

Nos Planches de Tapas :

PLANCHE OCÉANE

Accras de morue au piment d'espelette, Moules gratinées, Calamars frits, Escabèche de moules, Rillettes de thon à la coriandre maison, Potatoes

PLANCHE CAMPAGNARDE

Chorizo Bellota, Jambon ibérique, Lomo ibérique, Fromage Catalan, Stick de mozzarella, Boulettes de boeuf à l'orientale, Patatas bravas

PLANCHE ANTIPASTI

Artichauts grillés, Gressins au sésame, Jambon ibérique, Fromage manchego, Oignons balsamique, Poivrons marinés, Tomates séchées

PLANCHE DE JAMBON ET PAN CON TOMATE

Jambon ibérique, toast aillés, tartare de tomates maison, olives

32€

32€

28€

21€

Nos Tapas au choix :

Accras de morue	10€	Tenders de poulet	10€
Moules à l'escabèche	8€	Bol de potatoes	5€
Couteaux persillés	19€	Jambon ibérique (±150gr)	14€
Bol de palourdes à l'œil noir	12€	Calamars frits	13€
Moules gratinées	10€	Stick de mozzarella	10€

Nos Huitres (de Bouzigues) : les 6 - 12€ les 9 - 16€ les 12 - 20€

Classiques 10€

MOJITO

Rhum ambré, citron vert, menthe fraîche, sucre roux

MOJITO FRAMBOISE

Rhum ambré, citron vert, purée de framboises, menthe fraîche, sucre roux

MOJITO SPICY

Rhum épiché, citron vert, gingembre frais, menthe fraîche, sucre roux

CAÏPIRINHA

Cachaça, citron vert, sucre roux

Signatures 12€

SPÏRITZ

Apérol, Noilly Prat, sirop de miel & thym maison, bitter pêche, Prosecco AOP

RIO PASSIONEMENT

Cachaça Leblon, jus de maracuja, citron vert, purée de framboises, sucre roux

JALISCO

Tequila Milagro, jus de citron vert, sirop de gingembre maison, cointreau, liqueur de pêche et bitter rhubarbe

Nos Cocktails :

TI-PUNCH

Rhum ambré, citron vert, sucre roux

SPRITZ

Apérol, prosecco AOP, schweppes tonic, tranche d'orange

PIÑA COLADA

Rhum Blanc, crème de noix de coco, ananas, sirop de cannelle

CUBA LIBRE

Rhum ambré, citron vert, coca-cola

JERRY FROM CUBA

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

MEZCALINHA

Mescal Unión, citron vert, sucre roux, perles de mangue et passion

HEY HONEY !

Whisky Monkey Shoulder, sirop de miel & thym maison, cointreau, drambuie, bitter rhubarbe, purée de mangue

Caipirinha Premium 13€

SÃO PAULO
Cachaça **Engenho Da Vertente**, citron vert, sucre

BRASÍLIA
Cachaça **Leblon**, citron vert, sucre

PARANÁ
Cachaça **Yaguara**, citron vert, sucre

Gin Tonic Premium 14€

- TANQUERAY TEN

London Dry Gin - Écosse
Notes de réglisse, coriandre, genièvre, angélique

- HENDRICK'S MIDSUMMER SOLSTICE

Distilled Gin - Écosse
Notes de concombres, pétales de rose, floral

- CITADELLE

Gin de France - Poitou-Charentes
Notes de genièvre, d'agrumes, touches poivrées, de muscade et de cannelle

- FEKS / BOWS DISTILLERIE

Dry Gin - Montauban
Infusé au fenouil

Cocktails sans alcool 8€

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

SWEET COCO (crème de noix de coco, jus de pomme, purée de gingembre, jus d'ananas, eau de coco)

ALOHA (Jus de maracuja, citron vert, verveine, purée de mangue, eau de coco)

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

LES APÉRITIFS

Anis (3cl), vins cuits (4cl), kir (10cl)
Verre de Prosecco AOP (10cl)

LES BIÈRES

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

LES BIÈRES BOUTEILLES (33cl)

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

LES ALCOOLS (4cl)

(DEMANDER LA CARTE DES DIGESTIFS)
Whisky, Gin, Vodka, Get, Rhum, Digestifs
Alcool + **HEXIS**
Cognac Bache Gabrielsen
Chartreuse verte

LES SODAS, EAUX, JUS DE FRUITS

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

LES CAFÉS, THÉS ET INFUSION

6,50€ Café (Serré ou Allongé) / Décaféiné / Noisette
5,50€ Thés / Infusions
33,00€ 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)

9,50€ **Classique** : Boisson chaude, viennoiserie, jus de fruits, toast,
13,00€ beurre et confiture (+2€ Fruits Pressés)
13,00€ 8,00€

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

Trois
Rivières
FRENCH PLANTATION RHUM

MONKEY
SHOULDER
PLAY WITH YOUR WHISKY

HEXIS
ENERGY DRINK

SAISON 2020

SERVI DE 12H00 À 18H00 - UNIQUEMENT COTÉ PLAGE & BAR

Les Salades

CAESAR 17€

Salade romaine, copeaux de parmesan, tenders de poulet, croûtons à l'ail, oeuf poché, allumettes de pomme Granny Smith, sauce caesar (citron, anchois, ail, parmesan)

MÉLI-MÉLO 17€

Pâtes de légumes, crevettes et moules en escabèche (marinade huile d'olive, vinaigre, échalottes, poivrons de couleurs, ail, persil)

NAPOLITAINE 17€

Salades mélangées, tomates confites, aubergine grillée, jambon ibérique, copeaux de parmesan, olives noires, pignons, gressins

Les « En-Cas »

THON À LA TAHITIENNE 16€

Lait de coco, citron vert, concombres, tomates, oignons rouges

PANIER D'ANCHOÏDADE DE LÉGUMES 13€

Carottes couleurs, choux fleur, céleris, radis, tomates (Sauce anchoïade)

BURRATA ET SES TOASTS 14€

Salade verte, gressins, huile d'olive à la truffe

PAIN BAGNAT 12€

Thon, oeufs, concombres, tomates, jeunes pousses, mayonnaise maison

BRUSHETTA À LA STRACCIATELLA DI BUFALA 13€

Tomates cerises, huile d'olive, pesto

FORMULE JOURNÉE PLAGE

TRANSAT 25€ / BED 31€

(Transat / Bed + Matelas + Parasol + Salade repas au choix + ½ eau minérale)

Sauf week-end, veilles de fêtes et jours fériés

DISPONIBLE UNIQUEMENT SUR LA PLAGE

Les Gourmandises

MOELLEUX AU CHOCOLAT « COEUR COULANT » CAMEL BEURRE SALÉ 10€
servi chaud avec une boule de glace vanille Bourbon (15 min d'attente)

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

LE VRAI PAIN PERDU, glace vanille Bourbon et nappage confiture de lait

TIRAMISU AUX SPÉCULOOS MAISON

TARTE AUX POMMES, glace vanille Macadamia caramel

FROMAGE CATALAN (LAIT DE VACHE), confiture de cerises noires, salade roquette

CAFÉ OU THÉ GOURMAND, assortiment de mignardises

DIGESTIF GOURMAND 13€

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 12€

Les Gaufres

AU CHOIX : Sucre, Nutella, Chantilly, Chocolat Chaud, Miel 4,50€

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€



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

