la PLAGE des Lézards

Restaurant - Bar - Plage Privée

Depuis 1993

Carte des Boissons

Les Champagnes

	12CL	75CL	150CL
CALMÈS-ROBERT « BRUT » *Pinot Meunier, Pinot Noir et Chardonnay*	12€	60€	115€
LOUIS ROEDERER « COLLECTION 243 » *Pinot Meunier, Pinot Noir et Chardonnay*		105€	200€
RUINART « BLANC DE BLANC » *100% Chardonnay*		130€	250€
LOUIS ROEDERER « CRISTAL MILLESIMÉ 2014 » *Pinot noir et Chardonnay*		295€	

Les Vins Rosés

	12CL	75CL	150CL
MAS D'ARCAŸ « LE NOM DE LA ROSE » ***AOP Languedoc / Saint-Drézéry*** *Grenache, Cinsault* *Vin rond avec des notes d'agrumes.*	5€	25€	
CHÂTEAU DE VALFLAUNÈS « PAR HASARD » ***AOC Pic Saint-loup / Valflaunès*** *Grenache, Syrah, Mourvèdre* *Charnu, gourmand et frais. Grenadine, agrumes, litchi, pêche blanche.*	7€	33€	
DOMAINE DE CARTEYRON, CUVÉE « MALYSE » VEGAN ***AOP Côtes de Provence / St-Tropez*** *Grenache, Rolle, Syrah* *Robe pâle aux reflets saumon, nez avec des notes d'agrumes. Bouche vive et fruitée.*	7€	32€	62€

Les Vins Rouges

MAS D'ARCAŸ « 1779 » ***AOC Languedoc Grès de Montpellier/ Saint-Drézéry*** *Carignan, Grenache et Mourvèdre* *Jolie robe rouge rubis. Équilibre très frais, dominante fruitée.*	5€	24€	
HERITAGE DU PIC-SAINT-LOUP « TOUR DE PIERRES » ***AOC Pic Saint-loup / Saint-Mathieu-de-Treviers*** *Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan* *Ample, frais, équilibré. Fruits rouges, poivre, empyreumatique.*	7€	37€	
DOMAINE DE BON AUGURE « LES PETITS APÔTRES» ***IGP Pays de l'hérault / Joncels*** *100% Pinot noir.* *Note de fruits rouges acidulés, frais, ça « pinote » presque !*		33€	
DOMAINE CLOS DU SERRES « SAINTE PAULINE » ***AOP Terrasses du Larzac/ Saint-jean-de-la-blaquière*** *Carignan, Syrah, Cinsault* *Frais, floral, belle tension et nervosité. Notes de violettes, épices et poivres.*		34€	
DOMAINE ROC DES ANGES « SEGNA DE COR » ***IGP Côtes Catalanes / Latour-de-France*** *Grenache, Carignan* *Bouche gourmande, douceur. Mûre sauvage, crème de cassis, note de poivre*		45€	

Les Vins Blancs

	12CL	75CL
MAS D'ARCAŸ « VIOGNIER » ***IGP Pays d'Oc St Drézéry / Saint-Drézéry*** *100% Viognier* *Bien équilibré en bouche, très floral et très fruité.*	5€	26€
DOMAINE DE BON AUGURE « EN TERRE ÉTRANGÈRE » ***IGP Haute-Vallée de l'Orb / Joncels*** *100% Chardonnay* *Chardonnay d'altitude (600m) élevé sur lies, frais, aromatique, salin.*	7€	29€
CHÂTEAU DE VALFLAUNÈS « POURQUOI PAS ? » ***Vin de France / Valflaunès*** *Roussanne, Marsanne, Vermentino* *Vif, ample, gourmand. Poire, abricot, pomelo, anis.*	8€	39€
MAS D'ARCAŸ « SAUVIGNON » ***IGP Pays d'Oc St Drézéry / Saint-Drézéry*** *100% Sauvignon* *Nez arômes agrumes. Floral et très fruité.*	5€	24€
DOMAINE SAINT-ANDRÉ « FOLIE D'INÈS » ***IGP d'Oc/ Mèze*** *Viognier, roussanne* *Lumineux, élégant, riche. Poire, fruits exotiques, vanille.*		33€
CHATEAU L'ERMITE D'AUZAN « SAINTE CÉCILE » ***AOP Costière de Nîmes / Saint-Gilles*** *Roussanne, viognier, grenache blanc* *Nez amandier, miel, fleurs blanches. Arômes vignoiserie, noisettes.*		34€
DOMAINE DE JOŸ « ST ANDRÉ » ***IGP Côtes de Gascogne*** *100% Gros Manseng*	5€	25€

