



# COCKTAILS

## **Apérol Spritz 9€**

Apérol, Prosecco

## **Peach Spritz 10€**

Apérol, Prosecco, crème de pêche

## **Hugo Spritz 10€**

Liqueur de sureau, Prosecco, Menthe fraîche

## **Caïpirinha 10€**

Cachaça, citron vert, cassonade

## **Piña Colada 10€**

Rhum, Malibu, jus d'ananas, crème de coco

## **Mojito 10€**

Rhum, Menthe fraîche, citron vert, cassonade

## **Moscow Mule 10€**

Vodka, ginger beer, citron vert

## **Pornstar Exotique 11€**

Vodka, Passoa, jus d'ananas, jus de mangue, sirop de vanille

## **Caïpirinha Fraise 11€**

Cachaça, fraises fraîches, citron vert, cassonade

## **Mojito Fraise 11€**

Rhum, fraises fraîches, menthe fraîche, citron vert, cassonade

## **Long Island Ice Tea Frozen 12€**

Vodka, Rhum, Tequila, Gin, crème de pêche, coca

## **Daïquiri Fraise 12€**

Bacardi, fraises fraîches, citron vert, sucre blanc



# MENU DU SUD 35€

## Entrées

**Foie gras mi-cuit** Toast brioché, confiture d'oignons **supp.2€**

**Soupe de poissons de roche** Rouille, fromage, croûtons

**Tartare de saumon & avocat** Espuma de crème citronnée

**Bouquet de crevettes x8** Aioli

## Plats

**Seiche à la plancha** En persillade

**Pavé de saumon** Grillée à la plancha, sauce vierge

**Pièce du boucher** Beurre tranché au jus de viande

**Suprême de poulet** Beurre tranché au jus de viande

## Desserts

**Lasagne de poire caramélisée** Glace vanille

**Nage de fruits frais** Infusion à la menthe, sorbet mangue

**Tarte fine aux pommes** Caramel au beurre salé, glace vanille

**Moelleux au chocolat et Nutella** Crème anglaise



## Entrées

**Bouquet de crevettes x10** Aioli **13€**

**Soupe de poissons de roche** Rouille, fromage, croûtons **13€**

**Tartare de saumon & avocat** Espuma de crème citronnée **14€**

**Foie gras mi-cuit** Toast brioché, confiture d'oignon **17€**

**Assiette de la Mer** 4 huitres, 4 moules, 4 crevettes, tartare saumon **36€**

## Salades repas & tartares

**Salade Veggie** Salade, tomate d'antan, avocat **17€**

**Salade de la Mer** Salade, tomate d'antan, avocat, crevettes, saumon **22€**

**Camembert Rôti** Confiture d'oignon, charcuterie, p. grenaille, salade **22€**

**Tartare de saumon et avocat** Salade, tomate d'antan, frites **24€**



## Poissons

Servis avec risotto et légumes

**Seiches à la plancha** En persillade **23€**

**Pavé de saumon** Grillé à la plancha, sauce vierge **23€**

**Gambas "Black Tiger" x5** Grillées à la plancha, sauce vierge **24€**

**Macaronade** Bisque de langoustine, seiche grillées, moules, parmesan **24€**

**Filet de loup** Grillé à la plancha, sauce vierge **26€**

**Parillada de la Mer** Loup, saumon, seiche, gambas, moules, persillade, sauce vierge **36€**

## Viandes

Servies avec pommes grenaille et légumes

**Pièce du boucher** Beurre tranché au jus de viande **22€**

**Suprême de poulet** Beurre tranché au jus de viande **23€**

**Plat végétarien 20€**



## Desserts

**Tarte fine aux pommes** Caramel beurre salé, glace vanille **8€**

**Moelleux au chocolat** Crème anglaise **8€**

**Lasagne de poire caramélisée** glace vanille **9€**

**Nage de fruits frais** Infusion à la menthe, sorbet mangue **9€**

**Café gourmand 11€**

**Assiette de fromages** Tomme de montagne et camembert, **9€**  
salade, noix, confiture

