APÉRITIFS

Anis 2 cl	
Ricard, Berger blanc	2.50 €
Vins cuits 4 cl	4.00 €
Porto rouge, Martini rouge ou blanc, Muscat, Pineau, Suze	
Kir (cassis) 10 cl	3.00 €
Whisky, Gin, Vodka, Tequila 4 cl	5.50 €
Whisky supérieur (Glenmorangie, Aberlour, Cardhu,Jack Daniels…)	8.00 €
Rhum Havana 3 ans, 3 Rivières	6.00 €
Coupe de champagne	8.00 €
Cocktails	
Rhum du patron !!	4.00 €
Américano 7 cl	7.00 €
Sangria 20 cl	5.00 €
Cuba libre, Tequila Sunrise, Ti punch	7.00 €
Caïpirana, Mojito, Margarita	7.00 €
Bière pression	
Leffe 25 cl	3.80 €
Stella ARTOIS 25 cl	3.00 €
Bières bouteilles	
Carlsberg, Leffe Brune, Cubanisto, Hoagarden blanche	6.00 €
Les sodas et jus de fruits (33cl)	
Coca cola, Coca Zéro, Coca Life	3.00 €
Fanta orange, Perrier, Schweppes agrumes,	3.00 €
Limonade, Orangina, Sprite, Ice tea	3.00 €
Sirop à l'eau	1.60 €
Jus de fruits (orange, pomme, tropical, tomate)	3.00 €
Abatilles eau minérale du Bassin d'Arcachon (plate) 50 cl	3.00 €
Supplément sirop	0.20 €

DIGESTIFS

LES DIGESTIFS (4cl)	
Irish coffee du monde	7.50 €
Bas-armagnac Tariquet « Le Légendaire »	7.00 €
Armagnac	5.50 €
Cognac	5.50 €
Calvados	5.50 €
Rhum du patron	4.00 €
Glenmorangie, Cardhu, Aberlour, Jack Daniel's	8.00 €
Clan campbell	5.50 €
Get 31 ou 27	5.50 €
Poire William's	5.50 €
Manzana	5.50 €
Bailey's	5.50 €
Supplément soda ou jus de fruits	0.50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

LES ENTRÉES LES SALADES

6 huîtres du Bassin d'Arcachon	**9.00 €**
12 huîtres du Bassin d'Arcachon	**16.00 €**
Délice du Sud-Ouest	**14.00 €**
(Foie gras maison mi- cuit, petits pains et pommes toastées)	
Tartare de dorade aux agrumes	**12.00 €**
Cassolette de Calamars frits et sa crème battue citronnée	**10.00 €**
Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et pistou	**12.00 €**
Salade de chèvre au miel	10.00 €
(salade, tomates, toasts de chèvre au miel)	
Salade Océane	13.00 €
(salade, tomate, lardons de saumon, croutons, œuf poché)	
Salade landaise	15.00 €
(salade, tomates, gésiers, lardons, cubes de foie gras maison)	
Salade Caesar	12.00 €
(salade, tomate, filets de poulet rôti, croutons, œuf, sauce Caesar, copeaux de parmesan)	
Salade Italienne	13.00 €
(roquette, tomates séchées, gorgonzola, copeaux de parmesan, basilic frais, jambon Pata Negra)	
Salade verte	3.50 €

PIZZAS

Margherita (aucune modification sur cette pizza)	7.50 €
(Tomate, olives, fromage)	
Elena	8.50 €
(Tomate, olives, jambon, fromage)	
La Pata Negra	16.00 €
(Tomate, olives, Pata negra, parmesan, Roquette, fromage)	
Savoyarde	13.00 €
(Tomate, olives, Reblochon, lardons, oignons, fromage)	
Reine	9.50 €
(Tomate, olives, jambon, champignons, fromage)	
4 Saisons	12.50 €
(Tomate, olives, poivrons, asperges, champignons, Cœur d'artichaut, fromage)	
4 Fromages	14.00 €
(Tomate, olives, chèvre, gorgonzola, reblochon, fromage)	
Picante	13.00 €
(Tomate, olives, chorizo, merguez, poivrons, fromage)	
L'indienne	13.50 €
(Tomate, olives, poulet, miel, sauce curry, oignons, fromage)	
La douce	12.00 €
(Tomate, olives, chèvre, miel, noix, fromage)	
La Maguide	13.00 €
(Tomate, olives, Saumon fume, parmesan, Roquette, pistou, fromage)	
La Roma	13.50 €
(Tomate, mozzarella Buffala fraiche, huile d'olive, basilic frais)	

Supplément oeuf 0,50 € ***Autre ingrédient 1,50 €***

prix net service compris

LES VIANDES ET POISSONS

Hamburger du Campeur maison, frites	**12.00 €**
Entrecôte grillée, frites (300-350 g)	**21.00 €**
Magret de canard grillé, pommes de terre grenaille	**18.00 €**
Parmentier de confit de canard et sa salade	**16.00 €**
Gambas à la crème et tagliatelles au pistou	**17.00 €**
Moules à la plancha, frites	**13.00 €**
Dos de cabillaud, poivrons confits et écrasé de pommes de terre	**18.00 €**
Dorade royale grillée, fenouil et légumes croquants	**19.00 €**
Tagliatelles Bolognese	**8.50 €**
Tagliatelles Carbonara	**9.50 €**
Assiette de frites	**3.50 €**

