

LE
M' PLAGE

bar • restaurant • plage privée

CRUSTACÉS

6 huîtres de Camargue

18 €

Bouquet de crevettes roses et son aioli

23 €

ENTRÉES ET SALADES REPAS

Planche de tapas : jambon Serrano, crème de burrata, filet de poulet pané, croquette de bacalao, gaufre de pommes de terre

19 €

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

16 €

Tartare de thon sur une salade de légumes aux algues Wakame

16 €

*Salade César

21 €

salade, filet de poulet pané, tomates, copeaux de parmesan, sauce césar

*Salade méditerranéenne

22 €

Salade, chair de crabe, poulpes, suprêmes de pamplemousse, tomates, sauce cocktail, crevettes, guacamole

*Budha bowl épigénétique Thalazur

19 €

Quinoa noir d'Anjou, guacamole, pois chiche, carotte, courgette snackée, pousse germée, sauce tzatziki à la menthe, graine de grenade, édamamé

PLATS

L'arrivage du jour du poisson de la méditerranée (selon arrivage) 14 € / 100 g

Le poulpe snacké sur un houmous chaud au cumin et chimichuri de grenade

33 €

*Seiche grillée à la plancha en persillade

24 €

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

29 €

*Le burger de bœuf Black Angus

24 €

Steack, poitrine grillée, salade, tomate, oignons frits, cheddar, mayonnaise et ketchup

La côte de bœuf et son beurre aux épices 350 gr

31 €

Linguine de fruits de mer

25 €

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

Garniture viande : frites et chichoumeille

Garniture poisson : riz et chichoumeille

*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.

DESSERTS

- *Perles de chia au coulis de fruits rouges
- *Salade de fruits frais et sorbet au basilic
- *Tiramisu à la framboise et Zézettes de Sète
- *Le Pavlova aux fruits rouges
- *L'incontournable au chocolat et son cœur coulant

**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

La dame blanche

1 boule vanille - 1 boule passion - 1 boule noix de coco - salade de fruits - chantilly - glace vanille sauce chocolat chantilly

GLACES ET SORBETS

Parfums : Chocolat - Vanille - Café - Noix de coco - Citron - Framboise - Fraise - Passion - Cactus gingembre - Fougasse d'Aigues Mortes

- 1 boule
- 2 boules
- 3 boules

FORMULE DES PEQUELETS

Filet de poisson ou poulet pané ou Mini burger + glace + boisson
(Accompagnement : riz ou frites et légumes)

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, filet de poulet pané, croquette de bacalao, gauffre de pomme de terre 19 €
- *Crème de burrata, tomate cerise à l'huile d'olive , gauffre de pommes de terre à l'emmental 16 €
- *Tartare de thon sur une salade de légumes aux algues Wakame 16 €
- *6 huîtres de Camargue 18 €
- *Bouquet de crevettes roses et son aioli 23 €

PLATS

- *L'arrivage du jour du poisson de la méditerranée (selon arrivage) 14 € / 100 g
 - *Seiche grillée à la plancha en persillade 24 €
 - *Tranche de thon mi-cuit de Méditerranée et son huile vierge exotique 29 €
 - *Le burger de bœuf Black Angus 24 €
Steack, poitrine grillée, salade, tomate, oignons frits, cheddar, mayonnaise et ketchup
 - La côte de bœuf et son beurre aux épices 350 gr 31 €
- Garniture viande : frites et chichoumeille
Garniture poisson : riz et chichoumeille
- *choix possible 1/2 pension*

DESSERTS

- Perles de chia au coulis de fruits rouges 7 €
- Salade de fruits frais et sorbet au basilic 9 €
- Tiramisu à la framboise et Zézettes de Sète 9 €
- Le Pavlova aux fruits rouges 12 €
- L'incontournable au chocolat et son cœur coulant 12 €

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.

