

## 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 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 ...**

## 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)

## 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  
SERVI UNIQUEMENT SUR LA PLAGE

## Les Salades

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

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

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

## Les «En-Cas»

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

**PAIN CIABATTA JAMBON CRU** 9€  
Jambon de Parme, tomate confite, gorgonzola, roquette

**TOMATE NOIRE DE CRIMÉE** 11€  
Mousse ail et fines herbes, chips de jambon cru, roquette

**CROQUE-MONSIEUR MAISON** 6€  
Pain de mie nature, sauce béchamel, jambon blanc, fromage rapé  
Accompagné d'une Salade Roquette

**CROQUE-MONSIEUR VÉGÉTARIEN** 6€  
Pain de mie complet, sauce béchamel, tomates fraîches, fromage rapé  
Accompagné d'une Salade Roquette

Prix nets en euros, taxes et service compris  
Règlements par : CB (minimum 16 euros) et espèces  
Merci de votre compréhension

## Les Gourmandises

**FROMAGE PÉLARDON AOP**, salade d'herbette 9€

**MOELLEUX AU CHOCOLAT « COEUR COULANT » CAMEL BEURRE SALÉ**  
servi chaud avec une boule de glace vanille à l'infusion de gousses Bourbon (15 min 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** Tarte aux pommes maison, macaron, mousse au chocolat maison, mini-tropezienne, cookie maison 8,50€

**DIGESTIF GOURMAND** 13€  
Alcool classique + Espresso + mignardises (avec Alcool supérieur : supplt 3,00 €)

## Les Coupes glacées

**CAMEL LIÉGEOIS** : Vanille, caramel, nappage caramel, chantilly, amande grillées 9€

**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 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** : Citron, vodka 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, vanille, caramel, café, spéculoos, confiture de lait, yaourt

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

	V12CL	50CL	75CL	150CL
<b>Les Vins Rouges</b>				
MAS D'ARCAÏ, CUVÉE « 1779 » AOC Coteaux du Languedoc Grès de Montpellier	5€	-	24€	-
DOMAINE HAUT LIROU « LES COSTES » AOC PIC SAINT-LOUP	-	-	30€	-
CHÂTEAU DE VALFLAUNES « RENVERSE MOI » AOC Pic-St-Loup	5€	-	28€	-
PAS D'ESCALETTE « LES PETITS PAS » AOC Terrasses du Larzac	-	-	30€	-
DOMAINE ALAIN CHABANON « LE PETIT MERLE AUX ALOUETTES » IGP Pays d'Oc	-	-	35€	-
<b>Les Vins Rosés</b>				
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€	-
CHATEAU BAS D'AUMELAS AOC Languedoc	-	16€	26€	-
DOMAINE DE CARTEYRON, CUVÉE «MALYSÉ» AOC Côtes de Provence - St-Tropez	-	-	29€	-
DOMAINE DE FIGUEIRASSE « GRIS DE GRIS » IGP Sable de Camargue	-	-	24€	-
PUECH-HAUT PRESTIGE AOC Coteaux du Languedoc St Drézéry	-	21€	35€	67€
<b>Les Vins Blancs</b>				
MAS D'ARCAÏ « VIOGNER » IGP Pays d'Oc St Drézéry	5€	-	25€	-
DOMAINE PRIEURÉ ST JEAN DE BÉBIAN, LA CROIX IGP d'Oc - Pézenas	5€	-	26€	-
DOMAINE DES LAURIERS AOP Picpoul de Pinet - Castelnau de Guers	-	17€	21€	-
MAS GRANIER «LES MARNES» AOP Languedoc - Sommières	-	-	29€	-
DOMAINE DE L'HORTUS « LA BERGERIE » IGP Val de MONTFERRAND	5€	-	28€	-
CHATEAU LA NEGLY « LA BRISE MARINE » AOP La Clape	-	-	28€	-
DOMAINE JEAN-PHILIPPE PADIE « FLEUR DE CAILLOU » Vin de France	-	-	35€	-
DOMAINE DE JOÏ « ST ANDRÉ » Côtes de Gascogne	4€	-	24€	-

### 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 blanc» (150cl)	240€

### LES APÉRITIFS

Anis (3cl), Vins cuits (4cl), Bitter (10cl), Kir (10cl)	4€
Américano « maison » (8cl), Spritz (8cl)	8€

### LES BIÈRES

Pression (25cl)	3,50€
Monaco, panaché (25cl)	4,00€
Hoegaarden, heineken, desperados, Leffe, sol (33cl)	6,50€
heinekein sans alcool (25cl)	5,50€

### LES SODAS, EAUX & JUS DE FRUITS

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

### LES CAFÉS, THÉS & INFUSIONS

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)

<b>CLASSIQUE</b> : 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€

### LES ALCOOLS (4CL)

<b>(Demandez la carte des alcools supérieurs)</b>	
Whisky, Gin, Vodka, Get, Rhum, Digestifs classiques	7,50€
Alcool + Energy drink	9,50€

Prix taxes et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



SAISON 2018



La 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

