



Nos packages restauration 2025 à commander 48h à l'avance !

Toutes nos commandes de restauration sont préparés le matin même, et livrées en suivant à bord de la Pinasse !

Pack Terre&Mer (3-4 pers): 245€

- 12 huîtres, 12 crevettes, 25 gr de crevettes grises, 3 langoustines, 2 demi tourteau, bulots, bigorneaux, coquillage, beurre, citrons, 400 gr de fromage, 44 tranches de charcuterie, gressins, crème de légumes, fruits secs, 1 fritons de canard au piment d'espelette, * 1 bouteille de vin de votre choix, 3 baguettes.

Pack Terre&Mer (5-6 pers) : 379€

- 24 huîtres, 24 crevettes, 50 gr de crevettes grises, 6 langoustines, 4 demi tourteau, bulots, bigorneaux, coquillages, beurre, citrons, 400 gr de fromage, 44 tranches de charcuterie, gressins, crème de légumes, fruits secs, 1 terrine d'oie au muscat de beaume de Venise, 100 gr. 1 friton de canard au piment d'espelette, 100 gr, * 2 bouteilles de vins de votre choix, 4 baguettes.

Pack Dégustation (3-4 pers) : 199€

- 1 Foie gras (180 gr) au sel bleu de Perse, 200 gr de noix de cajou à la truffe, 2 langoustines, 100 gr de bigorneaux, 50 gr de crevettes grises, 12 huîtres, 6 crevettes, 8 bulots, * 1 bouteilles de vin de votre choix, 1 pain d'épices, 3 baguettes.

Pack Dégustation (5-6 pers) : 341€

- 2 Foies gras (180 gr) au sel bleu de Perse, 300 gr de noix de cajou à la truffe, 4 Langoustines, 100 gr bigorneaux, 50 gr de crevettes grises, 24 huîtres, 12 crevettes, 16 bulots, * 2 bouteilles de vin de votre choix, 1 pain d'épices, 4 baguettes.

Pack Grand Apéro (5-6 pers) : 253,50€

- 30 huîtres, 600 gr de crevettes, 800 gr de bulots, 360 gr de fromage, 60 tranches de charcuterie, * 2 bouteilles de vin de votre choix, 3 baguettes.

* Les bouteilles de vin au choix sont :

En rouge : Bordeaux. Château La Freynelle

En blanc : Entre-Deux-Mers, La Freynelle

En rosé : IGP Rosé "Claouset Mer Plage"

Sont fournis avec nos plateaux :

Petites fourchettes à huître, couteaux, petits pics, casse-noisette, serviettes papier, bouteilles d'eaux gratuites à bord.





Les différents plateaux 2025 à commander 48h à l'avance !

Toutes nos commandes de restauration sont préparées le matin même, et livrées en suivant à bord de la Pinasse !

En partenariat avec la poissonnerie
RAYMOND & FILS à Pirailan :

Les fruits de mer à la carte :

- 12 huîtres n°3 ouvertes : 19€
- 6 grosses crevettes et mayo : 13€
- 8 bulots et aïoli : 10€
- 1/2 tourteau : 16€
- 2 pinces et mayo : 17€
- 2 langoustine et mayo : 14€
- Portion de bigorneau (50 gr) : 8,50€
- Portion de crevettes grises (25 gr) : 8,50€

La Dégustation (1 pers) : 26€

6 huîtres n°3, 6 crevettes, 6 bulots, beurre, citrons

Le Banc d'Arguin (1 pers) : 50€

6 huîtres n°3, 6 crevettes, 1 langoustine, 1/2 tourteau, bulots, bigorneaux, beurre, citrons

La Pinasse (1 pers) : 54€

6 huîtres n°3, 6 crevettes, 2 langoustines, 1/2 tourteau, 25 gr de crevettes blanches, bulots, bigorneaux, 4 coquillages, beurre, citrons

Le Grand Apéro (5/6 pers) : 115€

30 huîtres n°3, 600 gr de crevettes, 800 gr de bulots, mayo, aïoli, beurre, citrons

En partenariat avec la LAITERIE GILBERT à
Grand Piquey :

Commande de minimum 4 personnes

Plateau de fromages (1 pers) : 14€

Assortiment d'au moins 5 fromages de saison (100 gr/pers)

Plateau de charcuterie (1 pers) : 14€

Assortiment d'au moins 5 charcuteries (11 tranches/pers)

Plateau fromage/charcuterie (1 pers) : 16€

60 gr de fromage, 10 tranches de charcuterie

Plateau cocktail (1 pers) : 27€

100 gr de fromage, 11 tranches de charcuterie, gressins, crème de légumes, fruits secs.

