



JUNI TONIC

GIN ANAE BIO, ROMARIN, FRAMBOISES FRAÎCHES, FIORENTE (LIQUEUR DE FLEURS DE SUREAU), CITRON VERT & TONIC

12€

BRISE DE PRINTEMPS

WHISKY BENJAMIN KUENTZ. CITRON VERT, JUS DE POIRE, FLEUR DE SUREAU 15€

VAGUE D'AMOUR

RHUM CUVÉE DE L'OCÉAN, JUS DE POIRE, PURÉE DE FRUITS ROUGES & PIMENT D'ESPELLETTE 13,5€

POPOLITAIN

RHUM AMBRÉ 3 RIVIÈRES, AMARETTO, SIROP DE VANILLE, PURÉE DE PASSION & JUS D'ANANAS 12€

SOL DE FUEGO

TÉQUILA ELJIMADOR, PORTO BLANC GRAHAM'S CITRON VERT, SIROP D'ORGEAT NOIX DE MUSCADE & ANGOSTURA BITTER 12,5€

CASSE-NOISETTE

VODKA, FRANGELICO (LIQUEUR DE NOISETTE). CAFÉ, PURÉE DE COCO & VANILLE 13€

LAISSEZ VOUS TENTER PAR NOS CRÉATIONS!

1 - CHOISISSEZ VOTRE ALCOOL FAVORI: RHUM / VODKA / GIN / WHISKY / SUPP. CHAMPAGNE (+1€) 2 - CHOISISSEZ LE GOÛT DONT VOUS AVEZ ENVIE : AMER / ACIDE / SUCRÉ / ÉPICÉ 3 - PRÉCISEZ SI BESOIN VOS ALLERGIES / INTOLÉRANCES 4 - DÉGUSTEZ

- 14€ -

NOS MOCKTAILS

SUNSET

JUS DE BANANE, FRAISE & MANGUE 7€

HISTOIRES DE...

BANANE FRAÎCHE, JUS D'ORANGE, SIROP DE VANILLE & PURÉE DE PASSION

8€

VIRGIN PIÑA OU MOJITO

SUPPLEMENT FRUITS +1€ 8€

TENTATION

LAISSEZ-VOUS TENTER PAR LA CRÉATIVITÉ DE NOS BARMANS 7,5€

YUMI YUMI HEALTHY 🕒

THÉ MATCHA, PURÉE DE FRUITS ROUGES, LAIT D'AVOINE & JUS DE PASSION 11€.

NOTRE SÉLECTION DE GINTO' LES INCONTOURNABLES

10€	ANAE BIO (FRANCE) 6	12€
8,5€	SERVI SELON L'INSPIRATION DES BARMANS	
10€	GENEROUS (FRANCE)	12€
10€	SERVI AVEC FLEUR DE SUREAU, PÉTALES DE ROSES & POIVRE	
9€	BULLDOG (ROYAUME-UNI)	12€
10€	SERVI AVEC CRÈME DE MÛRES, BAIES DE GENIÈVRE, CITRON VI	ERT
12€	BICKENS (ANGLETERRE)	12€
13€	SERVI SELON L'INSPIRATION DES BARMANS	
12€	GENEROUS BIO (FRANCE) 💪	14€
13€	INFUSÉ AUX COMBAVA & CORIANDRE	
14€	SERVI SELON L'INSPIRATION DES BARMANS	
14€		
15€	TOUS NOS GINS SONT SERVIS AVEC LEUR TONIC PREMIUM	
	8,5€ 10€ 10€ 9€ 10€ 12€ 13€ 14€ 14€	8,5€ 10€ GENEROUS (FRANCE) 10€ SERVI AVEC FLEUR DE SUREAU, PÉTALES DE ROSES & POIVRE 9€ BULLDOG (ROYAUME-UNI) 10€ SERVI AVEC CRÈME DE MÛRES, BAIES DE GENIÈVRE, CITRON VI 12€ BICKENS (ANGLETERRE) SERVI SELON L'INSPIRATION DES BARMANS 12€ GENEROUS BIO (FRANCE) INFUSÉ AUX COMBAVA & CORIANDRE SERVI SELON L'INSPIRATION DES BARMANS 14€ SERVI SELON L'INSPIRATION DES BARMANS

La Grolle de l'Amitié!

