

LE  
T  
R  
A  
C  
M  
LE  
M'  
PLAGE

bar • restaurant • plage privée

## ENTRÉES ET SALADES REPAS

\*Planche de tapas : jambon Serrano, crème de burrata, gaufre pomme de terre, croquette de bacalao

19 €

\*Crème de burrata, tomate cerise à l'huile d'olive de la Vernède, gaufre de pomme de terre à l'emmental

16 €

\*Tataki de thon sur une salade de légumes aux algues Wakamé

17 €

\*6 huîtres de Camargue

18 €

**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*

*\*choix possible 1/2 pension*

## PLATS

**Le bar portion grillé entier au fenouil**

27 €

\*Seiche grillée à la plancha en persillade

22 €

\*Tranche de thon mi-cuit et son huile vierge exotique

25 €

\*Le poulpe à la Graulenne

25 €

\*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 €

**Linguine de fruit de mer**

25 €

*fumet de homard infusé à l'huile d'olive de la Verdène*

*\*choix possible 1/2 pension*

Garniture viande : frites et chichoumeille

Garniture poisson : riz et chichoumeille

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.

## FROMAGES ET DESSERTS

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

*\*choix possible 1/2 pension*

## COUPES DE GLACES

### Chocolat liégeois

*3 boules chocolat - chocolat chaud - chantilly - amandes effilées*

### Café liégeois

*3 boules café - café chaud - chantilly - amandes effilées*

### Cévenole

*3 boules vanille - crème de marron - chantilly - amandes effilées*

### Tropicale

*1 boule vanille - 1 boule passion - 1 boule noix de coco - salade de fruits - chantilly - amandes effilées*

## GLACES ET SORBETS

**Parfums** : Chocolat - Vanille - Café - Noix de coco - Citron - Framboise - Fraise - Passion - Mojito - Fougasse Aigues Mortes

1 boule

2 boules

3 boules

## FORMULE DES PEQUELETS

Filet de poisson ou poulet pané ou steak haché (riz ou frites et légumes)

+ boisson + glace

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.

# CARTE DU SOIR

## ENTRÉES ET SALADES REPAS

- \*Planche de tapas : jambon Serrano, crème de burrata, gaufre pomme de terre, croquette de bacalao
- \*Crème de burrata, tomate cerise à l'huile d'olive de la Vernède, gaufre de pomme de terre à l'emmental
- \*Tataki de thon sur une salade de légumes aux algues Wakamé
- \*6 huîtres de Camargue

*\*choix possible 1/2 pension*

## PLATS

- \*Seiche grillée à la plancha en persillade
- \*Tranche de thon mi-cuit et son huile vierge exotique
- \*Le poulpe à la Graulenne
- \*Le burger de bœuf Black Angus  
*Steack, poitrine grillée, salade, tomate, oignons frits, cheddar, mayonnaise et ketchup*
- Linguine de fruit de mer  
*fumet de homard infusé à l'huile d'olive de la Verdène*

*\*choix possible 1/2 pension*

Garniture viande : frites et chichoumeille

Garniture poisson : riz et chichoumeille

## FROMAGES ET DESSERTS

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

*\*choix possible 1/2 pension*

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*

### Mai Tai

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

### Pinã Colada

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

### Margarita

*Téquila - Jus de citron vert - Sucre de canne*

### Planteur

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

### Caïpirinha

*Cachaça - Citron vert - Sucre roux*

### Lemon Sun

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

### Raspberry Ginger

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

13 €

13 €

13 €

13 €

13 €

13 €

15 €

15 €

## MOCKTAILS

### Virgin Mojito

*Limonade - Citron vert - Menthe fraîche - Sucre roux*

### Virgin Colada

*Jus d'ananas - Lait de coco*

### Sunshine

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

### Flowers Pink

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

10 €

10 €

10 €

10 €

## COCKTAILS REMISE EN FORME

<b>Bien-Être</b> <i>Jus d'orange, framboises fraîches, sirop de sureau</i>	10 €
<b>Détox</b> <i>Citron vert, menthe fraîche, concombre et eau gazeuse</i>	10 €
<b>Épigénétique</b> <i>Pomme verte, jus d'orange, miel, grenade</i>	10 €

## APÉRITIFS

<b>Bière La Graulenne IPA - bouteille</b> (33 cl)	7,50 €
<b>Bière La Graulenne IPA - pression</b>	(25 cl) 5,50 €   (50 cl) 9 €
<b>Bière Desperados</b> (33 cl)	7,50 €
<b>Ricard, Pastis 51</b> (2 cl)	4,50 €
<b>Martini Rosso - Blanco</b> (6 cl)	6 €
<b>Muscat de Lunel (local)</b> (6 cl)	6 €
<b>Kir Cassis - Mûre - Pêche</b> (12 cl)	7,50 €

## DIGESTIFS

<b>Get 27 - Limoncello</b> (6 cl)	8 €
<b>Cognac VSOP</b> (4 cl)	10 €
<b>Rhum Don Papa</b> (4 cl)	15 €
<b>Rhum Diplomático</b> (4 cl)	15 €

## ALCOOLS

<b>Gin, Vodka, Téquila, Rhum</b> (4 cl)	8,50 €
<b>Whisky Jack Daniel's</b> (4 cl)	8 €
<b>Whisky Chivas</b> (4 cl)	8 €
<b>Whisky J &amp; B</b> (4 cl)	7,50 €

## CHAMPAGNES

<b>Coupe de Champagne</b> (10 cl)	10 €
<b>Besserat de Bellefon</b> (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) <i>Grenadine - Menthe - Fraise - Pêche - Orgeat</i>	3,60 €
Jus de fruits (25 cl) <i>Orange - Ananas - Tomate - Cramberry - Pomme</i>	4 €
Jus de fruits pressés (25 cl) <i>Orange - Citron</i>	7 €
Vittel, Perrier (50 cl)	4 €
Vittel, Perrier (100 cl)	7 €

## BOISSONS CHAUDES

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

# LE M' PLAGE

bar • restaurant • plage privée

## VINS BLANCS (75 cl)

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

## VINS ROSÉS (75 cl)

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

## VINS ROUGES (75 cl)

Nîmois Ni Toi • AOP Costières de Nîmes	32 €
La Gravette • AOP Pic St Loup	35 €

## VINS AU VERRE & PICHETS

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



bar • restaurant • plage privée

## TARIFS PLAGE

Transat	20 €
Transat + salade*	32 €
Transat 1 <sup>ère</sup> ligne	22 €
Transat 1 <sup>ère</sup> ligne + salade*	34 €
Location de serviette	4 €

\* les salades sont à consommer sur les transats