Supplément Sauce 1.50 € (Roquefort, poivre, ou échalote)

LES MENUS

Enfant (-de 10 ans)

Steack haché
ou
Jambon blanc
ou
Nuggets / frites

1 boule de glace au choix

8.00 €

Menu MAGUIDE

Assiette de beignets de calamars

Moules à la plancha-frites

Glace 2 boules au choix

17.00 €

Menu Landais

Assiette de foie gras maison
mi-cuit au torchon et ses toasts

Magret de canard grillé

Gâteau Basque

26.00 €

LES GOURMANDISES ET LES GLACES

Assiette de fromages	6.00 €
Café gourmand (accompagné de mini pâtisseries)	8.50 €
Moelleux chocolat et sa crème anglaise	6.00 €
Gâteau basque	4.50 €
Profiteroles au chocolat chaud	6.00 €
Tarte tatin et sa boule de glace vanille	6.00 €
Irish coffee (café, sucre de canne, whisky, chantilly)	7.50 €
Gaufres :	
- Sucre	3.00 €
- Chocolat maison	3.50 €
- Nutella	4.00 €
Supplément chantilly	1.00 €

BOULE DE GLACE au choix

1 boule 2.00 € **2 boules** 3.50 € **3 boules** 4.50 €

Crèmes glacées : Vanille, Café, Chocolat, Fraise, Rhum-Raisins, Menthe-chocolat, Noix de coco, caramel beurre salé
Sorbets : Passion, Ananas, Citron vert, framboise
Supplément chantilly 1.00 €

LES COUPES GLACÉES

Dame blanche (glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly	5.50 €
Café ou Chocolat Liégeois (glace café ou chocolat, coulis de café ou chocolat chaud maison, chantilly)	5.50 €
Pêche Melba (glace vanille, morceaux de pêche, coulis fruits rouges, chantilly)	6.50 €
Banana split (banane, boule glace vanille, fraise, chocolat, chocolat chaud maison, chantilly)	7.50 €
Coupe Colonel (glace citron, vodka, chantilly)	8.00 €
Coupe des îles (glace rhum raisins, rhum blanc, chantilly)	8.00 €
Coupe Maguide (glace café, armagnac, chantilly)	8.00 €
Coupe Iceberg (glace menthe chocolat, get 27, chantilly)	8.00 €

BOISSONS CHAUDES

Café	1.50 €
Décaféiné	1.90 €
Noisette	1.70 €
Grand café	2.80 €
Grand crème	3.00 €
Thé, infusion	2.60 €
Thé, infusion avec tranche de citron ou lait	2.80 €
Chocolat	3.00 €
Chocolat ou café viennois (chantilly)	4.50 €

LES VINS

Les blancs	**le verre**	**75 cl**	**37.5 cl**	**Magnum**
Bordeaux, château Bois Malot		16.00 €	9.00 €	
Tariquet sec Maseng côte de Gascogne	2.50 €	14.50 €		25.00 €
Tariquet moelleux 1ère grives	4.00 €	18.00 €		
Sancerre (servi frais) vin de Loire		24.00 €		
Les rosés				
Bordeaux-clairet château Bois Malot	2.50 €	15.00 €	9.00 €	
Côte de Provence, haut de Masterel		24.00 €		
Côte de Provence, Le MMM		21.00 €		36.00 €
Sancerre (servi frais) vin de Loire		24.00 €		
Les rouges				
Bordeaux, château Lathibaude (bordeaux supérieur 2010/11)	3.00 €	18.50 €	9.50 €	
Bordeaux, château d'Eck (pessac-léognan-2010/11)		28.00 €		
Bordeaux, château Les Hauts de Lartigue (pessac-léognan-2011/12)		25.00 €		
Bordeaux, château Beaulieu (Montagne st emilion-2009/10)		29.00 €		
Sancerre (servi frais) (vin de Loire-2012/13)		24.00 €		

Vin en Carafe (vdtf-blanc, rosé, rouge)
1/4l : 4.00 € **1/2 l** : 7.00 € **1l** : 12.00 €

Champagne
Brut grand cru Michel Gonet propriétaire 75 cl 50.00 €
La coupe 8.00 € le kir royal 8.50€
Nicolas Feuillatte 75 cl 60.00 €

Eaux minérales
Abatilles eau minérale du bassin d'Arcachon
(plate ou pétillante) 1 l 4.50 €

Suggestions

Château Gaudin, Pauillac 2000	41.00 €
Château Maucaillou N°2 2010	36.00 €
Bouquet de Monbrison, Margaux 2000	42.00 €
Château Peymartin, St Julien 2000	55.00 €
Marquès de Risqual (Espagne 2000)	35.00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération