

# Nos Cocktails

## Les Incontournables

**MOJITO (FRAMBOISE, PASSION, MANGUE, OU SPICY)** 12€  
Rhum 3 Rivières Ambré, citron vert, angostura, menthe fraîche, sucre roux

**CAÏPİRINHA (FRAMBOISE, PASSION, OU MANGUE)** 12€  
Cachaça Sagatiba, citron vert, sucre roux

**HUGO FROM BERLIN** 14€  
St-Germain, Prosecco, menthe fraîche, jus de citron jaune

**PORN STAR MARTINI** 15€  
Vodka vanille française Renaissance, liqueur passion, jus de citron vert, fruit de la passion, shot de prosecco

<b>LEMONE</b> Limoncello, Prosecco AOP, eau pétillante	<b>BERGAMOTTO</b> Italicus (Liqueur Bergamotte) Prosecco AOP, eau pétillante	12€	14€
<b>APÉROL</b> Apérol, Prosecco AOP, eau pétillante	<b>ST-GERMAIN</b> St-Germain Prosecco AOP, eau pétillante	12€	14€

## Les Signatures

**APRICOT KISS** 14€  
Rhum Secha de la Silva, liqueur d'abricot du Roussillon, jus de citron vert frais, sirop de canne, blanc d'oeuf, angostura  
*L'irrésistible abricot ! Acidulé, velouté et doux.*

**SPICY MONKEY** 13€  
Whisky Monkey Shoulder, liqueur de pastèque, jus d'ananas, sirop spicy, bitter piment bondamanjak  
*La pastèque en velours, le piment en signature ! Frais, fruité, pimenté*

**FRESH BERRY** 14€  
Vodka Française Renaissance, jus de cranberry, purée de framboises, jus de citron vert, prosecco, framboises  
*La fraîcheur de l'été ! Rafraichissant et gourmand.*

**PATRÓN PALOMA BY LPDZ** 18€  
Tequila Patron Reposado, jus de pamplemousse frais, sirop d'agave, jus de citron vert frais, perrier, spicy rim  
*Quand le temps devient saveur ! Sec, suave, acidulé et frais.*

**GREEN FLOWER** 15€  
Gin Hendricks Another, tranche de concombre frais, feuilles de basilic, kiwi frais, sirop de canne, citron jaune  
*« Gôûter, c'est l'adopter » Douceur et délicate amertume.*

**JERRY CIGALE** 14€  
Rhum Sailor Jerry, liqueur thym et verveine, jus de citron jaune, sirop d'agave, angostura  
*Attention chérie, ça va piquer ! Floral, frais et gârgouille*

## Les Caipirinhas Premiums 15€

Cachaça Artisanale Brésilienne

**SÃO PAULO**  
Cachaça *Engenho Da Vertente*  
*Fine, gourmande et pulpeuse*

**YAGUARA**  
Cachaça *Yaguara*, citron vert, sucre  
*Suave, délicate, équilibré*



## Les Gin Tonic Premium

Servi en perfect serve Three cents Tonic ou concombre

**- LA PERLE NOIRE** 13€  
Gin d'inspiration **Montpelliéraine - FRANCE**  
Genièvre, coriandre, citron, macération après distillation de grisettes de Montpellier.

**- TAGGIASCO** 15€  
Olive Dry Gin - **ITALIE**  
Gin 100% italien - Olive Taggiasche.  
Frais et équilibré. Notes fruitées et iodées.

**- HENDRICKS** 14€  
Gin - **ÉCOSSE**  
Infusé à la rose et au concombre. Doux et floral.  
Tranche de concombre

**- ETSU DOUBLE YUZI** 17€  
Dry Gin - **JAPON**  
Yuzu japonais, baies de genièvre, racines de réglisse et d'angélique. Frais, fin et élégant.

**- ROMEO'S X** 14€  
Gin - **CANADA**  
Distillat de pastèque. Fruité, équilibré, rafraichissant.

**- ALTITUDE** 14€  
Gin Alpin - **FRANCE**  
Vif et doux. Genièvre et fraises des alpes

## Les Cocktails sans alcool 9€

**CITRONNADE** (Citron & menthe)

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

**MOJITO LOCO** (Citron vert et jaune, orange, menthe fraîche, sirop de canne, perrier) Classique ou purée de fruits au choix

**THÉ FRAPPÉ** (Thé ceylan, purée de fruits au choix, citron vert, cassonade)

**CRODINO SPRITZ** (Spritz sans alcool)

# Nos Salades Repas

(Servies uniquement le midi)

