



*Le désir d'une croisière,  
c'est le plaisir de voir la Terre Côté Mer !*

Bon voyage

CARTE MENU



*« Bonne cuisine et bons vins,  
c'est le paradis sur terre »*

Henri IV

**Pour l'amour du bon produit, merci à nos bons  
producteurs, pêcheurs, éleveurs et artisans :**

*La boulangerie « Jacques a dit », les maisons Montauzer (porc Ibaiama),  
Oteiza (charcuteries), Barthouil (saumons, truites), Joël Dupuch,  
Thomas Lenoir (huîtres et coquillages), Aradoa et label du gourmet  
(volailles et canards), Pédavia de St Palais et Agdie, Galizon (viandes UE),  
les criées (St Jean de Luz, Arcachon, La cotinière...), Lurretik  
(piment d'Espelette), les fromagers Dominique et Loïc Chourre,  
La maison Artigarrède (Russe), la pâtisserie Mandion, les cafés Ximun  
et le Gascon... Ainsi qu'à toutes nos petites mains qui travaillent  
pour votre plaisir...*

Le capitaine.

**VOS ÉVÉNEMENTS SUR MESURE**

**Professionnels** : réunions, séminaires, team-building...

**Familiaux, amicaux** : anniversaires, repas de groupes, apéritifs, afterwork...

**Vente à emporter, traiteur** : *sur commande.*





# CÔTÉ BARRE ✱

## EAUX, JUS ET SODAS :

Eaux des Abatilles (plate ou gazeuse)

SOFTS : Coca-cola's, Perrier (33cl), Orangina, Schweppes, Ice tea...(25cl)

SIROPS MONIN : menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, orange... (2cl)

JUS DE FRUITS "PAGO" : orange, ananas, pamplemousse, abricot, ACE, tomate (25 cl)

JUS DE FRUITS PRÉSSÉS : orange, citron

## SPÉCIALITÉS ET COCKTAILS :

### LES COCKTAILS MARC BONNETON :

- COSMOPOLITAIN : (vodka, orange, cranberry, citron vert)
- GIN GARDEN : (gin, chartreuse, basilic, citron, pamplemousse)
- SOUTH BEACH : (rhum, orange, fruit de la passion, vanille, gingembre)
- NEGRONI : (gin, vermouth rouge, red bitter Italien)

SANGRIA "MAISON" : (secret de famille !!)

LE CLICQUOT SPRITZ : (champagne Veuve Clicquot, campari, eau gazeuse, orange)

MOJITO : (4cl rhum cubain, citrons verts, menthe, eau gazeuse)

AMERICANO : (Martini 2cl, campari 2cl, noilly prat 2cl, eau gazeuse)

BLOODY MARY : (4cl Vodka, jus de tomate, citron jaune)

LE GIN TONIC C&M : (4 cl de Tanqueray, tonic...)

VIRGIN MOJITO (sans alcool)

INSPIRATION FRUITÉE ( pamplemousse, citron, orange pressés... sirop )



# ALCOOLS :

BIÈRE PRESSION : Oldarki

BIÈRES BOUTEILLES : "O patxaran", Pelforth, Heineken

BIÈRE SANS ALCOOL

DESPERADOS

APÉRITIFS CLASSIQUES : Anis 45°, Martini 16°, Porto 19.5°, Suze 15 °, Lillet blanc

VERRES DE VINS : (Voir page Cale du Capitaine)

KIRS : (pêche, mûre, cassis)

VODKA : (4cl Belvédère 40°)

GIN : (4cl Tanqueray 40°)

RHUM : (4cl Havana spécial 40°)

RHUM : (4cl Zacapa 23 ans 40°)

SCOTCH WHISKY : (4cl Haig Club 40°)

WHISKIES PREMIUM PUR MALT : 4cl Talisker, 4cl Knockando, 4cl Cardhu...

WHISKY IRISH : (4cl Jameson 40°)

AMERICAN : (4cl Jack Daniel's 40°)

# LIQUEURS ET DIGESTIFS - 40°

COGNAC : Hennessy VSOP

COGNAC : Hennessy XO

ARMAGNAC : Tariquet VSOP

EAUX DE VIE Manguin (Poire, Reine Claude)

LIQUEURS : (Patxaran 25°, Manzana 19°)

LIQUEURS : (Get 27 21°, Baileys 17°, Marie Brizard 25°)

# CHAMPAGNES : (voir carte complète au dos)

Coupe

Bille

VEUVE CLICQUOT Réserve cuvée brut

BARONS DE ROTHSCHILD Extra brut (75cl)

BARONS DE ROTHSCHILD Blanc de Blancs (75cl)



## NOS ENTRÉES : à partager ou pas...!?

Jambon Ibaiama de chez Montauzer (120g environ)

Planche de charcuterie 2/3 pers « Ibaiama »