Les Apéritifs :

LES APÉRITIFS

Anis (3cl), vins cuits (4cl), kir (10cl)	***4,00€***
Verre de Proseco	***5,00€***

LES BIÈRES

Pression Mil.lenari blonde (25cl)	***3,50€***
Pression Mil.lenari blanche (25cl)	***4,00€***
Monaco, panaché (25cl)	***4,00€***

LES BIÈRES BOUTEILLES *(33cl)*

Desperados, Corona, Vedett IPA, Mil.lenari IPA	***6,50€***
Corona Bucket (6 bouteilles)	***33,00€***
Heineken sans alcool	***5,50€***

LES SODAS, EAUX & JUS DE FRUITS

Energy drink HEXIS (25cl)	***5,50€***
Coca, Coca sans sucre, Limonade, Perrier (33cl)	***4,00€***
Fuzetea, Orangina, Schweppes agrum & tonic (25cl)	***4,00€***
Jus de fruits Granini et nectars (25cl)	***4,00€***
Fruits pressés (orange, citron, orange& citron) (25cl)	***5,50€***
Sirops à l'eau (33cl)	***2,50€***
Vittel, San Pellegrino (100cl)	***6,50€***

LES CAFÉS, THÉS & INFUSION

Café (Serré ou Allongé) / Décaféiné / Noisette	***2,50€***
Thés / Infusions	***4,00€***
Grand café / Café-crème / Chocolat Chaud	***4,50€***
Capuccino	***5,00€***
Café Viennois / Chocolat Viennois / Café Frappé	***5,50€***

LES ALCOOLS (4CL)

(DEMANDER CONSEILS POUR ALCOOLS SUPÉRIEURS)

Whisky, Gin, Vodka, Get, Rhum, Digestifs	***7,50€***
Alcool + Energy drink	***9,50€***

Nos Cocktails :

Les Classiques 10€

MOJITO (FRAMBOISE, SPICY OU PASSION+2€)
Rhum 3 Rivières Ambré, citron vert, angostura, menthe fraîche, sucre roux

CAÏPIRINHA (FRAMBOISE OU +2€)
Cachaça Ipioca, citron vert, sucre roux

CUBA LIBRE
Rhum 3 Rivières Ambré, citron vert, coca-cola

TI-PUNCH
Rhum 3 Rivières Ambré, citron vert, sucre roux

SPRITZ
Apérol, Prosecco AOP, tonic water

PIÑA COLADA
Rhum Lamauny blanc, crème de noix de coco, ananas, sirop de cannelle

Les Caïpirinhas Premium 13€

SÃO PAULO
*Cachaça **Engenho Da Vertente**, citron vert, sucre*

BAHIA
*Cachaça **Abelha Gold**, citron vert, sucre*

GERAIS
*Cachaça **Germana Da Palha**, citron vert, sucre*

Les Gin Tonic Premium

Servi en perfect serve

- NORMINDIA **14€**
Calvados - France
Notes de pomme, orange,coriandre, cannelle.

- HENDRICKS **14€**
Distilled Gin - Ecosse
Coriandre, baies de genièvre, angélique, cumin, écorces
Notes Florale, citrons

- EDINBURGH **16€**
Distilled Gin - Écosse
Jasmin, fleurs blanches, genièvre, citron.

- LA PERLE NOIRE **14€**
Gin - France / Montpellier
Macération après distillation de Grisettes de Montpellier, genièvre, citron, poivre noir, cardamone

Les Cocktails sans alcool 8€

CHATON *(Mangue, ananas, framboise, sirop de vanille)*

MANGO COLADA *(Crème de coco, ananas, mangue)*

MOJITO LOCO *(Citron vert et jaune, orange, menthe fraiche, sirop de canne, perrier)*

Prix taxes et service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Réglements acceptés uniquement : CB (à partir de 10€) et espèces. PAS DE TICKETS RESTAURANT

SAISON 2023