5€ / PERSONNE - MIN 4 PERS

CAFÉ, ORANGE, CITRON, SUCRE, EAU DE VIE, CANNELLE, CLOU DE GIROFLE... BONNE DIGESTION & CONVIVIALITÉ, VOUS JOUEZ ?;)

HISTOIRES DE.... SE METTRE EN APPÉTIT

Les Tapas & les Entrées EN SOLO OU À PARTAGER

ASSIETTE MARAÎCHÈRE DUO D'HOUMOUS TZAZIKI ET BETTERAVE, PICKLES ET CRUDITÉS, GOMASIO NOIR	11€
ASSORTIMENT DE CROQUETAS ARTISANALES JAMBON IBÉRIQUE, MORUE, CHIPIRON À L'ENCRE	12€
PLANCHE DE CHARCUTERIE ASSORTIMENT DE JAMBON BLANC TRUFFÉ - SERRANO 24 MOIS - LOMO RESERVA - COPPA	15€
ARDOISE DE TRUITE FUMÉE BLINIS, PICKLES DE LÉGUMES & CRÈME ACIDULÉE	16€
CAMEMBERT AU LAIT CRU RÔTI À L'HUILE DE TRUFFE MESCLUN, CROÛTONS ET CONDIMENTS	16€
HUITRES N°3 SPÉCIALES MARENNES-OLÉRON MIGNONNETTE, CITRON & BEURRE AOP	LES 6 : 15€ LES 12 : 29€

Les Salades

SALADE LOMBOK

TRIO DE CHOUX, CAROTTES, COURGETTES, OIGNONS ROUGE, FÈVES DE SOJA, VINAIGRETTE COCO,
NOIX DE CAJOU & GOMASIO NOIR (SUPP. AVOCAT GRILLÉ OU GAMBAS +5€)

SALADE ARC EN CIEL

TRUITE FUMÉE DU MOULIN DU CAOULEY (33), SALADE DE POMME DE TERRE, ROQUETTE, CRUDITÉS,
PICKLES, VINAIGRETTE À L'AIL NOIR DE LA MAISON LAUNY (BISCARROSSE)





MERCREDI 30 JUILLET 2025 -

DÉCOUVREZ LE SPECTACLE **EXFLORESCENCE** SUR LA PLAGE D'HISTOIRES DE...

UN DÉFILÉ EN HAUTE COUTURE VÉGÉTALE, LA NATURE, COMME VOUS NE L'AVEZ ENCORE JAMAIS VUE, UN ART NOUVEAU DANS LE BEAU ET LE RARE. DAME NATURE VA VOUS PARLER ...

SES ŒUVRES SONT ISSUES D'UNE CUEILLETTE PRISES EN PHOTO PAR FRANÇOIS MAURISSE, ARTISTE, EXFLORATEUR. WWW.HERBETTES.FR

BEACH BARTY SUR RÉSERVATION - PLACE LIMITÉES



HISTOIRES DE... CONTINUER SUR LA LANCÉE

Les Poissons

CRUDO DE THON ET SALSA VERDE COMME UN TARTARE, VINAIGRETTE AUX HERBES FRAÎCHES	PETIT : 12€ GRAND : 23€
BAR ENTIER GRILLÉ (300G/400G) WOK DE RIZ AUX LÉGUMES & WAKAMÉ, SAUCE PASSION	22€
CURRY DE GAMBAS GAMBAS AU CURRY VERT & LAIT DE COCO, RIZ SAUVAGE	25€
THON MI-CUIT AU SÉSAME WOK DE RIZ AUX LÉGUMES & WAKAMÉ, SALSA VERDE	28€

