

LE M' PLAGE

bar • restaurant • plage privée

ENTRÉES ET SALADES REPAS

- Crème de burrata, tomate cerise à l'huile d'olive,
gaufre de pomme de terre à l'emmental 16 €
- Salade César 18 €
Salade, filet de poulet pané, tomates, copeaux de parmesan, sauce César
- Salade méditerranéenne 19 €
Salade, chair de crabe, poulpes, suprêmes de pamplemousse, tomates, sauce cocktail, crevettes, guacamole
- Buddha bowl by Thalazur 19 €
Riz vinaigré, guacamole, mangue, chou chinois, edamame, graines germées, algues Wakamé, vinaigrette de sésame noir

PLATS

- Seiche grillée à la plancha en persillade 22 €
- Le burger de bœuf Black Angus 24 €
Steack, poitrine grillée, salade, tomate, oignons frits, cheddar, mayonnaise et ketchup
- L'entrecôte de bœuf et son beurre maître d'hôtel 250 gr 28 €
- Garniture viande : frites et chichoumeille
Garniture poisson : riz et chichoumeille

FROMAGES ET DESSERTS

- Perles de chia à la spiruline et framboises fraîches 7 €
- Fromage blanc au myrtilles et noix de cajou, miel de Camargue 8 €
- Salade de fruits à la citronnelle, sorbet au basilic 8 €
- Tiramisu à la framboise et Zézettes de Sète 9 €
- La mignardise gourmande 9 €
- Le Pélardon des Cévennes 11 €

COUPES DE GLACES

Chocolat liégeois <i>3 boules chocolat - chocolat chaud - chantilly - amandes effilées</i>	13 €
Café liégeois <i>3 boules café - café chaud - chantilly - amandes effilées</i>	12 €
Cévenole <i>3 boules vanille - crème de marron - chantilly - amandes effilées</i>	12 €
Tropicale <i>1 boule vanille - 1 boule passion - 1 boule noix de coco - salade de fruits - chantilly - amandes effilées</i>	12 €

GLACES ET SORBETS

Parfums : Chocolat - Vanille - Café - Noix de coco - Citron - Framboise - Fraise - Passion - Mojito - Fougasse d'Aigues Mortes	
1 boule 3 € 2 boules 5 € 3 boules 8 €	

FORMULE DES PEQUELETS

Filet de poisson ou poulet pané ou steak haché (riz ou frites et légumes) + boisson + glace	15 €
---	------

ENCAS DE L'APRÈS-MIDI 15 H / 17 H

Planche de tapas <i>jambon Serrano, crème de burrata, gaufre pomme de terre, croquette de bacalao</i>	19 €
Chocolat liégeois <i>3 boules chocolat - chocolat chaud - chantilly - amandes effilées</i>	13 €
Café liégeois <i>3 boules café - café chaud - chantilly - amandes effilées</i>	12 €
Cévenole <i>3 boules vanille - crème de marron - chantilly - amandes effilées</i>	12 €
Tropicale <i>1 boule vanille - 1 boule passion - 1 boule noix de coco - salade de fruits - chantilly - amandes effilées</i>	12 €
Crêpe au sucre	5 €
Crêpe au Nutella	6 €
Planche de fruits frais	25 €
Glaces et sorbets : <i>Chocolat - Vanille - Café - Noix de coco - Citron - Framboise - Fraise - Passion - Mojito - Fougasse d'Aigues Mortes</i>	
1 boule 3 € 2 boules 5 € 3 boules 8 €	

Liste des allergènes sur simple demande.

Les prix sont indiqués taxes et service inclus. Boissons non comprises.
Prices are listed taxes and service included. Excluding drinks.

LE M' PLAGE

bar • restaurant • plage privée

COCKTAILS

Mojito

Rhum Havana - Menthe fraîche - Citron vert -
Sucre roux - Perrier

13 €

Mai Tai

Rhum Blanc - Rhum Ambré - Cointreau -
Sucre de canne - Citron

13 €

Pinã Colada

Rhum Blanc - Rhum Ambré - Jus d'ananas -
Lait de coco

13 €

Margarita

Téquila - Jus de citron vert - Sucre de canne

13 €

Planteur

Rhum Blanc - Rhum Ambré - Jus d'orange -
Jus d'ananas - Sirop grenadine

13 €

Caïpirinha

Cachaça - Citron vert - Sucre roux

13 €

Lemon Sun

Rhum ambré - Cointreau - Citron vert -
Sucre roux - Sirop framboise - Crème de pêche