**SALADE CÉSAR** 21€  
Salade romaine, tenders de poulet, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail, oeuf poché, oignons rouges sauce César maison (citron, anchois, parmesan)

**SALADE THAÏ** 25€  
Crevettes et thon marinés, papaye, carotte, choux rouge, choux blanc, sauce thaï (citron, ail, huile de sésame, piment oiseau)

**POKE BOWL** 22€  
Thon mariné, avocat, mangue, carottes rapées, radis, fève edamame, chou rouge, riz thaï, sauce soja et gingembre

**VEGGIE POKE** 20€  
Falafels, mangue, avocat, chou rouge, riz thaï, carottes, radis, fève edamame, sauce soja et gingembre

## Nos « En-Cas »

**PINSA STRACCIATELLA ET JAMBON BLANC À LA TRUFFE D'ÉTÉ** 18€  
Tomates cerises et roquette

**LE BEACH BURGER** 22€  
Steack haché maison 180gr, poitrine fumée, oignons confits, comté fondu, tomates, salade verte, sauce tartare

**PLANCHE DE JAMBON DE PARME AFFINÉ 24 MOIS** 18€  
Gressins au romarin

**BURRATA CRÉMEUSE & TRIO DE TOMATES DE COULEUR** 15€  
Tomates cerises et tomates anciennes de couleur, basilic, sorbet basilic

**PLANCHE DE JAMBON BLANC À LA TRUFFE D'ÉTÉ** 14€

**Nos huitres de Bourzigues N°3 :** les 6 - 14€ les 9 - 18€ les 12 - 24€

## Nos Tapas :

Camembert rôti thym et miel	15€	Beignets de morue	14€
Bol de potatoes	5€	Croquette d'Aligot à la truffe	11€
Tenders de poulet	12€	Moules gratinées	15€
Fleurs de courgettes en tempura	11€	Calamars frits	14€
Croquetas de jambon	14€	Carpaccio de St-Jacques, agrumes et huile de sésame	19€
Burrata à la truffe, focaccia et huile d'olive	15€	Bol de Falafels	12€

**FORMULE JOURNÉE PLAGE**  
FORMULE TRANSAT 34€ / FORMULE BED DOUBLE 88€ / FORMULE BED DOUBLE 1ERE LIGNE 98€  
**Transat ou Bed double + Matelas + Parasol + Salade Repas + 1/2 eau minérale**  
**Sauf week-end, veilles de fêtes et jours fériés**  
**SERVIE UNIQUEMENT SUR LA PLAGE**  
**PIQUE-NIQUE INTERDIT**  
**CHIENS INTERDITS**

Prix nets en euros, taxes et service compris  
Règlements uniquement par : **CB (min 10€) et espèces - PAS DE TICKETS RESTAURANT**  
Merci de votre compréhension

# Les Gaufres

**AU CHOIX :** Sucre, Nutella, Chantilly, Chocolat Chaud, Miel  
Supp. crème fouettée vanillée, chocolat chaud ou nappage caramel: 1€

## Les Coupes Glacées



**CARAMEL LIÉGEOIS :** Vanille Bourbon, Caramel beurre salé, nappage caramel, crème fouettée vanillée, amandes grillées  
**CHOCOLAT LIÉGEOIS :** Chocolat Valrhona, chocolat chaud, crème fouettée vanillée, amandes grillées  
**CAFÉ LIÉGEOIS :** Café 100% Arabica, café froid, crème fouettée vanillée, amandes grillées  
**DAME BLANCHE :** Vanille Bourbon, chocolat chaud, crème fouettée vanillée, amandes grillées  
**LÉZARD :** Spéculoos, Caramel beurre salé, Vanille cookies dough, nappage caramel, crème fouettée vanillée, brisures spéculoos  
**FRAÎCHEUR :** Yuzu citron-vert, Framboise, Mangue, nappage fruits rouges, crème fouettée vanillée  
**PROVENÇALE :** Abricot, Clémentine, Citron de sicile, nappage pêche blanche, crème fouettée vanillée  
**COLONEL :** Vodka, Citron de Sicile, tranche de citron jaune

## Les Boules de Glaces



**SORBETS :** Citron de Sicile, Fraise Sengana, Framboise, Yuzu citron-vert, Mangue Totapuri, Passion, Pêche de vigne, Noix de coco, Abricot, Clémentine IGP Corse  
**GLACES :** Chocolat Valrhona, Vanille Bourbon de Madagascar, Caramel beurre salé de Guérande, Café 100 % Arabica, Vanille cookies dough, Spéculoos Lotus®, Baba au rhum (Rhum Saint-James®)  
**1 BOULE : 3€ 2 BOULES : 6€ 3 BOULES : 9€**  
Supp. Crème fouettée vanillée, nappage chocolat chaud, caramel ou fruits rouges: 1€

