

BOISSONS CHAUDES *HOT DRINKS*

Café <i>Small black coffee</i>	2,00 €
Café noisette <i>Small black coffee with a hint of milk</i>	2,00 €
Décaféiné <i>Small decaffeinated black coffee</i>	2,00 €
Petit crème <i>Small white coffee</i>	2,30 €
Grand café <i>Large black coffee</i>	3,50 €
Grand crème <i>Large white coffee</i>	3,80 €
Café viennois <i>Large black coffee with chantilly cream</i>	4,50 €
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	3,50 €
Lait chaud <i>Hot milk</i>	3,00 €
Chocolat viennois <i>Hot chocolate with chantilly cream</i>	4,50 €
Thé / Infusion <i>Tea / herbal or fruit teas</i>	3,00 €
Irish Coffee	8,00 €

SODAS ET JUS DE FRUITS *SOFT DRINKS*

Jus de fruits (25cl) <i>fruit juice</i>	3,50 €
Orangina (33cl)	3,50 €
Sprite (33cl)	3,50 €
Ice Tea (33cl)	3,50 €
Perrier (33cl)	3,50 €
Coca (33cl)	3,50 €
Coca Zéro (33cl)	3,50 €
Fanta Orange (33cl)	3,50 €
Schweppes Agrum (25cl)	3,50 €
Schweppes Tonic (25cl)	3,50 €
Oasis Tropical (33cl)	3,50 €
Cacolac (20cl)	3,50 €
Sirop à l'eau (25cl) <i>Cordial</i>	2,00 €
Diabolo (25cl) <i>Cordial and lemonade</i>	3,00 €
Limonade (25cl)	2,70 €
Lait (25cl) <i>Milk</i>	3,00 €
Lait sirop (25cl) <i>Cordial and milk</i>	3,30 €
Supplément sirop / tranche <i>Extra cordial or slice of lemon</i>	0,30 €

EAUX *WATER*

Vittel (25cl)	2,90 €
Vittel (50cl)	3,90 €
Vittel (1L)	4,90 €
San Pellegrino (50cl)	3,90 €
San Pellegrino (1L)	4,90 €

WHISKYS

	2cl	4cl
Clan Campbell	3,00 €	6,00 €
Jack Daniel's	3,50 €	7,00 €
Aberlour	3,50 €	7,00 €
Breton Naguelann Grand Pa		9,00 €
Alsacien Hepp Ouiski		9,00 €

RHUMS

	4cl
Compagnie des Indes Latino 5 ans	8,00 €
Jamaïque 5 ans	8,00 €
Clément Silver Agricole Martinique	9,00 €

BIÈRES *BEER*

PRESSION DRAUGHT	Demi (25cl)	Pinte (50cl)
Affligem	4,50 €	8,00 €
Pelforth blonde	3,50 €	6,50 €
Affligem blanche	5,00 €	9,00 €
Musse (bière vendéenne) (33cl)	5,50 €	10,00 €
Monaco <i>Shandy with cordial</i>	3,80 €	7,60 €
Panaché <i>Shandy</i>	3,50 €	7,00 €
Picon bière	4,00 €	8,00 €

BOUTEILLE | BOTTLES

Bière locale bio (33cl)	6,00 €
Heineken (25cl)	3,50 €
Heineken 0 (sans alcool) (25cl)	3,50 €
Pelforth brune (33cl)	4,00 €
Desperados (33cl)	5,50 €
Mort subite rouge (33cl)	6,00 €
No Panic, bière Talmondaise (33cl)	6,00 €

CIDRE doux ou brut (25cl)	3,50 €
----------------------------------	--------

APÉRITIFS

Coupe de champagne (12cl)	7,50 €
Kir royal (12cl)	8,00 €
Kir (12cl)	3,50 €
Kir pétillant (12cl)	4,20 €
Pétillant (12cl)	3,70 €
Ricard (2cl)	3,00 €
Porto rouge (6cl)	3,50 €
Suze (6cl)	3,50 €
Troussepinette (6cl)	3,50 €
Martini (6cl)	3,50 €
Pineau blanc (6cl)	3,50 €
Sangria	3,50 €
Mojito	8,00 €
Mojito royal	12,00 €
Spritz	8,00 €
Punch	8,00 €
Virgin Mojito	5,50 €
Virgin Spritz	5,50 €
Punch sans alcool	5,50 €

ALCOOLS (5cl)

Get 27	6,50 €
Cognac	6,50 €
Bailey's	6,50 €
Calvados	6,50 €
Armagnac	6,50 €
Fine Donjon	6,50 €
Manzana	6,50 €
Mentilla	6,50 €
Vodka	6,50 €
Gin	6,50 €
Rhum	6,50 €
Tequila	6,50 €
Supplément coca, tonic, jus de fruits	1,50 €

extra coke, tonic water or fruit juice



CUISINE DE PLAGE

POISSONS DE LA CRIEE
PRODUITS FRAIS ET LOCAUX

GLACES • GRIGNOTAGES • BOISSONS



02 51 90 31 45

www.laplageleveillon.com

 /laplageleveillon

Prix net en euros. Service compris. * L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Nous n'acceptons pas le règlement par chèque. Merci de votre compréhension.