15 €

Raspberry Ginger

Rhum Don Papa - Framboises fraîches -
Citron vert - Fleur de sureau - Gingembre

15 €

MOCKTAILS

Virgin Mojito

Limonade - Citron vert - Menthe fraîche
Sucre roux

10 €

Virgin Colada

Jus d'ananas - Lait de coco

10 €

Sunshine

Jus d'orange - Jus d'ananas - Sirop grenadine -
Sirop pêche

10 €

Flowers Pink

Jus d'ananas - Fleur de sureau -
Citron vert - Limonade - Sirop grenadine

10 €

COCKTAILS REMISE EN FORME

Bien-Être

Jus d'orange, framboises fraîches, sirop de sureau

10 €

Détox

Citron vert, menthe fraîche, concombre
et eau gazeuse

10 €

Épigénétique

Pomme verte, jus d'orange, miel, grenade

10 €

APÉRITIFS

Bière La Graulenne IPA - bouteille (33 cl) 7,50 €

Bière La Graulenne IPA - pression (25 cl) 5,50 €

(50 cl) 9 €

Bière Desperados (33 cl) 7,50 €

Ricard, Pastis 51 (2 cl) 4,50 €

Martini Rosso - Blanco (6 cl) 6 €

Muscat de Lunel (local) (6 cl) 6 €

Kir Cassis - Mûre - Pêche (12 cl) 7,50 €

DIGESTIFS

Get 27 - Limoncello (6 cl) 8 €

Cognac VSOP (4 cl) 10 €

Rhum Don Papa (4 cl) 15 €

Rhum Diplomático (4 cl) 15 €

ALCOOLS

Gin, Vodka, Téquila, Rhum (4 cl) 8,50 €

Whisky Jack Daniel's (4 cl) 8 €

Whisky Chivas (4 cl) 8 €

Whisky J & B (4 cl) 7,50 €

CHAMPAGNES

Coupe de Champagne (10 cl)	10 €
Besserat de Bellefon (75 cl)	80 €

SOFTS, EAUX

Coca Cola - Coca Cola Zéro (33 cl)	4 €
Schweppes agrumes (33 cl)	4 €
Fuze Tea pêche (33 cl)	4 €
Orangina (33 cl)	4 €
Perrier (33 cl)	4 €
Sirop à l'eau (33 cl)	3,60 €
<i>Grenadine - Menthe - Fraise - Pêche - Orgeat</i>	
Jus de fruits (25 cl)	4 €
<i>Orange - Ananas - Tomate - Cramberry - Pomme</i>	
Jus de fruits pressés (25 cl)	7 €
<i>Orange - Citron</i>	
Vittel, Perrier (50 cl)	4 €
Vittel, Perrier (100 cl)	7 €

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2,90 €
Café double expresso	4,50 €
Thé	4,50 €
<i>Earl Grey - Menthe - Fruits rouges</i>	
Infusion	4,50 €
<i>Verveine - Tilleul</i>	
Cappuccino, Chocolat chaud	5 €

VINS BLANCS (75 cl)

Inédit	28 €
<i>Muscat sec IGP Pays d'Oc BIO</i>	
Poison Noir	29 €
<i>Sauvignon IGP Pays d'Oc</i>	
Secret de Lunès	30 €
<i>Viognier IGP Pays d'Oc BIO</i>	

VINS ROSÉS (75 cl)

Poison Noir	29 €
<i>Pinot noir IGP Pays d'Oc</i>	
Domaine Le Pive	30 €
<i>IGP Sable de Camargue BIO</i>	
Nîmois Ni Toi	32 €
<i>AOP Costières de Nîmes</i>	
L'Égérie	35 €
<i>Grande Cuvée Domaine Valinière AOP Saint-Drézéry</i>	

VINS ROUGES (75 cl)

Nîmois Ni Toi	32 €
<i>AOP Costières de Nîmes</i>	
La Gravette	35 €
<i>AOP Pic St Loup</i>	

VINS AU VERRE & PICHETS

Maison du Sud IGP Pays d'Oc	
<i>Blanc, Rosé, Rouge</i>	
Verre (12 cl)	7 €
Pichet (50 cl)	15 €