	Les Viandes	
	DEUF CHAROLAIS 180G AU COUTEAU PRÉPARÉ À L'ITALIENNE RMESAN, PESTO DE ROQUETTE, VINAIGRE BALSAMIQUE, FRITES FRAÎCHES & MESCLUN	20€
MAGUIDE BURG STEAK ANGUS 15 VENTRÈCHE ET (GER 50G, SAUCE BARBECUE, TOMATE, PICKLES CONCOMBRE, BREBIS DES PYRÉNÉES, OIGNONS FRITS, FRITES FRAÎCHES	20€
PORC CROUSTII POITRINE DE POI FÈVES DE SOJA,	RC MARINÉE AUX QUATRES ÉPICES, WOK DE RIZ SAUVAGE AUX LÉGUMES & WAKAMÉ,	21€
1/2 MAGRET IGF Purée de Patat	P SUD OUEST, TES DOUCES, FÈVES DE SOJA, JUS CORSÉ	21€
TAGLIATA DE VE Longe de Veau	EAU 180G GRILLÉE SUR LIT DE ROQUETTE, GREMOLATA, COPEAUX DE PARMESAN, CRÈME DE BALSAMIQUE,	22€

L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

PURÉE DE PATATES DOUCES

SELON L'INSPIRATION DU MOMENT



- 18€

- Suppléments -



MESCLUN DE SALADE PURÉE DE PATATES DOUCES WOK DE RIZ AUX LÉGUMES & WAKAMÉ FRITES FRAÎCHES / RIZ SAUVAGE

HISTOIRES DE... FINIR EN DOUCEUR!

Les Desserts

BROOKIE ALLIANCE D'UN BROWNIE & D'UN COOKIE, SAUCE CHOCOLAT & CRÈME GLACÉE FIOR DI LATTE	9€
PÉCAN PIE TARTE DU SUD DES ÉTATS UNIS AUX NOIX DE PÉCAN & CRÈME GLACÉE VANILLE	9€
CRÈME BRULÉE À LA CRÈME DE MARRONS	8€
NUAGE MERINGUÉ, MERINGUE H2, SORBET FRAMBOISE, CHANTILLY, FRUITS FRAIS	9€
CRÊPES SUCRE / BEURRE / CITRON CRÊPES CHOCOLAT MAISON / DULCE DE LECHE / SIROP D'ÉRABLE SUPPLÉMENT CHANTILLY	4€ 5€ 1€

Les Coupes Glacées

LES CRÈMES GLACÉES & LES SORBETS

CHANTILLY

VANILLE. CHOCOLAT. FRAMBOISE. DULCE DE LECHE. MANGUE. PASSION. CITRON VERT. FIOR DI LATTE. CAFÉ & CACAHUÈTES AUX ÉCLATS DE CHOUCHOU. COCO, BARBE À PAPA, PÂTE À TARTINER

X1:3€ / X2:5€ / X3:7.5€

CHOCOLAT LIEGOIS GLACE CHOCOLAT, SAUCE CHOCOLAT MAISON, CHANTI	9€ LLY	CAFÉ LIEGOIS GLACE CAFÉ, COULIS CAFÉ, CHANTILLY	9€
DAME BLANCHE GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT MAISON & CHANTILLY	9€	MAYOTTE GLACE COCO, SORBET MANGUE, SORBET PASSION, FRUITS FRAIS, COULIS PASSION, CHANTILL	11€
MAGUIDE GLACE FIOR DI LATTE, SORBET FRAMBOISE, FRAMBOISES FRAÎCHES, COULIS FRUITS ROUGES,	11€	GOURMANDE GLACE CACAHUÈTES AUX ÉCLATS DE CHOUCHOU, GLACE DULCE DE LECHE, GLACE FIOR DI LATTE,	12€

