNAC 2020 AOP PESSAC LÉOGNAN	8 / 47
CHATEAU PIERREFITTE 2021 AOP LANDE DE POMEROL	57
LES HAUT DE PEZ 2021 AOP ST-ESTÈPHE	56
LE SEUIL DE MAZEYRES 2020 AOC POMEROL BIO	78
L'ORATOIRE DE CHASSE-SPLEEN 2018 AOP MOULIS-EN-MÉDOC	78
CUVÉE DES CHEFS 2022 AOP GRAVE " MAGNUM "	70
LE BARON DE BRANE 2017 AOC MARGAUX	85
MANOIR DE GAY 2018 AOP POMEROL	95
CARBONNIEUX 2016 GRAND CRU AOP PESSAC LEOGNAN	99
CHATEAU GLORIA 2018 AOP SAINT JULIEN	110
CH. CROIZET BAGES 2020 AOP PAUILLAC	110
PHÉLAN SÉGUR 2015 AOC SAINT ESTEPHE	110
CANTENAC BROWN 2015 AOP MARGAUX	160

RHÔNE

DAVID REYNAUD 2022 AOP CROZES HERMITAGE	58
E. GUIGAL 2020 AOP CROZES HERMITAGE	74

LOIRE

FREDERIC MABILEAU 2022 "LES PETITS GRAINS" AOC ST NICOLAS DE BOURGUEIL	35
--	----

BOURGOGNE

MICHEL PICARD 2021 AOP HAUTES COTES DE NUITS	62
ANDRE DUCAL PINOT NOIR 2023 AOC BOURGOGNE	8 / 37

LANGUEDOC

DOMAINE DES HORTASSES 2023 AOP PIC ST LOUP	29
NO SEX FOR BUTTERFLY 2021 AOP PAYS D'OC	29
ZODIAK SYRAH-MOURVÈDRE 2022 IGP PAYS D'OC	26

BEAUJOLAIS

CHATEAU DE PIERREUX 2022 AOC BROUILLY	48
COMTESSE DE VAZEILLE 2019 AOP FLEURI CHATEAU BACHELARDS	52

White wines

Rose wines



12 CL 75CL

BORDEAUX

CHATEAU GABELOT 2024
BIO ENTRE DEUX MERS

5 / 22

CHATEAU DU SEUIL 2023
GRAVES BLANC

7 / 33

LES ROCHES BLANCHES 2023
AOP BORDEAUX SAUVIGNON

6 / 26

SAINT LANNE 2023
AOP GASCOGNE

6 / 25

SIRONA 2022
AOP SAUTERNES LIQUOREUX

55

LAGRAVE MARTILLAC 2022
AOC PESSAC LÉOGNAN

74

BOURGOGNE

LES EMALIÈRES 2023
AOP MACON VILLAGES

9 / 38

LA CHABLISIENNE 2020
"DAME NATURE" AOP CHABLIS

60

LOIRE

CLOS DES ORFEUILLES 2021
AOP MUSCADET SÈVRE & MAINE

33

SANCERRE 2022
AOP VIN DE LOIRE

10 / 56

CHANT DE VIGNES" 2023
AOP POUILLY-FUMÉ

52

RHÔNE

CLOS DE L'ORATOIRE
DES PAPES 2023
AOP CHATEAUNEUF-DU-PAPE

72

ALSACE

RIESLING " WOLFBERGER" 2021
AOP ALSACE

52

PROVENCE

COMPLICE CHATEAU RASQUE
CÔTE DE PROVENCE

9 / 44



12 CL 75CL

BORDEAUX

PINK PULSE
VIN DE FRANCE

6,50 / 29



12 CL 75CL

PROVENCE

ESPRIT GASSIER 2024
AOP PROVENCE

8 / 38

COMPLICE CHATEAU RASQUE 2024
CÔTE DE PROVENCE

8 / 37

CHATEAU MINUTY 2023
"M DE MINUTY"
AOP PROVENCE

56

ESPRIT GASSIER 2023
AOP PROVENCE MAGNUM

75

Bubbles



12 CL 75CL

M BRUT
CRÉMANT DE BORDEAUX

8 / 35

LAURENT PERRIER
LA CUVÉE BRUT

15 / 80

LAURENT PERRIER
CUVÉE ROSÉ

17 / 110

LAURENT PERRIER
CUVÉE GRAND SIÈCLE

320

LAURENT PERRIER
MILLÉSIMÉ

95

LAURENT PERRIER
LA CUVÉE BRUT MAGNUM

170