## Menu enfant 14€

Sirop aux choix

**Poulet pané** frites

ou

**Saumon** frites (supp. 2€)



**1 boule de glace**

ou

**Nage de fruits frais**



## Apéritifs

**Pastis/Ricard** 2cl **3€**

**Kir** 15cl **4€**  
Cassis, mûre, pêche

**Coupe de Prosecco** 10cl **5€**

**Campari/Martini blanc/rouge** 6cl **5€**

**Muscat/Porto/Suze** 6cl **5€**

**Sangria Loléa N°1 rouge** 20cl **7€**

**Sangria Loléa N°1 blanche** 20cl **7€**

**Coupe de Champagne** 10cl **9€**

**Kir Royal** 10cl **10€**  
Cassis, mûre, pêche

## Bières

**Heineken pression** 25cl **3,50€**

**Edelweiss pression** 25cl **4€**

**Panaché** 25cl **3,50€**

**Monaco** 25cl **4€**

**Picon bière** 25cl **4,50€**

**Heineken sérieux** 25cl **7€**

**Edelweiss sérieux** 25cl **8€**

Supplément sirop +0,50€

**Ginger beer sans alcool** 25cl **5€**

**Desperados** 33cl **6€**

**Pelforth brune** 33cl **6€**

**IPA** 33cl **6€**

## Sodas & jus de fruits

**Sirop** **3€**  
Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, orgeat, Pac, framboise, vanille

**Soda** **4€**  
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Ice Tea, Orangina, Badoit, Schweppes, Schweppes Agrum, diabolito

**Jus de fruits & Nectars** **4€**  
Orange, ananas, pomme, tomate, abricot

**Jus pressés** **6€**  
Orange, citron

## Cocktails

**Apérol Spritz** **9€**  
Apérol, Prosecco

**Peach Spritz** **10€**  
Apérol, Prosecco, crème de pêche

**Hugo Spritz** **10€**  
Liqueur de sureau, Prosecco, Menthe fraîche

**Caipirinha** **10€**  
Cachaça, citron vert, cassonade

**Piña Colada** **10€**  
Rhum, Malibu, jus d'ananas, crème de coco

**Mojito** **10€**  
Rhum, Menthe fraîche, citron vert, cassonade

**Pornstar Exotique** **11€**  
Vodka, Passoa, jus d'ananas, jus de mangue, sirop de vanille

**Moscow Mule** **10€**  
Vodka, ginger beer, citron vert

**Long Island** **12€**  
Vodka, Rhum, Tequila, Gin, crème de pêche, coca

**Caipirinha fraise** **11€**  
Cachaça, fraises fraîches, citron vert, cassonade

**Mojito fraise** **11€**  
Rhum, fraises fraîches, menthe fraîche, citron vert, cassonade

**Daïquiri fraise** **12€**  
Bacardi, fraises fraîches, citron vert, sucre blanc

## Cocktails sans alcool

**Virgin Mojito** **8€**  
Menthe fraîche, citron vert, Perrier, cassonade

**Virgin Colada** **8€**  
Jus d'ananas, crème de coco

**Sugar Love** **8€**  
Jus d'ananas, jus de mangue, citron vert, sirop de framboise

## Whisky

Ballantine's 4cl 7€

Jack Daniel's 4cl 10€

Aberlour Casg Annamh 4cl 12€

## Rhum

Bacardi 4cl 7€

Diplomatico 4cl 10€

Bumbu 4cl 12€

Bumbu XO 4cl 15€

Belami 4cl 20€

## Vodka

Zubrowka 4cl 7€

Absolut 4cl 10€

## Gin

Bombay 4cl 7€

Hendrick's 4cl 12€

## Tequila

Jose Cuervo 4cl 7€

Patron 4cl 13€

Clase Azul Reposado 4cl 25€

## Digestifs

Cognac 4cl 7€

Armagnac 4cl 7€

Calvados 4cl 7€

Eau de vie de Poire 4cl 7€

Malibu 4cl 7€

Bailey's 4cl 7€

Get27 4cl 7€

Limoncella 4cl 7€

Manzana 4cl 7€

## Eaux

	50cl	1L
Evian	3€	5€

Badoit	3€	5€
--------	----	----

## Glaces

### Les sorbets

Citron vert, fruits rouge des bois, mangue, passion

### Les crèmes glacées

Vanille, chocolat, fraise, café, marron, menthe chocolat, pistache, coco

1 boule 3€

Suppléments :