Les Planches Gourmandes

COULIS DULCE DE LECHE, CHANTILLY

7,550	
CAFÉ / DÉCA GOURMAND	9€
THÉ / INFUSION / GRAND CRÈME / CAPPUCCINO GOURMAND	9,5€
RHUM ARRANGÉ MAISON GOURMAND - 4CL 🕒	10,5€
DIGESTIF GOURMAND - 4CL RHUM DOUBLE WOOD, COGNAC ABK6 VSOP, GET 27/31, LIMONCELLO.	14,5€
CHAMPAGNE GOURMAND - 12CL AYALA BRUT MAJEUR	17,5€

	Champagne	COUPE 12CL.	PISCINE 15CL.	BTL 75CL.
AYALA - BRUT MAJEUR - MAISON BOLLINGER		10€	13€	65€
AYALA - BLANC DE BLANC - MAISON BOLLINGER				80€
BOLLINGER - SPECIAL CUVÉE - MAISON BOLLINGE	R			95€
	Vins Blancs		VERRE 12CL.	BTL 75CL.
CHÂTEAU LAUDUC CLASSIC, VIGNOBLE GRANDEA SEC & FRUITÉ - APÉRITIF, FRUITS DE MER, POISSONS	U - AOP ENTRE-DEUX-MERS		5€	22€
AUGERON, IGP LANDES - SABLES FAUVES «BEAU NOTES D'ABRICOTS - APÉRITIF, TAPAS & DESSERTS	SOLEIL» MOELLEUX		5,5€	23€
MAISON ANTECH – CHARDONNAY – IGP PAYS D'OC 100% CHARDONNAY, FINESSE ET ÉLÉGANCE , AROMES DE FLEURS				28€
DOMAINE LAFAGE «MIRAFLOR LA FABULEUSE» FF BOUCHE RONDE, MINÉRALE AVEC UNE NOTE FLORALE - APÉRITIF,	RISANT 6 TAPAS, FRUITS DE MER, POISSONS		6€	29€
DOMAINE DE TARIQUET - AMPLITUDE - CÔTE DE G NOTE D'AGRUMES, FRUITS EXOTIQUES ET FLEURS BLANCHES - AP	GASCOGNE ÉRITIF, FRUITS DE MER, POISSONS			29€
CHABLIS PREMIER CRU - SÉRIE LIMITÉE BIO FRAÎCHEUR ET NOTES IODÉES, ÉLÉGANT MARIAGE ENTRE ARÔMES	S CITRONNÉS ET DE FRUITS EXOTIQUES - HUÎTRES, POIS	SSONS		49€
CONDRIEU AOC – SÉRIE LIMITÉE FRAÎCHEUR AROMATIQUE FLEURIE, RICHESSE ET TONICITÉ, NOTES	G COMPLEXES DE PÊCHE ET VIOLETTE - FRUITS DE MER	R, POISSONS		65€
	Vins Rosés		VERRE	BTL 75CL.
CHÂTEAU LAUDUC CLASSIC, VIGNOBLE GRANDEA SEC - APÉRITIF, TAPAS, VIANDES GRILLÉES			5€	22€
AUGERON IGP LANDES, SABLE FAUVES – GRIS PRE SEC ET FRUITÉ- APÉRITIF, TAPAS, VIANDES GRILLÉES	EMIER DES LANDES		6€	27€
