

Pour patienter, quelques tapas...

PLANCHE OCÉANE 24€
Friture de jols, moules gratinées, gravlax de saumon, accras, beignets de calamars, mini-tielles sétoises, potatoes

PLANCHE ITALIENNE 32€
Jambon de Parme, olives, gressins, gorgonzola, copa, mortadelle pistachée, artichauts à la romaine, tomates confites, potatoes

PLANCHE DES LÉZARDS 28€
Beignets de calamars, mini-tielles sétoises, jambon de Parme, mortadelle pistachée, gorgonzola, olives, gravlax de saumon, potatoes

Au Choix :

Accras de morue	10€	Gravlax de saumon	8€
Couteaux persillés	19€	Calamars à la romaine	10€
Friture de jols	7€	Jambon de Parme (±150gr)	14€
Moules gratinées	7€	Gorgonzola	5€
Potatoes	5€		

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

Cocktails sans alcool 8€

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

BLOODY DE LA MEDINA (Jus de tomate, harissa, céleri branche, jaune d'œuf, jus de citron pressé, cumin, sel, poivre)

LA BALADE (Carotte, jus d'abricot, jus de citron vert pressé)

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

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

MILKSHAKE POP-CORN (Glace vanille, pop-corn, lait, sirop de pop-corn)

RED RIVER (Pastèque, jus de canneberge, sirop de fruits rouges, framboises, jus de citron, limonade)

Les Cocktails 12€

POMME D'HAPPY

Rhum coco, liqueur de pomme verte, jus de citron vert pressé, vanille bourbon (madagascar), jus de pomme, cannelle

MARACUJA LOVER

Vodka RSP, liqueur de fruit de la passion, fruit de la passion, jus de citron vert pressé, sirop de vanille, Champagne

SERJAC

Gin Tanqueray, liqueur de sureau, feuilles de basilic, jus de citron vert pressé, sirop d'orgeat, baies de genièvre

RIO PASSIONÉMENT

Cachaça Leblon, fruit de la passion, framboises, citron vert, sucre, framboise

MISTER JACK

Jack Daniel's honey, liqueur d'amandes, blanc d'œuf, jus de citron pressé, miel, angostura bitter.

L'AGAVE VERTE

Tequila Milagro Reposado 100% agave, concombre, jus d'ananas, jus de citron vert pressé, sirop de canne, sel, poivre

TIKI SMASH

Rhum blanc, crème de pêche, ananas, extrait de menthe, citron vert, sirop de canne

PUNCH MAISON

Rhum blanc, Rhum brun, fruits macérés, sirops de canne aromatisés, cannelle, thé (maison), jus de fruits

Les classiques à votre disposition 10€

MOJITO, CAÏPIRINHA, PIÑA COLADA, MARGARITA ...

LES BULLES

Coupe de Champagne Mayot Lagoguey (10cl) 9€

Mayot Lagoguey Brut 1er Cru (75cl) 70€

Ruinart « Blanc de blancs » (75cl) 120€

Magnum Ruinart « Blanc de blancs » (150cl) 240€

LES APERITIFS

Anis (3cl), vins cuits (4cl), bitter (10cl), kir (10cl) 4,00€

Americano «maison», Spritz 8,00€

LES BIERES

Pression (25cl) 3,50€

Monaco, panaché (25cl) 4,00€

LES BIERES BOUTEILLES (33cl)

Hoegaarden, Heineken, Desperados, Leffe, Sol 6,50€

Heineken sans alcool (25cl) 5,50€

LES ALCOOLS (4CL)

Whisky, Gin, Vodka, Get, Rhum, Digestifs 7,50€

Alcool + Energy drink 9,50€

LES SODAS, EAUX, JUS DE FRUITS

Energy drink (25cl) 5,50€

Coca, Schweppes, Limonade, Nestea, Perrier (33cl) 4,00€

Jus de fruits et nectars (25cl) 4,00€

Fruits pressés (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 PETITS DÉJEUNERS (JUSQU'À 11H30)

Classique : Boisson chaude au choix, viennoiserie, jus de fruits, toast, beurre et confiture 8,00€

Supérieur : Boisson chaude au choix, viennoiserie, jus de fruits pressés, toast, beurre et confiture 10,00€