2 boules 5€

Chantilly + 1,50€

3 boules 7€

Chocolat chaud + 1,50€

### Café ou chocolat liégeois 9€

Glace café/chocolat, café/chocolat chaud, chantilly

### Fraise ou pêche melba 9€

Glace vanille, fraises fraîches/pêches au sirop, coulis de fruits rouges, chantilly

### Banana Split 9€

Glace vanille, chocolat et fraise, banane fruit, chocolat chaud, chantilly

### Dame Blanche 9€

Glace vanille, chocolat chaud, chantilly

### Poire Belle-Hélène 9€

Glace vanille, poires au sirop, chocolat chaud, chantilly

### Mont-blanc 9€

Glace vanille et marron, crème de marron, chantilly

### Exotique 9€

Sorbets citron vert, mangue et passion, chantilly

## Milk-shake

### Milk-shake 7€

Vanille, chocolat, fraise, café, marron, menthe chocolat, pistache, coco, citron vert, fruits rouges des bois, mangue, passion

## Boissons chaudes

Café/décaféiné/allongé 2€

Thé/infusion 3€

Thé vert à la menthe, Earl Grey, fruits rouges, verveine, tilleul

Grand crème 3,50€

Café double/chocolat chaud 4€

Cappucino 4,50€

## Blancs

### **Albrieres - Chardonnay**

IGP Pays d'Oc - 100% Chardonnay

### **Domaine Haut Lirou - Viognier**

IGP Pays d'Oc - 100% Viognier

### **20 C. Bodin - Moelleux**

IGP Pays d' Oc 100% Colombard

### **Picpoul de Pinet - Carte Noire**

AOP Picpoul de Pinet

### **Mas des Armes - Les Heures Blanches**

IGP Pays d'Hérault - Sauvignon & Vermentino

### **Le Clos du Serres - Le Saut du Poisson**

AOP Languedoc - Grenache, Vermentino , Carignan

## Rosés

### **Magic St Trop'**

IGP Méditerranée ,Cinsault , Grenache , Syrah

### **20 C. Bodin - Gris de Gris**

IGP Sable de Camargue - Grenache gris & Carignan

### **Mas des Armes - Cavalino**

IGP Pays d'Hérault - Grenache & Cabernet

### **Domaine de Carteyron - Cuvée Malyse**

Aop Côtes de Provence - Grenache, Cinsault & Tibouren

## Rouges

### **L'Emite d'Auzan - Gaveroche**

Vin de France (St Gilles) - Grenache & Syrah

### **Ollieux Romanis - Cuvée Classic**

AOP Corbières - Carignan, Grenache & Syrah

### **Clos des Serres - Cuvée St Jean**

AOP Terrasses du Larzac - Oeillade, Cinsault, Grenache & Syrah

### **Château de Lancyre - Les vieilles vignes**

AOP Pic St Loup - Syrah, Grenache

## Pichet de vin de Pays

### **Blanc, Rosé, Rouge**

Servi uniquement le midi

## Champagnes

### **Marquis de Pomereuil - Brut**

Pinot noir, Pinot Meunier & Chardonnay

### **Moët et Chandon - Brut Impérial**

Pinot noir, Pinot Meunier & Chardonnay

verre

75 cl

4€

21€

4,5€

23€

5€

25€

26€

35€

55€

4€

21€

5€

26€

32€

39€

4€

21€

5€

28€

36€

55€

25 cl

50 cl

6€

11€

Coupe

75 cl

9€

70€

90€