DOMAINE LAFAGE, MIRAFLORS - IGP CÔTES CATAL NEZ LÉGÈREMENT IODÉ, ERAIS, ÉPICÉ & MINÉRAL, BELLE RONDEU	LANES () IR FINALE - FRUITS DE MER VIANDES GRILLÉES			29€
	06.0		VERRE	BTL
OLIÂTEALLI AUDUO OLASSIO VIONODI E ODANDEA	Vins Rouges		12CL. 5€	75CL. 22€
CHÂTEAU LAUDUC CLASSIC, VIGNOBLE GRANDEA ROND EN BOUCHE & FRUITÉ, UNE BELLE HARMONIE D'ENSEMBLE	- VIANDES GRILLÉES, CHARCUTERIES. FROMAGES			
LES POLISSONS - MALBEC DE CAHORS AOP EXPRESSIF, ÉLÉGANT, TRÈS AROMATIQUE, TOUT EN FINESSE - VIAI	NDES GRILLÉES, CHARCUTERIES, FROMAGES		6€	25€
DOMAINE HAUT VENTENAC - AUTREMENT - CÔTE ARÔME FLORAL ET FRUITS NOIRS - TANINS FINS & ÉLÉGANT - VIA				27€
CHÂTEAU BRONDELLE - AOP GRAVES PUISSANT & ÉLÉGANT, UNE BELLE RÉFÉRENCE DANS LES GRAVES	5 - BOISÉ, TANINS VELOUTÉS - VIANDES GRILLÉES			28€
FAMILLE LAPLACE - AOP MADIRAN (SANS SULFIT PUISSANT & POIVRÉ, FRUITÉ AVEC DU CARACTÈRE - LONGEUR EN	E AJOUTÉS) b BOUCHE - TAPAS, VIANDES GRILLÉES (PORC CROUSTIL	LANT)		29€
DOMAINE GASNIER, CUVÉE LES GRAVES - AOP CH FRUITÉ & GOURMAND, DOTÉ D'UNE BELLE MATURITÉ - CHARCUTE			7€	31€
NARRASSA, MAISON LAFAGE – IGP CÔTES CATALA ARÔMES FRUITS MÛRS ET NOTES ÉPICÉES – VIANDES GRILLÉES	NES			32€
PEYRA «LA BASTIDE SAINT LOUP - AOP PIC-ST-LI UN NEZ DE FRUITS CONFITS. BOUCHE GOURMANDE EMPRUNTE D'U		SERTS		33€
PEZENAS AOC - SÉRIE LIMITÉE NOTES DE SOUS BOIS ET FRUITS NOIRS ENVOUTANTS, DE MÛRES E	ET DE CHOCOLAT - VIANDES GRILLÉES, FROMAGES			40€
GIGONDAS AOC – SÉRIE LIMITÉE PUISSANT ET GÉNÉREUX, IL OUVRE SA COMPLEXITÉ SUR DES REGI	ISTRES ÉPICÉS ET DES PARFUMS TORRÉFIÉS – VIANDES	S GRILLÉES		45€
LAURENT COMBIER – CROZES-HERMITAGE – BIO VIN PRIMÉ - ARÎOME DE FRUITS ROUGES – PRÉCIS & SÉDUISANT –	· VIANDES GRILLÉES & DESSERTS			52€
CHÂTEAU LATOUR - AOP PAUILLAC - STOCK EXCL GRAND CRU CLASSÉ - PUISSANT & ENVOUTANT - NOTE DE FRUITS	LUSIF DE 12 BOUTEILLES (> 5 DES BOIS - VIANDES GRILLÉES			115€

