

Les Tapas :

PLANCHE OCÉANE

Tataki de thon, moules gratinées, accras de morue, calamars à la romaine, friture de jols, toasts et rillettes de thon maison, potatoes

32€

PLANCHE CAMPAGNARDE

Pâté basque au piment d'Espelette, chorizo Bellota fromage de brebis AOP Ossau-Iraty et confiture de cerises noires, toasts et tartare de tomates au basilic, jambon ibérique, potatoes

30€

PLANCHE DES LÉZARDS

Accras de morue, toasts et rillettes de thon, calamars à la romaine, piste de moules, toasts et tartare de tomates au basilic, jambon ibérique, chorizo Bellota, potatoes

28€

PLANCHE DE JAMBON ET PAN CON TOMATE

Jambon ibérique, toast aillés, tartare de tomates au basilic, olives

17€

Au Choix :

Accras de morue	10€	Pâté basque au piment d'Espelette	7€
Piste de moules à la Sétoise	8€	Bol de Potatoes	5€
Couteaux persillés	19€	Jambon ibérique (±150gr)	14€
Friture de jols	8€	Calamars frits	13€
Moules gratinées	10€		

Les Huitres de Bouzigues : 6 - 12€ 9 - 16€ 12 - 20€

Les Cocktails sans alcool 8€

CHATON (Mangue, ananas, framboise, sirop de vanille)

GEISHA (Sirop matcha green tea, citron vert, menthe fraîche, thé vert)

MOJITO LOCO (Citron vert et jaune, orange, menthe fraîche, sirop de canne, perrier)

TIMAL (Mangue, crème de coco, passion)

Les Cocktails Classiques 10€

MOJITO, CAÏPIRINHA, PIÑA COLADA, MARGARITA, OLD FASHIONED, CUBA LIBRE etc...

Les Cocktails Signatures 12€

JAPANESE

Vodka Russian Standard, sirop matcha green tea, menthe, citron vert, thé



CALAVERA

Tequila José Cuervo, liqueur St-Germain, jus de citron jaune, bitter rhubarbe, sirop cannelle, jus de passion



SPIRITZ

Apérol, Noilly Prat, sirop miel / gingembre maison, bitter pêche, Proseco



WELCOME TO THE JUNGLE

Whisky Monkey Shoulder, sirop de vanille, cannelle, bitter et zeste d'orange, jus de citron jaune, ginger ale Schweppes



JERRY FROM CUBA

Rhum Sailor Jerry, liqueur de pêche, sirop miel / gingembre maison, bitter pêche, menthe fraîche, perrier



RIO PASSIONEMENT

Cachaça Leblon, jus de passion, citron vert, framboises, sucre



GREEN BEAST

Gin Tanqueray, sirop matcha green tea, jus de citron jaune, bitter rhubarbe, tonic matcha Schweppes



THE KRAKEN WAKES

Rum Black Spiced Kraken, liqueur de vanille, sirop poivre / gingembre maison, bitter orange, blanc d'oeuf



Les Gin Tonic Premium 16€

En perfect serve au choix : Tonic, Ginger Ale, Matcha

TANQUERAY

Baies de Genièvre, zeste de citron jaune, réglisse

HENDRICK'S

Concombre, baies rose

BOMBAY SAPPHIRE

Baies de Genièvre, zeste d'orange, verveine

LES APÉRITIFS

Anis (3cl), vins cuits (4cl), kir (10cl)
Americano (maison), Spritz

LES BIÈRES

Pression (25cl)
Monaco, panaché (25cl)

LES BIÈRES BOUTEILLES (33cl)

Hoegaarden, Heineken, Desperados, Sol
Heineken sans alcool (25cl)
Sol Bucket (6 bouteilles)

LES ALCOOLS (4CL)

Whisky, Gin, Vodka, Get, Rhum, Digestifs
Alcool +

4,00€

8,00€

3,50€

4,00€

6,50€

5,50€

35,00€

7,50€

9,50€

LES SODAS, EAUX, JUS DE FRUITS

Energy drink (25cl) 5,50€
Coca, Schweppes, Limonade, Fuzetea, Perrier (33cl) 4,00€
Jus de fruits et nectars (25cl) 4,00€
Fruits pressés (Orange, Citron ou Orange+Citron) (25cl) 5,50€
Sirops à l'eau (33cl) 2,50€
Vittel, San Pellegrino (100cl) 6,50€

LES CAFÉS, THÉS ET INFUSION

Café (Serré ou Allongé) / Décaféiné / Noisette 2,20€
Thés / Infusions 3,90€
Grand café / Café-crème / Chocolat Chaud 4,00€
Capuccino 4,50€
Café Viennois / Chocolat Viennois / Café Frappé 5,50€

Les Salades

CAESAR

Salade sucrine, copeaux de parmesan, émincés de filet de poulet mariné, croûtons à l'ail, graines de céréales, sauce caesar (citron, anchois, ail, parmesan)

17€

VEGGIE

Mesclun, suprêmes d'oranges, avocat, œufs dur, tomates, carottes, concombres, mozzarella Di Buffala, oignons frits

17€

JAPONAISE

Salade mélangée, tataki de thon, queues de crevettes marinées, nouilles, légumes croquants, wakamé, coriandre, gingembre, sésame

17€

Les «En-Cas»

