

Entrées

Camembert braisé, jambon et salade	15,00€
<i>Un camembert entier délicatement rôti au four jusqu'à obtenir un cœur fondant, servi avec du jambon et une salade fraîche pour une entrée généreuse et gourmande.</i>	
Foie gras	19,00€
<i>Foie gras de qualité servi frais, accompagné selon votre habitude (toast ou condiments), pour un début de repas raffiné.</i>	
Gravlax de truite	14,00€
<i>Truite marinée façon nordique avec sel, sucre et herbes, servie en fines tranches pour une entrée fraîche et parfumée.</i>	
Salade César	16,00€
<i>Salade croustillante, poulet, croûtons allés, copeaux de parmesan et sauce César crémeuse.</i>	
Salade campagnarde	16,00€
<i>Mélange généreux de salades, charcuteries et garnitures rustiques pour une entrée copieuse aux saveurs du terroir.</i>	
Assiette de charcuterie (à partager)	19,00€
<i>Sélection de charcuteries fines, idéale à partager autour d'un apéritif ou en entrée conviviale.</i>	

Plats viande

Magret de canard	350 - 400g env.	23,00€
<i>Magret rôti ou grillé, servi rosé pour mettre en valeur sa tendreté et sa saveur.</i>		
Entrecôte	350g env.	26,00€
<i>Belle pièce de bœuf grillée, juteuse et généreuse, cuite selon votre goût.</i>		
Côte de cochon noir	500g env.	28,00€
<i>Côte de porc noir épaisse et savoureuse, grillée pour un goût authentique et puissant.</i>		
Brochettes de poulet mariné		17,00€
<i>Poulet mariné aux herbes ou épices puis grillé, tendre et parfumé.</i>		
Civet de joue de bœuf		17,00€
<i>Joues de bœuf mijotées longuement dans une sauce riche et fondante, un plat traditionnel gourmand.</i>		
Assiette de la plage		39,00€
<i>Entrecôte ou magret ou côté de porc, os à moelle, petit camembert rôti et foie gras.</i>		

Plats poisson

Dos de cabillaud gratiné à l'ailoli	19,00€
<i>Cabillaud tendre recouvert d'un ailoli gratiné pour une saveur méditerranéenne.</i>	
Truite braisée	17,00€
<i>Truite cuite doucement au four ou en cocotte, parfumée et moelleuse.</i>	
Seiches persillées	19,00€
<i>Seiches cuisinées avec ail, persil et huile d'olive, une spécialité aux parfums marins.</i>	
Cassoulet de seiches	17,00€
<i>Plat mijoté de seiches fondantes avec une sauce riche façon cassoulet de la mer.</i>	

Accompagnements : salade, pommes de terre à la braise, ratatouille, riz

Desserts

Mousse chocolat	6,00€
<i>Mousse onctueuse et intense en chocolat.</i>	
Crème brûlée	6,00€
<i>Crème vanillée recouverte d'une fine couche de caramel croquant.</i>	
Brioche perdue	6,00€
<i>Brioche dorée, imbibée et rôtie, servie chaude et fondante.</i>	

Hôtel de la Plage

Carte Menu et Boissons



COCKTAILIS
LEADER COCKTAILS & SPIRITS
SINCE 2008

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Contenance des cocktails : env. 20-25 cl. Cocktails alcoolisés : de 6 à 8% de contenance en alcool.



Prix nets, service compris. Suggestions de présentation. Photos non contractuelles.

Cocktails avec alcool 10,00€ Env. 25cl

69 Melly Berry



Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfums goyave, pitaya et gingembre

Liqueur de framboise, vodka, jus d'ananas et arômes naturels de fraise, pêche, orange et framboise

Bikini Pina Colada* Sex on the Beach



Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfums pastèque, banane, framboise, tequila, gin et citron

Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, crème, parfum coco
**Allergène : protéines de lait*

Vodka française, alcool, jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruit de la passion, papaye, pêche, pêche blanche et melon

Caipirinha* Mojito*
(6cl) (10cl)



Cachaça brésilienne, alcool, sucre et citron vert
**30% de contenance en alcool*

Rhum de Guadeloupe, alcool, sucre, eau gazeuse, parfums menthe fraîche, citron et citron vert
**16% de contenance en alcool*

Cocktails sans alcool 7,00€ Env. 25cl

Caribbean Sun Paradise Dream



Tourbillon exotique au jus d'orange, parfums mangue, ananas, kiwi et orange

Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise et pêche blanche

Coconut King* Purple



Délice des îles au jus d'ananas et à la crème, saveur coco
**Allergène : protéines de lait*

Fusion pétillante à base de framboise, fraise, citron, violette, myrtille, mûre et eau gazeuse

Koyo Virgin Mojito
(10cl)



Cocktail rigolo à base de jus de pomme ou jus d'ananas, saveurs fraise, melon, banane, citron et vanille

Sucre et eau gazeuse, saveurs rhum, menthe fraîche et citron vert

Boissons chaudes

Expresso	2,00€
Double expresso	3,50€
Café crème	3,50€
Chocolat chaud	3,50€
Thé	4,00€

Boissons fraîches

Sirop	33cl	2,50€
Diabolo	33cl	3,00€
Orangina	33cl	3,00€
Ice Tea	33cl	3,00€
Coca-Cola	33cl	3,00€
Perrier	33cl	3,00€
Oasis	33cl	3,00€
Schweppes Tonic	33cl	3,00€
Eau gazeuse La Salvétat	1L	3,00€

Bières

Pression	3,50€
Blanche	4,00€
Desperados	6,00€
Vin au verre	3,00€

Alcools

Anis	3,00€
Digestif supérieur	9,00€
Gin, vodka, rhum, Malibu	Baby 2cl 4,00€ Normal 6cl 7,00€

Vins

Rouges :

IGP Domaine de Beaupré Merlot	17,00€
IGP Petit Jardin	12,00€
AOP Jardin des Corbières	17,00€
AOP Château de Sérème	27,00€
AOP Minervois Chant de Lune	27,00€
AOP Minervois Magnum Chant de Lune	54,00€
AOP Corbières Oena	42,00€

Pichet : 1/4 1/2 75cl
4,00€ 7,00€ 10,00€

Blancs :

IGP Petit Jardin	12,00€
IGP Beaupré Chardonnay	17,00€
AOC Jardin des Corbières	17,00€
AOC Château de Sérème	27,00€

Pichet : 1/4 1/2 75cl
4,00€ 7,00€ 10,00€

Rosés :

IGP Petit Jardin	12,00€
IGP Beaupré	17,00€
AOC Château de Sérème	27,00€
AOC Jardin des Corbières	17,00€

Pichet : 1/4 1/2 75cl
4,00€ 7,00€ 10,00€