Jambon Iberico Bellota

Foie gras extra mi-cuit chutney (100g environ)

**LES "BUDDHA BOWL" SALADES** : sauce C&M, nuoc mam, huile d'olive...

**Riz vinaigré, salade, céréales, légumes inspiration de saison**

Végétarien, santé : sans gluten

Garnis : crevettes **ou** truite fumée « **Barthouil** » **ou** poulpe cuit à la galicienne  
**ou** suprême de volaille fermière

Truite fumée de chez « Barthouil » tranchée main

Salade tiède de poulpes cuits à la Galicienne

Chipirons farcis à l'encre (4/5 pièces)

Crevettes simplement grillées (10 pièces)

Moules de bouchot Mont St Michel (suivant saison)

Belles palourdes de Normandie « salsa verde » (14 pièces)

5 langoustines de casier XL grillées à la plancha

5 gambas XL grillées à la plancha

Nos huîtres, coquillages et crustacés (voir carte coté mer)

## NOS FAMEUSES FRITURES MAISON : suivant saison et arrivage

Eperlans **ou** Pescaditos (petits poissons)

Beignets de chipirons

Beignets de lotte





« Manger une huître c'est comme embrasser la mer sur la bouche ! »

## LE BISTROT DE L'HUÎTRE :

**Thomas Lenoir (Normandie) :** « huîtres de Chausey » n° 3 - les 6

**Joël Dupuch (Cap-ferret) :** « Spéciales de l'Impératrice » n° 3 - les 6

**La spéciale « Premium » :** n° 3 - les 6

**La douzaine « panachée » :** 4 pièces de chaque

**Pour accompagner vos huîtres :** Petites chipolatas de chez Montauzer

## COQUILLAGES ET CRUSTACÉS :

Assiette de belles palourdes (Normandie) 14 pièces :

Assiette de bulots cuits au bouillon C&M 20 pièces:

Pot de bigorneaux JUMBO cuits au bouillon C&M 250g :

Pot de crevettes grises 150g :

Belles crevettes bio de Madagascar :

Pinces de tourteaux (3 à 4 pièces)

5 belles langoustines de casier

Amandes, moules d'Espagne, clams, coques de Normandie :

Tourteau "femelle" 4/600 mayo maison :

Homard bleu breton, canadien :

### **ASSIETTE DE L'ÉCAILLER :**

3 huîtres, palourdes, amandes, coques, bulots, bigorneaux, crevettes bio...



## FRUITS DE MER : *selon arrivage*

### « Le petit plateau » :

6 huîtres, 4 crevettes bio de Madagascar, bulots, coques, pince de tourteau ou étrille ...

### « LE PLATEAU DE FRUITS DE MER » C&M :

6 huîtres, petits clams, grosses palourdes, amandes, moules d'Espagne, coques crevettes grises-roses, bigorneaux, bulots, langoustines XL, 2 pinces , étrilles ou 1/2 tourteau...

### « Le plateau rouge » :

1/2 Homard, 2 pinces, étrilles ou 1/2 tourteau, 2 langoustines XL, 6 crevettes bio de Madagascar

## NOS POISSONS CUISINÉS :

### PAVÉ DE CABILLAUD JUMBO (cuit vapeur), Petits coquillages

Légumes variés de saison, Aioli « maison »

### MÉDAILLONS DE LOTTE RÔTIS, Crevettes de Madagascar

bisque "maison" de crustacés, chistorra et petits légumes

## GRILLÉS À LA PLANCHA :

### Le fameux merlu de ligne « d'ici » :

Sauces tradition, vierge ou beurre citronné

Chipirons farcies à l'encre (4/5 pièces)

5 Gambas 10/15

5 langoustines de casier 10/15

Belle sole ou Turbot sauce meunière (suivant saison)

Homard Bleu ou Canadien entier

### Parrillada royale de crustacés :

1/2 homard, 2 langoustines XL, 2 gambas XL, crevettes BIO

Daurade royale, louvine, turbot, st pierre, anguilles, truitelles, maigre...  
suivant saison et arrivage ou sur commande (voir l'affichage Crieé dans la salle !)