THON À LA TAHITIENNE

Lait de coco, citron vert, concombre, tomate, oignons rouges

16€

TATIN DE TOMATES ET CHÈVRE CHAUD

Salade roquette

13€

BRUSHETTA VÉGÉTARIENNE

Mozzarella Di Buffala, tomates basilic, copeaux de parmesan, roquette, vinaigre balsamique

11€

PAIN BAGNAT

Thon, tomate, oeuf dur, salade, concombre, olives noires, vinaigrette

9€

CARPACCIO DE BOEUF

Pesto, copeaux de parmesan, salade roquette

13€

FORMULE JOURNÉE PLAGE

TRANSAT 25€ / BED 31€

(Transat / Bed + Matelas + Parasol + Salade repas au choix + 1/2 eau minérale)

Sauf week-end, veilles de fêtes et jours fériés

SERVI UNIQUEMENT SUR LA PLAGE

Prix taxes et service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



SAISON 2019

N'hésitez pas à demander notre carte des vins complète auprès de nos serveurs

	12CL	50CL	75CL	150CL
LES VINS ROUGES				
MAS D'ARCAÏ CUVÉE « 1779 » <i>AOC Languedoc Grès de Montpellier</i>	5€		24€	
DOMAINE SAINT-DAUMARY « TROISIÈME MI-TEMPS » <i>AOC Pic Saint-loup</i>			28€	
LES VINS ROSÉS				
PRIEURÉ SAINT JEAN DE BEBIAN « LES POUPÉES ROSES » <i>IGP Pays D'Oc</i>		17€	23€	45€
MAS D'ARCAÏ « LE NOM DE LA ROSE » <i>AOP Languedoc</i>	5€		25€	
CHATEAU DE VALFLAUNES « PAR HASARD » <i>AOC Pic-St-Loup</i>	5€		28€	
DOMAINE DE CARTEYRON, CUVÉE « MALYSE » <i>AOC Côtes de Provence - St-Tropez</i>			29€	57€
BLEU MEDITERRANÉE « GRENACHE GRIS » <i>IGP Méditerranée</i>			25€	
LES VINS BLANCS				
MAS D'ARCAÏ « VIOGNIER » <i>IGP Pays d'Oc</i>	5€		25€	
PRIEURÉ ST JEAN DE BÉBIAN, LA CROIX DE BÉBIAN <i>IGP d'Oc - Pézenas - Chardonnay</i>	5€		26€	
MAS GRANIER « LES MARNES » <i>AOP Languedoc - Sommières</i>			29€	
DOMAINE DE L'HORTUS « LA BERGERIE » <i>IGP Val de Montferrand</i>	6€		30€	
CHÂTEAU DE VALFLAUNÈS « POURQUOI PAS ? » <i>AOC/AOP Languedoc</i>			32€	
DOMAINE DE JOÏ « ST ANDRÉ » <i>Côtes de Gascogne</i>	5€		24€	
LES CHAMPAGNES				
MAYOT LAGOGUEY BRUT « PREMIER CRU »		10€	70€	
MOËT & CHANDON BRUT « IMPÉRIAL »			90€	170€
RUINART « BLANC DE BLANC »			130€	250€

Les Gourmandises

MOELLEUX AU CHOCOLAT « COEUR COULANT » CAMEL BEURRE SALÉ

servi chaud avec une boule de glace vanille à l'infusion de gousses vanille Bourbon (15 min d'attente)

PYRAMIDE DE GAUFRES sur glace vanille macadamia caramel, chantilly, sauce nutella ©

GASPACHO DE FRAISES, façon île flottante

TIRAMISU AUX SPÉCULOOS MAISON

SUNDAY AU CAMEL, glace vanille macadamia caramel, nappage caramel, madeleines

FROMAGE DE BREBIS AOP OSSAU-IRATY, confiture de cerises noires, salade roquette

Les Cafés Gourmands

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

DIGESTIF GOURMAND

Alcool classique + Espresso + mignardises (avec Alcool supérieur : supplt 3,00 €)

Les Coupes glacées

CAMEL LIÉGEOIS : Vanille Bourbon, caramel beurre salé, nappage caramel, chantilly, amandes grillées

CHOCOLAT LIÉGEOIS : Chocolat Valrhona, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées

CAFÉ LIÉGEOIS : Café Arabica, café froid, chantilly, amandes grillées

DAME BLANCHE : Vanille Bourbon, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées

FRAÎCHEUR : Fraise, framboise, pêche de vigne, coulis de fruits rouges, chantilly

EXOTIQUE : Mangue, passion, noix de coco, coulis de fruits, chantilly

LÉZARD : Spéculoos, caramel beurre salé, vanille Bourbon, nappage caramel, chantilly

COLONEL : Vodka, citron

Les Gaufres

AU CHOIX : Sucre, Nutella, Chantilly, Chocolat Chaud, Miel

Les Sorbets & Glaces

SORBET : Citron, framboise, fraise, passion, mangue, noix de coco, pêche de vigne

GLACE : Chocolat valrhona, vanille bourbon, caramel beurre salé, café arabica, spéculoos

1 BOULE : 2€ 2 BOULES : 4€ 3 BOULES : 6€ sup. chantilly ou chocolat chaud : 1€

10€

8,50€

13€

9€

12€

4,50€



Bar - Plage

INFOS & RÉSERVATIONS : 04.67.85.62.11

1269 AVENUE DE L'ÉVÊCHÉ DE MAGUELONE - RÉS. LE PRÉVOST

34250 PALAVAS-LES-FLOTS (RIVE DROITE)

WWW.LAPLAGEDESLEZARDS.COM

