

LE M' PLAGE

bar • restaurant • plage privée

ENTRÉES ET SALADES REPAS

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

16 €

Salade César

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

19 €

Salade Méditerranéenne

salade, seiche émincée, poulpes, suprême de pamplemousse, tomates, sauce cocktail, crevettes, guacamole

22 €

Salade de Poulpe

Poulpe, salade, poivron, guacamole, vinaigrette d'agrumes

24 €

Budha Bowl Épigénétique Thalazur

Quinoa, guacamole, pois chiches, carotte, courgette snackée, pousse germée, sauce tzatziki à la menthe, graine de grenade, edamamé

19 €

PLATS

Seiche grillée à la plancha en persillade

24 €

Le burger de bœuf Black Angus

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

24 €

Linguines de fruits de mer, fumet de homard
infusé à l'huile d'olive

25 €

Garniture viande : frites et légumes

Garniture poisson : riz et légumes

DESSERTS

Salade de fruits frais et sorbet au basilic

9 €

Tiramisu à la fraise et Zézettes de Sète

9 €

Perles de tapioca aux fruits exotiques

9 €



Les pique-niques sont interdits.

Pour le bien-être de chacun, nous vous remercions de fumer uniquement dans l'espace dédié à cet effet, merci.

COUPES DE GLACES

Chocolat liégeois

3 boules chocolat - chocolat chaud - chantilly - amandes effilées

13 €

Café liégeois

3 boules café - café - 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 €

GLACES ET SORBETS

Parfums : chocolat - Vanille - Café - Noix de coco - Citron - Framboise - Fraîse - 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 Mini burger + glace + boisson 18 €
(Accompagnement : riz ou frites et légumes)

ENCAS DE L'APRÈS-MIDI 15 H / 17 H

Le salé

Planche de tapas

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

19 €

Le sucré

Chocolat liégeois

13 €

Café liégeois

12 €

Cévenole

12 €

Tropicale

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.

Pour le bien-être de chacun, nous vous remercions de fumer uniquement dans l'espace dédié à cet effet, merci.

LE M' PLAGE

bar • restaurant • plage privée

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito	10 €
<i>Limonade - Citron vert - Menthe fraîche - Sucre roux</i>	
Virgin Colada	10 €
<i>Jus d'ananas - Lait de coco</i>	
Elixir provençal	10 €
<i>Jus d'abricot, jus de concombre maison, jus de citron, sirop de romarin maison</i>	
Frisson lavande	10 €
<i>Purée de fraise, sirop de lavande maison, ginger beer, jus de citron</i>	

COCKTAILS

Les Mojitos <i>passion, fraise ou classique</i>	14 €
Pinacolada	14 €
<i>Rhum blanc, jus ananas, creme de coco</i>	
Négroni - <i>Gin, Noilly prat rouge, campari</i>	14 €
Américano maison	14 €
<i>Noilly prat rouge, campari, eau gazeuse</i>	
Moscow Mule	14 €
<i>Vodka, ginger beer, citron pressé, sucre blanc</i>	
Mai Tai	14 €
<i>Rhum ambré, rhum blanc, triple sec, jus de citron vert, sirop d'orgeat</i>	
Caipirinhia	14 €
<i>Cachaça, citron vert, sucre blanc</i>	
Abricus	14 €
<i>Gin, jus de citron vert, jus abricot, sirop de romarin, liqueur Italicus</i>	
Pastèque margarita	14 €
<i>Tequila, jus de citron vert, cointreau, sirop de menthe maison, pastèque fraîche</i>	

SOFTS

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

LES KOMBUCHA (33 cl)

Grenade, Gingembre, Mangue Passion	6,20 €
------------------------------------	--------

JUS DE FRUITS FRAIS

pressés à froid Kookabarra®

Orange, Ananas, Pamplemousse, Fraise,	
Abricot (25 cl)	5 €
	5 €

JUS & EAUX DÉTOX

Black lime (25 cl)	5 €
Légumes verts ou rouges (25 cl)	5 €
Eau infusée du jour (25 cl)	3 €

EAUX

Evian	(50 cl) 4 € (1l) 6 €
San Pellegrino	(50 cl) 4 € (1l) 6 €

BIÈRES

Bière Prizm (33 cl)	6,50 €
<i>Mexican Lager, Blanche, Ambrée, Pale Ale Fruits Rouges, Triple ou IPA</i>	
Bière La Graulenne (25 cl)	6,50 €
<i>Blonde pression</i>	

BOISSONS CHAUDES

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

APÉRITIFS

Coupe Ruinart (10 cl)	15 €
Kir Royal (10 cl)	15 €
<i>Cassis, pêche, mure ou framboise</i>	
Kir vin blanc (10 cl)	8 €
<i>Cassis, pêche, mure ou framboise</i>	
Ricard, Pastis (2 cl)	4 €
Campari (4 cl)	5 €
Muscat de Lunel (10 cl)	6 €
Noilly Prat Blanc, Rouge ou Ambré (4 cl)	5 €
Suze (4 cl)	5 €
Porto (4 cl)	5 €

Pour le bien-être de chacun, nous vous remercions de fumer uniquement dans l'espace dédié à cet effet, merci.