## NOS VIANDES GRILLÉS À LA PLANCHA :

Le magret entier IGP Sud Ouest (350g env)

Côte de bœuf sélection C&M (400g env)

Côte de bœuf C&M (1kg env)

## LE BŒUF EXTRA DE GALICE :

Vrai faux-filet (250g env)

Aloyau de bœuf (600g env)

## LE MENU pour 2 personnes min.

*Assiette de jambon Ibaïama ou 6 huitres spéciales de Chausey*

*Émincés de bœuf de Galice ou Merlu de ligne pour 2*

**Parrillada de desserts gourmands**

## POUR LES MOUSSAILLONS :

Nuggets de lotte ou pièce de bœuf, pâtes ou pommes au four

Soda et une boule de glace



**FROMAGE :** *Le PLATEAU des Pyrénées (brebis, bleu, vache) :*

## **NOS DESSERTS ET PÂTISSERIES "MAISON" :**

La crème brûlée vanillée  
La tue-riz au lait crémée et ses condiments  
Le "kaprice au kokolat"  
Le fameux Russe "d'Artigarrède"  
Le "PERLE C&M" citron - caramel - chocolat blanc  
Le "bouchon" BABA façon "Garfou"  
La PARRILLADA DESSERTS (pour 3 à 4 personnes )

## **LES DESSERTS GLACÉS composés "Carte D'OR" :**

La PROFITEROLE géante au chocolat  
La CLASSIQUE gourmande :  
3 boules chocolat, café ou vanille au choix, chantilly, coulis, amandes grillées  
Le SNICKERS du marin :  
2 boules vanille, caramel au beurre salé, sauce chocolat, noisette, chantilly)  
Le SORBETE du Colonel :  
2 boules citron, champagne ou vodka  
La BOULE : vanille, chocolat noir, caramel, café, rhum-raisins, framboise, citron, fraise

## **BOISSONS CHAUDES pour digérer :**

Le Coffee du C&M (Whisky, rhum ou armagnac 4cl)  
Café Ximun et sa gourmandise maison  
Cappuccino, Thés, Infusions



# LA CALE DU CAPITAINE

## LES VINS BLANCS SECS :

Verre

1/2

Blle

CÔTES DE GASCOGNE "Tariquet classic"

EGIATEGIA VDF Dena Dela

RUEDA AOP Siete Siete

RIAS BAIXAS AOP Albarino

JURANCON AOP Domaine Latrille "coquillage et crustacés"

BORDEAUX AOP G. de Guiraud

PESSAC LEOGNAN AOP Château Coquillas

PESSAC LEOGNAN AOP Demoiselles de Larrivet Haut Brion

MUSCADET SUR LIE AOP "Haute févrie"

RIESLING AOP "Muré" signature

GEWURZTRAMINER AOP "Muré" signature

SANCERRE AOP Paul Cherrier

CÔTE DU RHÔNE AOP Les Terrasses de l'Eridan

CROZES HERMITAGE AOP Nicolas Perrin

CHÂTEAU-NEUF DU PAPE AOP Domaine de l'Abbé Dîne

BOURGOGNE ALIGOTÉ AOP Domaine Borgeot

CHABLIS AOP Domaine Dampt Frères

MACON Lugny AOP : Fleur blanche

MONTAGNY 1er cru AOP : « Les vigneron de Buxy »

CHASSAGNE MONTRACHET AOP : Domaine Borgeot

## LES VINS BLANCS DOUX :

JURANCON AOP Château Jolys

CÔTES DE GASCOGNE IGP "Tariquet 1ère grives"

SAUTERNES AOP Caprice de Bastor



## LES VINS ROSÉS :

Verre

Blle

MÉDITERRANÉE IGP Le Rosé de S  
PROVENCE AOP Château Grand Boise  
PROVENCE AOP Domaine d'Ott, Château de Selle  
BORDEAUX AOP Petit Gris

## LES VINS ROUGES :

Verre

Blle

BORDEAUX AOP Camarsac de Thierry Lurton  
MADIRAN AOP Aydie l'origine "Laplace"  
TURSAN AOP Château Bourda  
EGIATEGIA VDF Dena Dela  
RIOJA AOP Sierra Cantabria seleccion  
RIOJA AOP Baron de Ley Reserva  
SANCERRE AOP Paul Cherrier  
GRAVES AOP Château Archambeau  
MOULIS AOP Château Biston  
PESSAC LEOGNAN AOP Cadet de Larrivet Haut Brion  
PESSAC LEOGNAN AOP Cadet des Carmes Haut Brion  
ST ESTEPHE AOP Haut de Pez  
ST EMILION Grand cru Côte de Fonroque  
CÔTE DU RHÔNE AOP Les Terrasses de l'Eridan  
CROZES-HERMITAGE AOP Nicolas Perrin  
ST JOSEPH AOP Offerus de JL Chave  
CHÂTEAU-NEUF DU PAPE AOP Domaine de l'Abbé Dîne  
SANTENAY 1ER CRU AOP Les Gravières



# LES CHAMPAGNES :

Coupe Blle

VEUVE CLICQUOT Réserve cuvée brut (75cl)  
BARONS DE ROTHSCHILD Extra brut (75cl)  
BARONS DE ROTHSCHILD Bland de blancs (75cl)  
KRUG grande cuvée 164 ème  
DOM PERIGNON Vintage brut



1, rue Owen Roë - 64100 BAYONNE - 05 59 58 27 27

[contact.kotenive@gmail.com](mailto:contact.kotenive@gmail.com)