



bar • restaurant • plage privée

ENTRÉES ET SALADES REPAS

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

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

Seiche grillée à la plancha en persillade

24 €

Le burger de bœuf Black Angus

24 €

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

Linguine de fruits de mer, fumet de homard
infusé à l'huile d'olive de la Verdène

25 €

Garniture viande : frites et chichoumeille

Garniture poisson : riz et chichoumeille

DESSERTS

Salade de fruits frais et sorbet au basilic

9 €

Tiramisu à la framboise et Zézettes de Sète

9 €

Perles de chia au coulis de fruits rouges

8 €

COUPES DE GLACES

Chocolat liégeois

3 boules chocolat - chocolat chaud - chantilly - amandes effilées

13 €

Café liégeois

3 boules café - café chaud - chantilly - amandes effilées

12 €

Cévenole

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

12 €

Tropicale

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

12 €

La Dame blanche

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

12 €

GLACES ET SORBETS

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

1 boule 3 € | 2 boules 5 € | 3 boules 8 €

FORMULE DES PEQUELETS

Filet de poisson ou poulet pané ou Mini burger + glace + boisson 17 €
(Accompagnement : riz ou frites et légumes)

ENCAS DE L'APRÈS-MIDI 15 H / 17 H

Planche de tapas

Jambon Serrano, crème de burrata, poulet pané, croquette de bacalao, gaufre de pomme de terre

19 €

6 huîtres de Camargue

18 €

Chocolat liégeois

13 €

Café liégeois

12 €

Cévenole

12 €

Tropicale

12 €

Dame Blanche

12 €

Crêpe au sucre

5 €

Crêpe au Nutella

6 €

Glaces et sorbets :

Chocolat - Vanille - Café - Noix de coco - Citron - Framboise - Fraise - Passion - Cactus gingembre - Fougasse

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

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

Les incontournables sont à la demande

COCKTAILS SANS ALCOOL

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

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)	2,50 €
<i>Grenadine - Menthe - Fraise - Pêche - Orgeat</i>	

JUS DE FRUITS

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

EAUX MINÉRALES

Evian (50 cl)	4 €	(1l)	6 €
Perrier fines bulles (50 cl)	4 €	(1l)	6 €
Perrie (33 cl)	4,50 €		

BIÈRES

Bière La Graulenne Blonde Pression (25 cl)	5,50 €
Bière La Graulenne Blonde Pression (50 cl)	9 €
Bière de riz Blonde, Ambrée, Brune (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 Saint Jean de Védas (10 cl)	6 €
Vermouth Rouge, Dry ou Blanc (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 Cassis, pêche, mûre ou framboise (12 cl)	8 €
Coupe de champagne Ruinart (12,5 cl)	14,50 €

LIQUEURS & 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 €

GINs

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>Sealander</i> (4 cl)	13 €
Feroni <i>Ambré</i> (4 cl)	13 €
The Island (4 cl)	13 €
Gun's Bell (4 cl)	13 €

WHISKYS

Bellevoe 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 €
Feroni <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 75 cl

Domaine de Montcalm - <i>Cuvée Prestige</i> <i>Igp Pays D'oc Chardonnay, Sauvignon</i>	28 €
Domaine Terres de Sable - <i>Les Nuits Blanches</i> <i>Igp Sable de Camargue Sauvignon</i>	31 €
Les Salins du Midi - <i>Cuvée Saint Louis</i> <i>Igp Terres du Midi Grenache Blanc, Vermentino</i>	45 €
Domaine du Petit Chaumont - <i>Blanc De Blanc</i> <i>Igp Sable de Camargue Clairette, Sauvignon, Chardonnay</i>	29 €
Domaine du Petit Chaumont <i>Igp Sable de Camargue Chardonnay</i>	30 €
Domaine Terres de Sable - <i>La Sagne</i> <i>Igp Sable de Camargue Blanc De Gris</i>	35 €

VINS ROSÉS 75 cl

Domaine de Montcalm - <i>Cuvée Prestige</i> <i>Igp Sable de Camargue Grenache, Merlot, Syrah</i>	28 €
Domaine Terres de Sable - <i>Les Nuits Bleues</i> <i>Igp Sable de Camargue Grenache Gris, Grenache Noir</i>	31 €
Domaine Terres de Sable - <i>La Sagne</i> <i>Igp Sable de Camargue Gris De Gris, Grenache Gris</i>	35 €
Domaine du Petit Chaumont - <i>Gris de Gris</i> <i>Igp Sable de Camargue Grenache Noir, Grenache Gris, Cinsault</i>	29 €

VINS ROUGES 75 cl

Domaine de Montcalm - <i>Cuvée Prestige</i> <i>Igp Sable de Camargue Grenache, Merlot, Syrah</i>	28 €
Domaine Terres de Sable - <i>Les Nuits Fauves</i> <i>Igp Sable de Camargue Syrah, Grenache Noir</i>	31 €
Les Salins du Midi - <i>Cuvée Saint Louis</i> <i>Igp Terres du Midi Caladoc, Syrah</i>	45 €
Domaine du Petit Chaumont - <i>Tradition</i> <i>Igp Sable de Camargue Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	34 €
Domaine du Petit Chaumont - <i>Grande Réserve</i> <i>Igp Sable de Camargue Cabernet Sauvignon</i>	35 €
Domaine du Petit Chaumont <i>Rouge des Sables</i> <i>Igp Sable de Camargue Merlot, Syrah</i>	30 €