COCKTAILS

Apple Jack <i>Jus de pomme - Jus de citron jaune - Sirop de vanille - Jack Daniels Apple</i>	14 €
Deep Valley <i>Jus d'ananas - Jus de citron vert - Curaçao - Gin</i>	14 €
Daïquiri nature ou parfumé <i>Purée de fruit - Citron vert - Rhum</i>	14 €
Caïpirihna nature ou parfumée <i>Citron vert - Sucre blanc - Cachaça</i>	14 €
Tequila Sour <i>Jus de pomme - jus d'ananas - Citron jaune - Sucre de canne - Menthe - Téquila</i>	14 €
Sunset Glow <i>Jus d'abricot - Crème de pêche - Sirop de pêche - Citron - Angostura - Vodka</i>	14 €

Les incontournables sont à la demande

COCKTAILS SANS ALCOOL

Sunshine <i>Jus d'orange - Jus d'ananas - Sirop de grenadine - Sirop de pêche</i>	10 €
Flowers Pink <i>Jus d'ananas - Fleur de sureau - Citron vert - Limonade - Sirop de grenadine</i>	10 €
Virgin Mojito <i>Limonade - Citron vert - Menthe fraîche - Sucre roux</i>	10 €
Virgin Colada <i>Jus d'ananas - Lait de coco</i>	10 €

SOFTS

Coca Cola - Coca Cola Zéro (33 cl)	4,50 €
Tonic (33 cl)	4,50 €
Thé glacé (33 cl)	4,50 €
Orangina (33 cl)	4,50 €
Limonade (33 cl)	4,50 €
Diabolo (33 cl)	4,50 €
Sirop à l'eau (33 cl) <i>Grenadine - Menthe - Fraise - Pêche - Orgeat</i>	2,50 €

JUS DE FRUITS

Orange, Pomme, Ananas, ACE (25 cl)	4,50 €
Smoothie au choix (25 cl)	6 €

EAUX MINÉRALES

Evian	(50 cl) 4 €	(11) 6 €
Perrier fines bulles	(50 cl) 4 €	(11) 6 €
Perrie (33 cl)		4,50 €

BIÈRES

Bière La Graulenne <i>Blonde Pression</i>	(25 cl) 5,50 €
Bière La Graulenne <i>Blonde Pression</i>	(50 cl) 9 €
Bière de riz <i>Blonde, Ambrée, Brune</i>	(33 cl) 6,50 €

BOISSONS CHAUDES

Café et Décaféiné	3 €
Double café	4,50 €
Cappuccino,	5,50 €
Chocolat chaud	5 €
Thé, Infusion	4,50 €

APÉRITIFS

Pastis Camarguais (2 cl)	4,50 €
Cartagene <i>Saint Jean de Védas</i> (10 cl)	6 €
Vermouth <i>Rouge, Dry ou Blanc</i> (5 cl)	6 €
Suze (5 cl)	6 €
Muscat de Lunel (10 cl)	6 €
Pastis Ferroni (2 cl)	7 €
Muscat de Rivesaltes (10 cl)	8 €
Kir <i>Cassis, pêche, mure ou framboise</i> (12 cl)	8 €
Coupe de champagne Ruinart (12,5 cl)	14,50 €

LIQUEURS ET DIGESTIFS

La Gauloise <i>Nectar des druides</i> (4 cl)	20 €
Les Noces Royales (4 cl)	11 €
Cognacs BIO VSOP (4 cl)	19 €
Calvados Christian Drouin (4 cl)	12 €
Armagnac Armin <i>6 ans</i> (4 cl)	13 €
Maison Thoreau <i>Assemblage Rhum et Cognac</i> (4 cl)	16 €
Manguin en Provence <i>Assemblage Poire et Rhum</i> (4 cl)	18 €
Deljoy <i>Assemblage Cognac et Agrumes</i> (4 cl)	16 €

GIN S

Bohème <i>Carcassonne</i> (4 cl)	10 €
Yu Gin <i>France</i> (4 cl)	12 €
Gin de Montcalm <i>Montcalm</i> (4 cl)	12 €
Blue Denim <i>Saint Gilles</i> (4 cl)	15 €
La Perle Noire <i>Black édition - Montpellier</i> (4 cl)	25 €

RHUMS - embouteillés en France

Plantation <i>Sealand</i> (4 cl)	13 €
Ferroni <i>Ambré</i> (4 cl)	13 €
The Island (4 cl)	13 €
Gun's Bell (4 cl)	13 €

