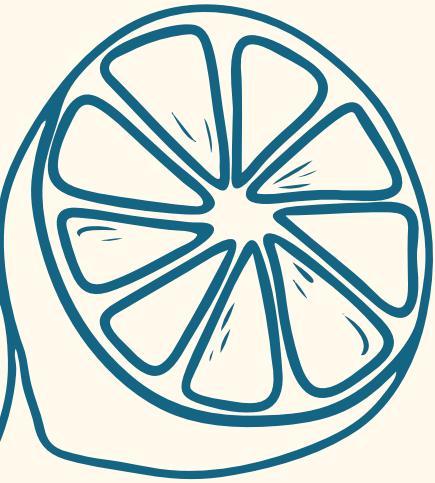


# LE BISTRROT DU PORT

— Quartier de l'Aiguillon —



# LES ENTRÉES À PARTAGER ! (OU PAS)

PLANCHE DE COPPA DI PARMA IGP	8/14	14,00
PLANCHE DE BREBIS À L'AIL DES OURS, CONFITURE CERISE NOIRE	7/14	14,00
PLANCHE MIXTE	8/14/7	16,00
HUÎTRES N°3 «LA CABANE DE L'AIGUILLO» X6	14	10,00
SARDINES À LA PLANCHA AU CHORIZO	7	12,00
CHIPIRONS SAUTÉS EN PERSILLADE	14	14,00
NOS ESCARGOTS SAUTÉS EN PERSILLADE, ESPUMA D'AIL	3	14,00

## LES PLATS

BURGER BISTROT	1/3/7/8	19,00
Pain burger, tomates, cheddar fumé, oignons confits, pancetta, steak haché		
TARTARE DE DAURADE	3/4/10	22,00
Huile aux agrumes, oignons rouges, salade et frites maison		
DEMI MAGRET RÔTI	7/12	24,00
Pomme purée, poire rôtie, jus de veau comme un vin chaud		
DAURADE ENTIÈRE À LA PLANCHA	4/5/7	24,00
Pomme purée, vierge de légumes d'hivers		
CALAMARS À LA CARBONNARA	1/2/4/7	24,00
Risotto d'orzo, parmesans, pancetta, cebette		
BELLE ENTRECÔTE 300GR	5/7/10	26,00
Frites, salade, sauce bleu d'Auvergne		
NOIX DE SAINT JACQUES	2/7/8	29,00
Noix de Saint Jacques snackées, crémeux de potimarron, chorizo et noisettes		

### MENU ENFANT

STEAK HACHÉ OU POISSON / FRITES  
SIROP À L'EAU OU SOFT

12€

## LES DESSERTS

TARTE CITRON TEXTURÉE	1/3/5/7	8,00
Tarte citron déstructurée, crémeux citron, meringue et sablé croustillants, sorbet citron vert		
LA MOUSSE AU CHOCOLAT LÉGÈRE	1/3/5/7/8	8,00
Mousse chocolat en siphon, crumble de fruits secs, glace vanille et caramel		
MONT BLANC VANILLE & CLÉMENTINE	1/3/7/8	8,00
Feuille de meringue, crème de marron, glace vanille et clémentines fraîches		
FROMAGE DU MOMENT	7/14	8,00
Tomme de brebis en tranche, confiture de cerise noire, salade		
CAFÉ GOURMAND	1/3/7/8/11	10,00
Assortiment de mignardises		
GLACE / SORBET	Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Framboise, Citron, Coco	3,00/5,00/7,00

# NOTRE COCKTAILERIE

## LES CLASSIQUES

ST-GERMAIN SPRITZ	12€
Liqueur St-germain, Prosecco, eau pétillante	
SPRITZ	10€
Apérol, Prosecco, eau pétillante, orange	
GIN TONIC	10€
Gin Bombay Sapphire, tonic, citron vert	

## SANS ALCOOL

VIR' GIN TONIC	8€
Gin sans alcool, tonic, citron vert	
VIRGIN SPRITZ	7€
Sirop Spritz Monin, eau pétillante	

MOSCOW MULE	10€
Vodka, Ginger beer, jus de citron	
AMERICANO	9€
Martini rouge, campari, eau pétillante	
PINK LEMON	8€
Lillet rosé, Schweppes agrumes	

## POUR ACCOMPAGNER

### ALAIN MILLIAT

#### NOS JUS 20 cl

JUS DE PAMPLEMOUSSE ROSE	5€
JUS DE TOMATE ROUGE	5€
JUS D'ANANAS	5€
NECTAR DE POIRE WILLIAMS	5€
NECTAR D'ABRICOT BERGERON	6€
NECTAR DE FRAISE	6€

#### THÉS GLACÉS 25 cl

THÉ CITRON MENTHE BIO	5€
INFUSIONS :	
PÊCHE VERVEINE POMME BIO	5€
FRAMBOISE MENTHE POMME BIO	5€

---

CIDRE BRUT BIO 33 cl	6€
----------------------	----

### APÉRITIF

MARTINI ROUGE-BLANC	5€
LILLET 6cl (rouge-rosé-blanc)	5€
-> supplément tonic	4€
KIR 12cl (mûre-cassis-pêche)	6€
PORTO 4cl	5€
SUZE 4cl	5€

### BIÈRES

#### À LA PRESSION

PELFORTH BLONDE 5°	
DEMI 25cl	4€
PINTE 50cl	7€
PANACHÉ - MONACO	4€

#### EN BOUTEILLE

BUD 33 cl	4€
CORONA 33 cl	5€
LES EFFET PAPILLON : 33 cl	6€
IPA BLONDE BIO	6€
WHEAT ALE BLANCHE BIO	6€

### SOFTS

COCA OU COCA ZÉRO 33 cl	3€
ORANGINA 33 cl	3€
LIMONADE OGEU 33 cl	3€
EAU PÉTILLANTE OGEU 33 cl	3€
TONIC 20cl	3,50€
GINGER BEER 20 cl	4€

### EAU

ABATILLE PLATE 1L	4€
ABATILLE PÉTILLANTE 1L	4€

### CAFÉTERIE

EXPRESSO	2€
ALLONGÉ	2€
DOUBLE EXPRESSO	4€
CAPPUCCINO	5€
THÉ	6€
CAFÉ VIENNOIS	6€
IRISH COFFEE	10€

### DIGESTIFS

MENTHE PASTILLE 4cl	6€
LIMONCELLO 4cl	6€

### SIROPS MONIN

Pêche	Citron	Menthe
Fraise	Grenadine	2,50€

### ALLERGÈNES

- 1. Gluten
- 2. Crustacés
- 3. Oeufs
- 4. Poissons
- 5. Arachides
- 6. Soja
- 7. Lait
- 8. Fruits à coque
- 9. Céleri
- 10. Moutarde
- 11. Graines de sésame
- 12. Anhydride sulfureux et sulfites
- 13. Lupin
- 14. Mollusques

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



**POUR TOUTES DEMANDES**

**COM.BISTRODUPORT@GMAIL.COM**

**DU MARDI AU DIMANCHE  
12H-14H30 • 19H-22H00**

**5 RUE DU PORT, 33120 ARCACHON**

**05 56 83 20 49**



@LEBISTRODUPORTARCACHON



@LEBISTRODUPORT