## Les Douceurs

**MOELLEUX AU CHOCOLAT « COEUR COULANT » CARAMEL BEURRE SALÉ** 12€  
servi chaud avec une boule de glace vanille Bourbon (15 min d'attente)  
**PYRAMIDE DE GAUFRES** sur glace vanille Macadamia caramel, crème fouettée vanillée, sauce nutella® et chocolat 12€  
**TARTE TATIN** (servie tiède), crème fraîche, boule de glace vanille bourbon 12€  
**SUGGESTION DU CHEF** 12€

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND**, assortiment de 5 mignardises 12€  
**DIGESTIF GOURMAND** 13€  
*Alcool classique + Espresso + 5 mignardises (avec Alcool supérieur : suppl 3€)*

### LES APÉRITIFS

Anis (3cl), vins cuits (4cl) 4,50€  
Kir (10cl) (Mûre, Cassis, framboise, Pêche) 6,00€

### LES BIÈRES

Pression Blonde (25cl) 4,00€  
Pint Blonde (50cl) 7,00€  
Pression IPA ou Citron-Combava (25cl) 5,00€  
Pint IPA ou Citron-Combava (50cl) 9,00€  
Monaco, panaché, pression sirop, picon (25cl) 4,50€

### LES BIÈRES BOUTEILLES (33cl)

Desperados, Corona 7,00€  
Corona Bucket (6 bouteilles) 36,00€  
Estrella Free damm (sans alcool 0.0%) 5,50€

### LES SODAS

Energy drink HEXIS (25cl) 5,50€  
Pepsi, Pepsi max, Limonade, Perrier (33cl) 4,50€  
Icetea, Orangina, Schweppes agrum & tonic (25cl) 4,50€  
La French Gingerbeer (25cl) 4,50€

### LES EAUX & JUS DE FRUITS

Jus de fruits Granini et nectars (25cl) 4,00€  
Fruits pressés (orange, citron ou orange & citron)(25cl) 6,50€  
Sirops à l'eau Monin (33cl) 3,00€  
Vittel, San Pellegrino (100cl) 6,50€

### LES CAFÉS, THÉS & INFUSION

Café (Serré ou Allongé) / Décaféiné / 2,50€  
Café Noisette 2,80€  
Thés / Infusions - BIO KUSMI TEA 5,00€  
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, Vodka, Get, Rhum, Digestifs 8,00€  
Gin tonic **Bombay Sapphire** (servi avec tonic water) 10,00€  
Alcool + Energy drink HEXIS 9,50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

**SAISON 2026**

## Les Champagnes

### CALMÈS-ROBERT « BRUT »

Pinot Meunier, Pinot Noir et Chardonnay

### CALMÈS-ROBERT « ROSÉ »

Pinot Meunier, Pinot Noir et Chardonnay

### RUINART « BLANC DE BLANC »

100% Chardonnay

### LOUIS ROEDERER « CRISTAL MILLESIMÉ 2015 »

Pinot noir et Chardonnay

### LOUIS ROEDERER MAGNUM « CRISTAL MILLESIMÉ 2012 »

Pinot noir et Chardonnay

14CL	75CL	150CL
12€	70€	120€
	92€	
	155€	295€
	370€	
		890€

## Les Vins Rosés

### MAS D'ARCAÏ « LE NOM DE LA ROSE »

AOP Languedoc / Saint-Drézéry

Grenache, Cinsault

Vin rond avec des notes d'agrumes.

### CHÂTEAU DE LANCYRE « D'ICI ON VOIT LA MER »

AOP Pic Saint-loup / Valflaunès

Syrah, Grenache

Jolie robe pâle, reflets cristallins. Aromatique, vivacité, bel équilibre, finale saline.

### CHÂTEAU PEYRASSOL « ROSÉ »

AOP Côtes de Provence / Flassans-sur-Issole

Cinsault, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Tibouren, Vermentino, Ugni blanc

Fin, élégant, complexe, délicat et vif. Arômes de fruits à chair blanche et agrumes.

### DOMAINE DE CARTEYRON, CUVÉE « MALYSE »

AOP Côtes de Provence / St-Tropez

Grenache, Rolle, Syrah

Robe pâle aux reflets saumon, nez avec des notes d'agrumes. Bouche vive et fruitée.