Brunch (1 pers) : 29€

Fromage/Charcuterie 80 gr, 1 yaourt aux fruits, pain, beurre, confiture, salade melon/pastèque, 1 viennoiserie, 1 canelé, 1 jus d'orange ou ananas ou pomme 25cl.

1 baguette de pain/2 personnes : 1,50€

Sont fournis avec nos plateaux :

- petites fourchettes à huître, couteaux, petits pics, casse-noisette, serviettes papier, bouteille d'eau gratuite à bord



Nos petites gourmandises :

Côté salé :

**Terrines CoinCoin 100% Cholestérol 100gr
9,90€**

Canards élevés en France pendant 15 semaines,
produits dans le sud-ouest.

Pique Bec : Fritons de canard au piment d'Espelette

L'Armagedon : Terrine Landaise à l'armagnac

**Au Bar Masqué : Terrine d'oie au muscat de beaume
de Venise**

Le Château de mon Père : Terrine de caille au cassis

Foie gras Chapitre, Maison Lazartigue

Canards élevés en France pendant 15 semaines, produits
dans le sud-ouest.

**Chapitre I : foie gras au sel bleu de Perse, 100
gr : 39€, 180 gr : 59€**

**Chapitre II : foie gras à l'encre de seiche et sa
réduction de vin rouge, 90 gr : 39€**

Les tartinables Le Guiel, 90 gr : 8€

Fabrication artisanale au Rouf au Canon et conditionnées
dans un établissement qui emploie des travailleurs
handicapés à Monségur (Sud-Gironde).

Rillettes de mules à la moutarde et à l'estragon

Rillettes d'huîtres (70 gr)

Rillettes de maquereau

Terrine de seiche

Terrine de merlu, tomate et basilic

Noix de cajou à la truffe : 8€

Côté sucré :

**Pain d'épices (Maison Robin à Andernos)
400 gr : 9€**

Piquets sucrés (gâteaux) : 6,50€

Piquets à la rose de Damas

Bergamote et graine de pavot

Chocolat et piment d'Espelette

Pignon de pin et fleur de bruyère

Canelés (La toque cuivrée) :

Boite de 6 : 10€

Boite de 12 : 20€

Boite de 20 : 30€

Dunes Blanches (Chez Pascal) :

Boite de 6 : 12€

Boite de 12 : 24€

Boite de 24 : 48€

Nos rafraichissements :

Coca cola, coca zero, ice tea : 4€

**Jus 25cl (Le coq toqué, 100% bio, origine
france) 4€ :**

Orange, ananas, pomme.





Notre Cave 2025 à commander 48h à l'avance !

En partenariat avec les caves Au Grès des Vins et La Bouteille à la Plage à Andernos et Arès

Nos Vins blancs

- Entre-Deux-Mer, Château La Freynelle 19€
- Bordeaux, Château La Garenne 25€
- Pessac Léognan, Le Dada de Rouillac 49€
- Pessac Léognan, Château Couhins-Lurton Acte II 63€

Nos Vins rouges

- Bordeaux, Château La Freynelle 19€
- Blaye Côtes de Bordeaux, Château Roland la Garde 25€
- Lalande de Pomerol, Château des Capucins 32€
- St Estephe, Château Grave de Pez 45€

Nos Rosés

- IGP Rosé, "Claouset Mer Plage" 19€
- Côte de Provence, Ferry Lacombe "Haedus" 27€

Nos Champagnes

- Goussard Delagneau, Classic 39€
- Charpentier Tradition 48€
- Goussard Delagneau blanc de blanc 52€
- Charpentier Millésime 2018 55€
- Deutz, Classic 79€

Effet Papillon (bio) 6,50€

- New England IPA
- Double Belge
- India Pale Ale
- Pale Ale Française
- Pils Française
- Wheat Ale

Bières La Gironde 6€

- La Chocolatine
- L'échoppe
- La Pinède
- La Cabane
- La Pinasse
- La Dune

Bières Laca Boiates 6€

- Blanche
- Lager
- APA
- Pale Ale Ambrée

Vente à la bouteille uniquement, verre à vin fourni à bord, bouteille d'eau gratuite à bord

Toutes nos bières sont vendues en 33cl