WHISKYS

Bellevoie Noir <i>France</i> (4 cl)	16 €
Ruby Blanc <i>France</i> (4 cl)	14 €
Galaad <i>France</i> (4 cl)	19 €
Roff rye <i>France</i> (4 cl)	16 €
Buffalo Trace <i>USA</i> (4 cl)	13 €

VODKAS

Sauvelle <i>France</i> (4 cl)	14 €
Bistronomique <i>France</i> (4 cl)	11 €
Ferroni <i>France</i> (4 cl)	11 €
Organic Vodka <i>France</i> (4 cl)	17 €

TÉQUILAS

Don Ramon Anejo <i>Mexique</i> (4 cl)	19 €
La Malinche <i>Mexique</i> (4 cl)	10 €

CHAMPAGNES

Coupe de Champagne (10 cl)	14,50 €
RUINART Brut (75 cl)	95 €
RUINART Rosé (75 cl)	120 €
RUINART Blanc de blancs (75 cl)	130 €

VINS BLANCS

	Verre 12 cl	Bouteille
DOMAINE DE MONTCALM - Cuvée prestige <i>IGP Pays d'Oc Cépages : Chardonnay, Sauvignon</i>	8 €	28 €
DOMAINE TERRES DE SABLE - Les nuits blanches <i>IGP Sable de Camargue Cépage : Sauvignon</i>	8 €	31 €
LES SALINS DU MIDI - Cuvée Saint Louis <i>IGP Terres du midi Cépages : Grenache blanc, Vermentino</i>	9 €	45 €
DOMAINE DU PETIT CHAUMONT - Blanc de blanc <i>IGP Sable de Camargue Cépages : Clairette, Sauvignon, Chardonnay</i>	8 €	29 €
DOMAINE DU PETIT CHAUMONT - Chardonnay <i>IGP Sable de Camargue Cépage : Chardonnay</i>	8 €	30 €
DOMAINE TERRES DE SABLE - La Sagne <i>IGP Sable de Camargue Cépage : Blanc de gris</i>	9 €	35 €

VINS ROSÉS

	Verre 12 cl	Bouteille
DOMAINE DE MONTCALM - Cuvée prestige <i>IGP Sable de Camargue Cépages : Grenache, Merlot, Syrah</i>	8 €	28 €
DOMAINE TERRES DE SABLE - Les nuits bleues <i>IGP Sable de Camargue Cépages : Grenache gris, Grenache noir</i>	8 €	31 €
DOMAINE TERRES DE SABLE - La Sagne <i>IGP Sable de Camargue Cépages : Gris de gris, Grenache gris</i>	9 €	35 €
DOMAINE DU PETIT CHAUMONT - gris de gris <i>IGP Sable de Camargue Cépages : Grenache noir, Grenache gris, Cinsault</i>	8 €	29 €

VINS ROUGES

	Verre 12 cl	Bouteille
DOMAINE DE MONTCALM - Cuvée prestige <i>IGP Sable de Camargue Cépages : Grenache, Merlot, Syrah</i>	8 €	28 €
DOMAINE TERRES DE SABLE - Les nuits fauves <i>IGP Sable de Camargue Cépages : Syrah, Grenache noir</i>	8 €	31 €
LES SALINS DU MIDI - Cuvée Saint Louis <i>IGP Terres du midi Cépages : Caladoc, Syrah</i>	9 €	45 €
DOMAINE DU PETIT CHAUMONT - Tradition <i>IGP Sable de Camargue Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	9 €	34 €
DOMAINE DU PETIT CHAUMONT - Grande réserve <i>IGP Sable de Camargue Cépage : Cabernet Sauvignon</i>	9 €	35 €
DOMAINE DU PETIT CHAUMONT - Rouge des sables <i>IGP Sable de Camargue Cépages : Merlot, Syrah</i>	8 €	30 €

LE M' PLAGE

bar • restaurant • plage privée

Notre restaurant est ouvert tous les jours de 12 h à 15 h

Location de transat de 9h à 18h

Réservation au 04 66 73 60 30

TARIFS PLAGE

Transat	20 €
Transat + salade*	32 €
Transat 1 ^{ère} ligne	22 €
Transat 1 ^{ère} ligne + salade*	34 €
Location de serviette	5 €

* les salades sont à consommer sur les transats