	RRE BTL	LES SPIRITUEUX / DIGESTIFS
BIÈRES PRESSIONS 1664 3,5€	7€	
BLONDE / MONACO / PANACHÉ		DILLING (OL
(SUPPLÉMENT SIROP +0,30€ - PICON+1€)		RHUMS 4CL
CONTRECTION OF TOOM OF		RHUM ARRANGÉ MAISON (>
LES APÉRITIFS		RHUM AMBRÉ 3 RIVIÈRES DOUBLE WOOD 43° (MARTINIQUE)
	40	RHUM BLANC 3 RIVIÈRES 40° «CUVÉE DE L'OCÉAN» (MARTINIQUE)
RICARD 2CL	4€	RHUM VIEUX AMBRÉ 3 RIVIÈRES VSOP (MARTINIQUE)
MARTINI ROUGE OU BLANC 6CL	4€	ZACAPA 23 ANS (GUATEMALA)
LILLET BLANC 6CL (AVEC TONIC +3,50€)	4€	APPELTON ESTATES 12 ANS (JAMAÏQUE)
PORTO 6CL	5€	BAYOU (LOUISIANE)
KIR VIN BLANC 12CL	6€	BATOO (EGOIGIANE)
CRÈME FRAMBOISE, MÛRE, CASSIS, PÊCHE OU FRAISE DES		
KIR ROYAL - CHAMPAGNE AYALA 12CL	11€	WHISKY 4CL
PLANTEUR MAISON VERRE 15CL 8€ / L		JACK DANIEL'S (ÉTATS-UNIS) 9€
SANGRIA MAISON VERRE 15CL 8€ / L	ELITRE 25€	BALLANTINE'S (ÉCOSSE) 7€
LES BOISSONS FRAÎCHES		ABERLOUR RÉSERVE 10ANS (ÉCOSSE) 12€
		MAISON BENJAMIN KUENTZ 🦒 12€
THÉ GLACÉ MAISON 25CL	5€	"D'UN VERRE PRINTANIER" (FRANCE)
CITRON/HIBISCUS, PÊCHE, (SELON ARRIVAGE)		
SODAS 25CL	3,5€	VODKA 4CL
COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO, LIMONADE, ORANGINA,		STOLI (LETTONIE) 7€
PERRIER, SCHWEPPES TONIC, ICE TEA		GRANDS DOMAINES BIO (CAMARGUE) 9€
SIROP À L'EAU 4CL	2,5€	BELUGA (RUSSIE) 9€
CASSIS, CITRON, FRAISE, FRAMBOISE, GRENADINE,		BELUGA (RUSSIE) SE
MENTHE, ORGEAT, PÊCHE, PASSION		
JUS DE FRUITS 25CL	3,5€	TEQUILA 4CL
ANANAS, BANANE, FRAISE, MANGUE, ORANGE, PASSION, PO		ESPOLON, REPOSADO (100% AGAVE) 11€
EAU MINÉRALE D'ARCACHON 1L	5€	
ABATILLES PLATE OU PÉTILLANTE		LIQUEURS 5CL
		BAILEYS, GET 27, GET 31, LIMONCELLO, 6,5€
LES BOISSONS CHAUDES	3	MANZANA, AMARETTO, FRANGELICO
(CAFÉ 100% ARABICA)		,
CAFÉ EXPRESSO OU ALLONGÉ	2,3€	ADMACNACS ACI
CAFÉ NOISETTE	2,4€	ARMAGNACS 4CL
DÉCAFEINÉ	2,1€	MAISON DARROZE 7 ANS - BIO 9€
CAFÉ CRÈME	3,4€	1998 "DOMAINE DE MARTIN" (→ 13€
DOUBLE EXPRESSO	4,3€	
DOUBLE CAFÉ CRÈME	4,5€	COGNACS 4CL
CHOCOLAT CHAUD / CAPPUCCINO	5€	ABK6 VSOP 9€
CHOCOLAT OU CAFÉ VIENNOIS	7€	ABK6 X0 11€
THÉ / INFUSION	5€	
IRISH / JAMAÏCAN / AMARETTO COFFEE	10€	EAU DE VIE 4CL
WHISKY OU RHUM OU AMARETTO 4CL SUCRE DE CANNE,		POIRE WILLIAM 9,5€
CAFÉ & CHANTILLY		
		GÉNÉPI 7€
LES SHOOTERS MAISON		VIELLE PRUNE 9,5€
LE SHOOTER 4CL	4,00€	- Yauriye
LE MÈTRE (10 SHOOTERS)	30,00€	

5,5€ 8€ 7€

> 11€ 13€ 9€ 11€