14CL	75CL	150CL	300CL
6€	27€		
8€	36€		
	53€	105€	220€
8€	36€	75€	

## Les Vins Blancs

### MAS D'ARCAÏ « VIOGNIER »

IGP Pays d'Oc St Drézéry / Saint-Drézéry

100% Viognier

Bien équilibré en bouche, très floral et très fruité.

### DOMAINE VIRANEL « LE BUTIN »

IGP Pays d'Oc / Cessenon-sur-Orb

100% Chardonnay

Aromes de Poire et Fleurs Blanches, agrumes. Vif et frais.

### MAS D'ARCAÏ « CHEVEUX D'ANGE »

AOP Languedoc / Saint-Drézéry

Roussane, marsanne

Arômes fleur et miel. Équilibre, note fumées, complexe.

### MAS DU CHÊNE « LES COPINES ADORENT »

IGP Pays du Gard / Saint-Gilles

100% Vermentino

Frais aromatique et gourmand. en bio. Idéal pour l'apéro !

### CHÂTEAU DE VALFLAUNÈS « POURQUOI PAS ? »

Vin de France / Valflaunès

Roussanne, Marsanne, Vermentino

Vif, ample, gourmand. Poire, abricot, pomelo, anis.

### ROC DES ANGES « EFFET PAPILLON BLANC »

AOP Côtes du roussillon/ Latour-de-France

Grenache blanc et maccabeu

Très aromatique. Notes de melon, poire et pêche. Frais, sec, vif et structuré.

14CL	75CL
6€	26€
7€	29€
7€	29€
	30€
	39€
	29€

## Suite - Les Vins Blancs

### 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.

### DOMAINE PADIÉ « FLEUR DE CAILLOUX »

Vin de France / Calce

Grenache blanc, grenache gris, Maccabeu.

Direct, franc, aromatique, minéral. Fruits blancs, poire, silex.

### DOMAINE GAUBY « VIEILLES VIGNES » 2020

IGP Côtes Catalanes / Calce

Maccabeu, grenache blanc

Gras, plein, puissant, aromatique. Fruits blancs, vanille, silex.

### DOMAINE ALAIN CHABANON « TRÉLANS » 2020

IGP Pays d'Oc/ Montpeyroux

Chenin, rolle.

Sec, riche, harmonieux. Fruits jaunes, exotiques, vanille.

### DOMAINE ROC D'ANGLADE « BLANC » 2022

IGP Pays du Gard / L'Anglade

Chenin, Chardonnay, Grenache Blanc Et Gris Et Carignan Blanc

Notes de mirabelle, de confit de coing, d'amande. Bel équilibre, complexe. Solaire, belle

palette aromatique. Jolis amers et profondeur.

### DOMAINE VINCENT GIRARDIN « LES VIEILLES VIGNES - MEURSAULT » 2023

AOC Meursault / Meursault

Chardonnay

Nez d'amandes séchées, pointe minérale, fleurs blanches, arômes de pain grillé.

## Vin Moelleux et Prosecco

### DOMAINE DE JOÏ « ST ANDRÉ »

IGP Côtes de Gascogne

100% Gros Manseng

Bon équilibre : sucre, fraîcheur, acidité. Contrasté, élégant, tracé.

### PROSECCO

#### VILLA DEGLI OLMI « EXTRA DRY MILLÉSIMATO »

AOP Prosecco

Glera et autres cépages autorisés.

Aromatique et parfumé. Structuré, ample, profond. Balsamique, fruits noirs, cacao.

## Les Vins Rouges

### MAS D'ARCAÏ « VALENTIBUS »

AOP Languedoc / Saint-Drézéry

Syrah, Grenache et Mourvèdre

Jolie robe pourpre. Jolie boisé, frais, ambitieux. Note graphites bouche finale toastée.

### DOMAINE DE MORTIÈS « ROUGE »

AOP Pic Saint-loup / Saint-jean-de-cuculles

Syrah et Grenache

Fin, suave, aérien. Fruits noirs, complexité, fraîcheur, garigues.

### DOMAINE CLOS DU SERRES « OEILLADE »

VIN DE FRANCE / Saint-jean-de-la-blaquière

100% Oeillade

Belle expression juteuse du cépage rare et oublié œillade. Légereté et fraîcheur

75CL	
35€	
49€	
95€	
83€	
105€	
126€	
14CL	75CL
5€	25€
5€	25€
14CL	75CL
8€	38€
9€	42€
7€	30€

Demandez notre carte complète des vins rouges à votre serveur

Les millésimes sont susceptibles de changer en fonction de la disponibilités auprès des vignerons et des fournisseurs  
Merci de votre compréhension



Bar / Plage