LIQUEURS & DIGESTIFS

Get 27, Amaretto (4 cl)	8 €
Manzana, Limoncello (4 cl)	7 €
Eau de vie Poire Williams (4 cl)	9 €
Calvados Dubreuil 15 ans (4 cl)	14 €
Armagnac Legrand XO 20 ans (4 cl)	14 €
Cognac Lheraud XO Oublié (4 cl)	18 €
Bailey's, Cointreau, Poire William's (4 cl)	18 €

GINs

Koom (4 cl)	10 €
<i>Fleur d'oranger, kumquat, poivre</i>	
HTK (4 cl)	7 €
<i>Poivre, baie de genévriers, cannelle</i>	
N3 London Dry (4 cl)	12 €
<i>Agrumes, cardamome</i>	
Gin de Montpellier (4 cl)	10 €
<i>Citron, lavande, raisin, amande</i>	

RHUMS

Manutea vanilla Tahiti (4 cl)	16 €
<i>Vanille, caramel</i>	
Plantation original Dark (4 cl)	7 €
Depaz Vsop Speciale réserve (4 cl)	15 €
<i>Boisé</i>	
Père Labat Grand Diplomate (4 cl)	25 €
Savanna Le Must Reunion (4 cl)	23 €
Belami Legacy Vietnam (4 cl)	34 €

WHISKYS

Kilchoman Machirbay (4 cl)	15 €
<i>Single malt tabac</i>	
Mason's Blend whisky (4 cl)	7 €
Arran 10 ans (4 cl)	13 €
<i>Fruits confits, épice douce</i>	
Buffalo Trace Bourbon (4 cl)	10 €

VODKA

Vodka de Montpellier (4 cl)	7 €
-----------------------------	-----

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

Guilhem BIO Blanc 2023	25 €
<i>IGP Hérault Grenache Blanc, Sauvignon Blanc, Terret</i>	
Albariño Bouchon 2024	28 €
<i>IGP Pays d'Oc Albariño</i>	
Petit Paradis Blanc 2024	30 €
<i>AOP Saint-Chinian Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne</i>	
Conquêtes Phoenix 2022	30 €
<i>IGP Saint-Guilhem-le-Désert Colombar, Vermentino, Grenache Blanc</i>	
Belles Pierres Clauzes Jo 2022	36 €
<i>AOP Languedoc Roussanne, Viognier, Grenache Blanc</i>	
Arjolle Équinoxe Blanc 2023	44 €
<i>IGP Côtes de Thongue Sauvignon Blanc, Viognier</i>	
Roc des Anges Llum 2024	60 €
<i>IGP Côtes Catalanes Grenache Gris majoritaire, Macabeu</i>	

VINS ROSÉS

75 cl

Guilhem BIO Rosé 2023	25 €
<i>IGP Hérault Syrah, Grenache, Cinsault</i>	
Versant Grenache Rosé Éd. Limitée 2024	28 €
<i>IGP Pays d'Oc Grenache</i>	
Belles du Sud Rosé 2024	30 €
<i>IGP Pays d'Oc Cinsault, Grenache</i>	
Ultimate Provence Rosé 2024	35 €
<i>AOP Côtes de Provence Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle</i>	

VINS ROUGES

75 cl

Guilhem BIO Rouge 2024	28 €
<i>IGP Hérault Syrah, Grenache, Carignan</i>	
Chemin des Rêves Bois Moi 2022	32 €
<i>AOP Languedoc Syrah, Grenache</i>	
Clos Lucquier Philippe 2022	42 €
<i>AOP Terrasses du Larzac Syrah, Grenache, Mourvèdre</i>	
Parpalhol Princesses 2022	45 €
<i>IGP Hérault Syrah, Grenache, Cabernet, Mourvedre</i>	
Paul Mas Silène des Peyrals Bio 2023	48 €
<i>IGP Pays d'Oc Syrah, Grenache Noir, Cinsault, Carignan</i>	

Les prix sont indiqués taxes et service inclus.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Pour le bien-être de chacun, nous vous remercions de fumer uniquement dans l'espace dédié à cet effet, merci.