Maquette et illustrations : David Bour | Ne pas jeter sur la voie publique | Sous réserve de modifications et d'erreurs typographiques

ENTRÉES STARTERS

6 huîtres n°3 (du Veillon) <i>6 local oysters</i>	9,50 €
9 huîtres n°3 <i>9 local oysters</i>	13,50 €
12 huîtres n°3 <i>12 local oysters</i>	18,00 €
Bouquet de crevettes <i>Prawns</i>	9,90 €

Nos huîtres sont servies avec beurre, vinaigre à l'échalote et citron, les crevettes avec de la mayonnaise maison

Our oysters are served with butter, shallot vinegar and lemon, our prawns are served with homemade mayonnaise

Tartare de truite, citron, échalotes, ciboulette, blancs de poireaux et baies roses	14,50 €
---	---------

Trout tartare, lemon, shallots, chives, leek and pink peppercorns

Carpaccio de boeuf, parmesan, câpres, basilic et huile d'olive	12,00 €
--	---------

Beef carpaccio, parmesan, capers, basil and olive oil

SALADES SALADS

Plage	16,50 €
-------	---------

Salade, saumon fumé, tomates cerises, champignons frais, mini wrap fromage ail et fines herbes, vinaigrette et sauce crémeuse au citron
Lettuce, smoked salmon, cherry tomatoes, fresh mushrooms, garlic and herb cheese wrap, vinaigrette and creamy lemon sauce

Biquette	14,90 €
----------	---------

Salade, toasts de chèvre chaud, tomates confites, oignons blancs au balsamique, noix, miel, vinaigrette
Lettuce, toasted goat's cheese, sundried tomatoes, onions, walnuts, honey, vinaigrette

Poulette	16,50 €
----------	---------

Salade, émincé de poulet au curry, tomates cerises, copeaux de parmesan, oeuf dur, mangue, vinaigrette fruitée
Lettuce, sliced chicken with curry, cherry tomatoes, grated parmesan, hard boiled egg, mango, fruity salad dressing

MENU MOUSSAILLON (-10 ANS) CHILDREN'S MENU (UNDER 10 YEARS)

10,50 €

Steak haché ou poisson, frites ou légumes
ou moules marinières, frites

minced beef steak or fish with chips or vegetables or mussels with chips

+

Pom'pote ou glace « sundae »

(vanille-chocolat ou vanille-framboise)

fruit sauce pouch or ice-cream sundae, chocolate-vanilla flavour or raspberry-vanilla flavour

+

Un verre de sirop à l'eau

1 glass of cordial

Merci de nous prévenir en cas d'allergies, liste des allergènes sur demande. Prix net en euros. Service compris.

PLATS MAIN COURSES

Retour de criée et son accompagnement <i>Fish of the day</i>	21,00 €
---	---------

Fish and chips	16,50 €
----------------	---------

Pièce de boeuf du boucher VBF (200g) Sauce au poivre ou sauce au bleu, frites, salade <i>Steak with a pepper or blue cheese sauce, chips, lettuce</i>	21,00 €
---	---------

Burger de la Plage, frites <i>Burger and chips</i>	17,50 €
--	---------

Pain artisanal, steak haché, poitrine fumée, salade, tomates, fromage, oignons rouges, oignons frits, cornichons
Artisan bread, beefburger, smoked streaky bacon, lettuce, tomato, cheese, red onion, fried onions, pickles

Sauce au choix : fromage bleu, curry, poivre, barbecue
Choice of sauce : blue cheese, curry, pepper, barbecue

Burger végétarien, frites <i>Vegetarian burger and chips</i>	17,50 €
--	---------

Pain artisanal, galette de légumes, salade, tomates, oignons rouges, oignons frits, cornichons
Artisan bread, veggieburger, lettuce, tomato, red onion, fried onions, pickles

Sauce au choix : fromage bleu, curry, barbecue
Choice of sauce : blue cheese, curry, barbecue

Bruschetta, salade verte <i>Bruschetta, green salad</i>	13,50 €
---	---------

Tartine, purée de tomates, chorizo, poivrons confits, courgettes marinées, gruyère râpé
Toasted bread, tomato purée, chorizo, peppers, courgettes, grated gruyère cheese

MOULES MUSSELS

Selon disponibilité *Subject to availability*

Moules marinières <i>Mussels in white wine</i>	13,90 €
--	---------

Moules à la crème d'ail <i>Mussels in a creamy garlic sauce</i>	15,90 €
--	---------

