

SODAS

Monster / Red Bull (25 cl)	5 €
Coca-Cola / Zéro (33 cl)	4 €
Fanta / Fuze Tea (33 cl)	4 €
Schweppes Agrum' (33 cl)	4 €
Limonade / Perrier (33 cl)	4 €
Tropico (33 cl)	4 €
Sirop à l'eau (25 cl) Fraise/Framboise/ Pêche/Grenadine/ Menthe/Orgeat/ Citron acide/Cerise	2,5 €
Diabolo (25 cl) Fraise/Framboise/ Pêche/Grenadine/ Menthe/Orgeat/ Citron acide/Cerise	3,5 €
Du Matos (33 cl)	4,5 €
Thé glacé maison (50 cl) Framboise / Pêche	6 €
Café latte frappé (50 cl)	8 €

JUS DE FRUITS

Orange (25 cl)	4 €
Ananas (25 cl)	4 €
Fraise (25 cl)	4 €
Pomme (25 cl)	4 €
Poire (25 cl)	4 €
Tomate (25 cl)	4 €

BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné	2,5 €
Café allongé	2,5 €
Double Espresso	4 €
Café latte / Viennois	4 €
Thé / Infusion	4 €
Chocolat	4,5 €
Chocolat viennois	5 €

EAUX

Abatille plate (50 cl)	2,5 €
Abatille plate (1 L)	3,5 €
Abatille plate (25 cl)	4 €
Abatille gazeuse (1 L)	5 €
Eau filtrée plate (1 L)	2,5 €
Eau filtrée gazeuse (1 L)	3 €

BIÈRES

L'Ékume	25 cl / 50 cl	4 € / 7 €
IPA		4,5 € / 8 €
Mort Subite Blanche		4,5 € / 8 €
Bière sirop		5 € / 8 €
Monaco		4,5 € / 8 €
Picon (25 cl)		6 € / 10 €
Corona (btl - 33 cl)		6 €
Bière 0% Despe (33 cl)		5 €

DIGESTIFS

Get 27	7 €
Menthe Pastille	7 €
Bailey's	7 €
Bumbu Cream	7 €
Amaretto	7 €
Armagnac	10 €
Calvados	10 €
Cointreau	8 €
Chartreuse (jaune/verte)	14 €

APÉRITIFS

Ricard	3,5 €
Suze	5 €
Campari	6 €
Pineau	5 €
Kir (cassis/mûre)	5 €
Kir Royal (cassis/mûre)	9 €
Lillet (blanc/rosé)	5 €

SPIRITUEUX

Whisky	
Jack Daniel's	9 €
Aberlour 10 ans	12 €
Lagavulin 16 ans	16 €
Gin	
Monkey 47	12 €
Bombay Saphir	9 €
Rhum	
Hechichera	12 €
Bumbu	10 €
Cognac	
	16 €

VINS

Blancs	12 cl / 75 cl / 1,5 L
Entre 2 Mers Bordeaux	5 € / 22 €
Velevet Pays d'Oc	6 € / 27 €
1^{ères} Grives Tariquet	6 € / 27 €
Chemilly Chablis	8 € / 37 €
Domaine Simonet Febvre Chablis (magnum)	78 €

Rosés	12 cl / 75 cl / 1,5 L
Costa Rossa Corse	5 € / 25 €
Minuty Côtes de Provence	7 € / 38 € / 78 €
Minuty Or Côtes de Provence	55 €

Rouges	12 cl / 75 cl / 1,5 L
Velevet Pays d'Oc	5 € / 27 €
Espiot Pessac	6 € / 29 €
Perrin Côtes-du-Rhône	29 €
Fagot Vendée	31 €
Emilianessence Saint-Emilion Grand cru	49 € / 89 €

Grands Crus Rouges	75 cl
Les Brunes Domaine des Creisses Côtes du Rhône	72 €
Haut Marbuzet Saint-Estèphe, Médoc	75 €
L'Aurage Côtes de Castillon	74 €
Côte Rotie Côtes du Rhône	80 €

CHAMPAGNES

Coupe Moët (12 cl)	12 €
Moët & Chandon Réserve impériale brut (75 cl)	80 €
Moët & Chandon Réserve impériale brut (1,5 L)	150 €
Ruinart brut (75 cl)	90 €
Ruinart Blanc de blanc brut (75 cl)	150 €
Ruinart Blanc de blanc brut (1,5 L)	250 €
Cristal Roderer (75 cl)	320 €

ENTRÉES

Soupe de poissons de Rémi Massé Tomme de brebis, croûtons et rouille maison	12 €
Œufs façon Mimosa	7,5 €
Rillettes de sardine huile d'olive, citron	9 €
Huîtres x6 / x12	10 € / 18 €
Cecina de bœuf Pan de cristal	16 €
Hareng pomme à l'huile crème de raifort, oignons rouges	11 €
Crispy de poulet Sauce Deluxe maison	10 €
Un plat au choix parmi les spécialités du plateau "L'Ékume de la mer"	12 €

PLATS

Entrecôte VBF frites ou pommes grenailles	32 €
Tartare de bœuf au couteau frites ou pommes grenailles	20 €
Spaghetti Alle vongole OU Cacio e pepe (végé)	22 €
Cabillaud et purée façon Robuchon Écume de bisque, chips de panais	24 €
Smash Burger Cheddar Wyke, pickles de cornichons, salade, frites	19 €
Moules Frites Marinière / Roquefort / Curry	17 €
Salade César romaine, bloc pamesan, olives, poulet pané ou crevettes	18 €
Parmigiana d'aubergines (végé)	17 €

SPÉCIALITÉS À PARTAGER

L'Ékume de la mer Ceviche de maigre, Tataki de thon, Harengs fumés au chalumeau, 6 huîtres, Carpaccio de gambas, Sashimi de thon à l'asiatique	60 € ou 12 € le plat unique au choix
L'Arroz (pour 2 pers.) Riz bomba, Bouillon de poisson de roche, Sofrito crevettes / calamars / moules	46 €

MENU ENFANTS

12 ANS MAX. Crispy de poulet ou jambon blanc, frites, fondant choco, bonbons	14 €
--	------

DESSERTS

Assiette de fromages affinés Confiture, noix	14 €
Crèmes glacées (Sunday) & Topping Tout choco, fruits rouges, caramel beurre salé, huile d'olive-citron	8 €
Cookie géant maison & glace vanille	12 €
Assortiment de fruits de saison (Peta Zeta)	12 €
Café gourmand Desserts du moment	10 €

L'ÉKUME

BEACH VIBES - CHÂTELAILLON-PLAGE

Légère et précieuse, comme nos instants d'été partagés sur la plage...

Ici, les pieds dans le sable et le regard tourné vers l'horizon, on savoure une parenthèse unique :
une cuisine solaire, un cadre élégant et toujours l'ambiance vibrante de l'océan.

Éphémère mais inoubliable, l'Ékume revient chaque saison à Châtelailon-Plage
comme l'océan revient toujours caresser son rivage.