

SODAS

Coca-Cola / Zéro (50 cl)	4 €
Fuze Tea (33 cl)	4 €
Orangina (50 cl)	4 €
Schweppes Agrum' (33 cl)	4 €
Limonade (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 (33 cl) Framboise / Pêche	6 €

JUS DE FRUITS

Orange (25 cl)	4 €
Ananas (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 gazeuse (50 cl)	3 €
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 €
Bière sirop		5 € / 8 €
Monaco		4,5 € / 8 €
Picon (25 cl)		6 € / 10 €
Mort Subite (btl - 33 cl)		6 €
Corona (btl - 33 cl)		6 €
Bière 0% Despe (33 cl)		5 €

DIGESTIFS

Menthe Pastille	7 €
Bailey's	7 €
Bumbu Cream	7 €
Amaretto	7 €
Chartreuse (jaune/verte)	14 €

APÉRITIFS

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

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 €
Velvet Pays d'Oc	6 € / 27 €
1^{ères} Grives Tariquet	6 € / 27 €
Chemilly Chablis	8 € / 37 €
Domaine Simonet Febvre Chablis (magnum)	78 €

Rosés

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

Rouges

Velvet Pays d'Oc	12 cl / 75 cl / 1,5 L	5 € / 27 €
Espiot Pessac		6 € / 29 €
Perrin Côtes-du-Rhône		29 €
Fagot Vendée		31 €
Haut Marbuzet Saint-Estèphe, Médoc		75 €

Grands Crus Rouges

Emilianessence Saint-Emilion Grand cru	75 cl / 1,5 L	49 € / 89 €
Les Brunnes Domaine des Creisses Côtes du Rhône		72 €
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 ★	12 €
Tomme de brebis, croûtons et rouille maison	
L'œuf mayo maison ★	7,5 €
et son lard grillé	
Rillettes de sardine ★	9 €
huile d'olive, citron	
Huîtres x6 / x12 ★	10 € / 18 €
de la Maison Joguet	
Terrine Lou Gascon ★	7,5 €
Piment d'espelette	
Cecina de bœuf ★	16 €
Cornichons marinés à la paysane	
Crispy de poulet	10 €
Sauce Deluxe maison	
Un plat au choix parmi les spécialités du plateau "L'Ékume de la mer"	12 €

PLATS

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

SPÉCIALITÉS À PARTAGER

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

MENU ENFANTS

12 ANS MAX.	
Crispy de poulet ou Jambon blanc, frites, Fondant choco ou Salade de fruits de saison (Peta Zeta), Bonbons	14 €

DESSERTS

Assiette de fromages affinés ★	14 €
Confiture, noix	
Crèmes glacées (Sundae) & Topping ★	8 €
Tout choco, fruits rouges, caramel beurre salé, huile d'olive-citron	
Cookie géant maison & glace vanille	12 €
Granité Basilic, menthe, citron sur son lit de fraises fraîches	12 €
Salade de fruits de saison ★ (Peta Zeta)	12 €
Café gourmand Desserts du moment	10 €

★ À déguster et à partager toute la journée

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.