SERVI UNIQUEMENT DE 12H00 À 18H00

Les Salades

CAESAR

Salade sucrine, copeaux de parmesan, tenders de poulet, croûtons à l'ail, graines de céréales, sauce caesar (citron, anchois, ail, parmesan) 16€

ASIATIQUE

Salade mélangée, queues de crevettes marinées, nouilles, gingembre mariné, tataki de thon, légumes croquants, coriandre, ciboulette 16€

NAPOLITAINE

Salade mélangée, aubergines grillées, jambon de Parme, copeaux de parmesan, olives noires, pignons, tomates confites, mozzarella, gressin 16€

Les «En-Cas»

PAIN BAGNAT

Thon, tomate, oeuf dur, salade, concombre, olives noires, vinaigrette 9€

PAIN CIABATTA JAMBON CRU

Jambon de Parme, tomates confites, gorgonzola, roquette 9€

TOMATE NOIRE DE CRIMÉE

Mousse ail et fines herbes, chips de jambon cru, roquette 11€

CROQUE-MONSIEUR MAISON

Pain de mie nature, sauce béchamel, jambon blanc, fromage rapé
Accompagné d'une Salade Roquette 6€

CROQUE-MONSIEUR VÉGÉTARIEN

Pain de mie complet, sauce béchamel, tomates fraîches, fromage rapé
Accompagné d'une Salade Roquette 6€

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



SAISON 2018

Les Vins

LES VINS ROUGES

MAS D'ARCAÏ CUVÉE « 1779 »
AOC Coteaux du Languedoc St Drézéry

V 12CL 50CL 75CL 150CL

5€ - 24€ -

CHÂTEAU DE VALFLAUNES « RENVERSE MOI »
AOC Pic-St-Loup

5€ - 28€ -

LES VINS ROSÉS

DOMAINE PRIEURE SAINT JEAN DE BEBIAN
Les poupées Roses - IGP Pays d'Oc - Pézenas

- 17€ 23€ 45€

MAS D'ARCAÏ « AU NOM DE LA ROSE »
AOC Languedoc

5€ - 25€ -

CHATEAU DE VALFLAUNES « PAR HASARD »
AOC Pic-St-Loup

5€ - 28€ -

DOMAINE DE CARTEYRON, CUVÉE « MALYSE »
AOC Côtes de Provence - St-Tropez

- - 29€ -

CHATEAU BAS D'AUMELAS
AOC Languedoc

- 16€ 26€ -

LES VINS BLANCS

MAS D'ARCAÏ « VIOGNIER »
IGP Pays d'Oc Saint-Drézéry

5€ - 25€ -

DOMAINE PRIEURÉ ST JEAN DE BÉBIAN, LA CROIX
IGP d'Oc - Pézenas - Chardonnay

5€ - 26€ -

MAS GRANIER « LES MARNES »
AOP Languedoc - Sommières

- - 29€ -

DOMAINE DE L'HORTUS « LA BERGERIE »
IGP Val de MONTFERRAND

5€ - 28€ -

DOMAINE JEAN-PHILIPPE PADIE « FLEUR DE CAILLOU »
Vin de France

- - 35€ -

DOMAINE DE JOÏ « ST ANDRÉ »
Côtes de Gascogne

4€ - 24€ -

Les Gourmandises

9€

FROMAGE PELARDON AOP, salade d'herbette

MOELLEUX AU CHOCOLAT « COEUR COULANT » CAMEL BEURRE SALÉ
servi chaud avec une boule de glace vanille à l'infusion de gousses Bourbon (15 mn d'attente)

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

BABA-BOUCHON, chantilly, pipette de rhum paille

TARTE AUX POMMES MAISON, glace verveine

FOLIE DE FRUITS ROUGES, (Fraises, framboises, groseilles, mûres, myrtilles), sorbet fraise avec morceaux de fruits, coulis de fruits rouges, feuilleté croustillant

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

8,50€

DIGESTIF GOURMAND

13€

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

Les Coupes glacées

9€

CAMEL LIÉGEOIS : Vanille, caramel, nappage caramel, chantilly, amandes grillées

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

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

DAME BLANCHE : Vanille, 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 : Glace Spéculoos, glace confiture de lait, glace yaourt, nappage caramel, chantilly

COLONEL : Vodka, citron

12€

Les Gaufres

4,50€

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

Les Sorbet & Glaces

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

GLACE : Chocolat, vanille, caramel, café, spéculoos, confiture de lait, yaourt

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



Le Bar

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