Moules au curry <i>Mussels in a curry sauce</i>	15,90 €
---	---------

Moules au chorizo <i>Mussels in a chorizo sauce</i>	15,90 €
--	---------

Moules au fromage bleu <i>Mussels in a blue cheese sauce</i>	15,90 €
---	---------

Toutes nos moules sont servies avec des frites
Our mussels are served with chips

Assiette 3 fromages <i>Selection of 3 cheeses</i>	8,00 €
---	--------

Frites, petite <i>Chips, small portion</i>	2,70 €
--	--------

Frites, grande <i>Chips, large portion</i>	4,00 €
--	--------

Salade verte <i>Green salad</i>	3,50 €
---------------------------------	--------

Légumes, la portion <i>Portion of vegetables</i>	4,90 €
--	--------

Nous ne faisons pas de changement dans les burgers.

Nous n'acceptons pas le règlement par chèque. Merci de votre compréhension.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

DESSERTS DESSERTS

Tarte fine aux pommes, glace vanille, sauce caramel au beurre salé <i>Apple tart, vanilla ice-cream, salted butter caramel sauce</i>	7,50 €
--	--------

Moelleux au chocolat, crème anglaise <i>Chocolate fondant, custard sauce</i>	7,50 €
---	--------

Panna cotta, coulis de fruits rouges ou sauce caramel <i>Panna cotta, red fruits sauce or caramel sauce</i>	6,00 €
---	--------

Gaufres <i>Waffles</i>	
Sucre <i>Sugar</i>	3,50 €

Caramel, chocolat ou chantilly	4,00 €
--------------------------------	--------

Café / thé gourmand	7,50 €
---------------------	--------

Selection of mini desserts and a coffee or tea

Champagne gourmand * (12 cl) <i>selection of mini desserts and a glass of champagne*</i>	11,50 €
---	---------

LES GLACES ICE CREAMS

Coupe 1 boule, parfum au choix <i>1 scoop of ice cream, choice of flavours</i>	2,50 €
---	--------

Coupe 2 boules <i>2 scoops of ice cream</i>	4,00 €
---	--------

Coupe 3 boules <i>3 scoops of ice cream</i>	5,50 €
---	--------

Parfums crèmes glacées : vanille, fraise, chocolat, café, noix de coco, menthe-chocolat, rhum-raisins, caramel au beurre salé, carnaval
Ice-cream flavours : vanilla, strawberry, chocolate, coffee, coconut, mint-chocolate, rum and raisin, salted butter caramel, carnival

Sorbet : citron vert, ananas, cassis, mangue, passion
Sorbet : lime, pineapple, blackcurrant, mango, passion fruit

Supplément chantilly <i>Extra chantilly cream</i>	1,50 €
---	--------

Supplément coulis <i>Extra sauce</i>	1,00 €
--------------------------------------	--------

Chocolat, fruits rouges, caramel, café *Chocolate, red fruits, caramel, coffee*

Coupe La Plage	7,90 €
----------------	--------

1 boule coco, 1 boule ananas, 1 boule passion, coulis de fruits rouges, chantilly. *Coconut ice cream, pineapple sorbet, passion fruit sorbet, red fruits sauce, chantilly cream*

Banana Split	8,50 €
--------------	--------

Banane, 1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, chocolat chaud, chantilly. *Banana, vanilla ice cream, strawberry ice cream, chocolate ice cream, hot chocolate sauce, chantilly cream*

Poire Belle Hélène	7,90 €
--------------------	--------

3 boules vanille, poire au sirop, chocolat chaud, chantilly. *3 scoops of vanilla ice cream, pears in syrup, hot chocolate sauce, chantilly cream*

Pêche Melba	7,90 €
-------------	--------

3 boules vanille, pêche au sirop, coulis de fruits rouges, chantilly

3 scoops of vanilla ice cream, peaches in syrup, red fruits sauce, chantilly cream

Dame Blanche	7,90 €
--------------	--------

3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly

3 scoops of vanilla ice cream, hot chocolate sauce, chantilly cream

Chocolat Liégeois	7,90 €
-------------------	--------

3 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly

3 scoops of chocolate ice cream, hot chocolate sauce, chantilly cream

Café Liégeois	7,90 €
---------------	--------

3 boules café, sauce café, chantilly

3 scoops of coffee ice cream, coffee sauce, chantilly cream

Caramel Liégeois	7,90 €
------------------	--------

3 boules caramel, sauce caramel, chantilly

3 scoops of caramel ice cream, caramel sauce, chantilly cream

Avec alcool <i>With alcohol</i>	
---------------------------------	--

Colonel	8,50 €
---------	--------

3 boules citron vert, vodka* *3 scoops of lime sorbet, vodka**

Antillaise	8,50 €
------------	--------

1 boule passion, 1 boule rhum-raisins, ananas au sirop, rhum blanc*

*Passion fruit sorbet, rum and raisin ice cream, pineapple in syrup, rum**