

ENTRÉES À PARTAGER

Sardine fumée focaccia | 16€

Mousse estragon

Trio dips | 18€

Houmous, tapenades d'olives noir et tzatziki maison

Croquettes de jambon iberique | 10€

4 pièces

Palette iberique | 24€

Jambon Ibérique affiné 18 mois, pain cristal

Filet d'anchois | 14€

Mousse espelette et pain cristal

Tempura de gambas sauvage | 14€

Pané au charbon végétale et accompagné de sauce sweety

Stracciatella affumicata | 18€

Coeur de burrata

Pan con tomate | 8€

Pain cristal

Plateau de fromage | 22€

Sélection de fromages AOP

NOS POISSONS

Seiche à la planxa | 26€

Comme on l'aime, cuisson à la planxa, persillade, légumes du moment. Simple et efficace.

Poulpe 33€

Pattes de Poulpe grillé, huile d'olive infusée à l'ail et piments doux de Guindillas, Légumes du moment.

Garniture supplémentaire | 7€

Purée, légumes croquants ou frites fraîches

Daurade | 29€

The daurade royale, env. 500g selon l'arrivage, légumes du moment. (n'hésitez pas à demander à ce qu'on vous la prépare pour limiter les arrêtes)

Tartare de thon | 23€

Mousseline d'avocat au wasabi

Renseignez-vous
sur nos
suggestions du
jour 😊



NOS BBQ DE TABLE

A partager, minimum 2 personnes

Viandes | 33€/pers

Bavette, magret de canard et poulet mariné à griller, accompagné de légumes croquants et frites fraîches

Poissons | 36€/pers

Saumon, merlu, gambas à griller, accompagné de légumes croquants et frites fraîches

NOS VIANDES

Entrecôte sélection | 33€

Environ 300g, sauce au choix

Cochon Ibérique | 31€

Environ 300g, sauce au choix

Magret Canard | 28€

Canard français! Environ 300g avec sa sauce au figues

Supplément garniture | 7€

Purée, légumes croquants ou frites fraîches

Supplément sauce maison | 3€50

Roquefort, cèpes, figues

NOS SALADES

La Côté Plage | 22€

Salade fraîche, wakamé, tartare de saumon, tartare de thon, tataki de thon, crevette yaki

La Fameuse César | 20€

Salade fraîche, œuf poché, poulet crispy, copeaux granapadano, filets d'anchois, croûtons sauce césar maison

Poke bowl saumon/véggie | 20-18,50€

Quinoa, tartare de saumon, mangue, edamame, carotte, oignon, avocat, radis,

PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS



LES DESSERTS FAITS MAISON

(avec amour comme ceux de mamie)

Tarte tatin | 12€

Pâte sablée, pommes fondantes, caramel,
glace au yaourt St Malo

Carpaccio d'ananas | 10€

Le dessert healthy du groupe, tranches fines
d'ananas, purée de passion, boule de vanille

Mousse chocolat | 10€

Cacao du Guatemala "CEMOI", copaux de chocolat
blanc et noir, fruits rouge

Verrine citron meringuée | 10€

Crèmeux citron, meringue, palais breton

Le Gourmand | 12€

Café ou thé, assortiment de tout ses copains
plus haut

Plateau de fromage AOP | 22€

ET POURQUOI PAS...

Expresso Martini | 14€

Vodka, liqueur de café, expresso, sirop de
vanille

Irish coffee | 12€

Whisky, café, sirop de sucre, chantilly

Ou encore



PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

POUR FINIR EN BEAUTÉ

Rhums connexions | 12€

4cl, Jamaïcain, Guatemala

Rhum arrangé maison | 8€

4 cl, Faits avec amour cet hiver:
Ananas/passion/banane

Rhum du moment | 10€

4cl

Whisky du moment | 12€

4cl

Cognac XO | 15€

4cl

Gin du moment | 10€

4cl

Get 27 | 8€

6cl

Bailey's | 8€

6cl

Don papa | 10€

4cl

Jack Daniels | 10€

4cl

PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

COUPES DE GLACES

Pistache lover | 10€

Boule pistache et framboise, coulis fruits rouges, chantilly

Banana split | 12€

Banane, boule fraise, vanille, chocolat, coulis chocolat

Côté plage | 12€

Sorbet ananas, mangue, passion, fruits exotiques frais

Choco lover | 10€

Deux boules chocolat, caramel, chantilly

♥ NOS COCKTAILS : ♥

Le Côté Plage | 12€

Rhum ambré, purée de mangue, ananas, menthe fraîche

Mexicano | 13€

Amaretto, tequila, jus de citron, sirop de vanille, ginger beer

L'améthyste | 13€

Vodka, triple sec, sirop de violette, jus de citron, cranberry, menthe fraîche

L'italiano | 13€

Limoncello, gin, jus de citron vert, basilic frais

Cocktail signature | 15€

Il change chaque semaine selon l'humeur du barman!

LES CLASSIQUES :

Mojito, Piña Colada, Spritz, St Germain Spritz, Caïpirinha, Gin tonic | 12€

LES MOCKTAILS :

Thé glacé maison | 6€

Selon l'humeur du barman

Green love | 8.50€

Jus fraîchement centrifugé de concombre, pomme, citron vert et menthe

Positive vibes | 8.50€

Jus fraîchement centrifugé de carotte, orange et gingembre

Côté Plage | 9€

Ananas, purée de mangue, menthe fraîche

Cocktail de fruits frais | 8€

Avec les fruits frais du jour

Coco Loco | 8€

Eau de coco, fraises, menthe fraîche, jus de citron vert

Mocktail classique | 10€

Virgin mojito, piña colada..

SERVIS UNIQUEMENT LORS D'UN REPAS

PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

♥ NOS BOISSONS :

Orange pressée | 6€

Citron pressé | 5€

Thé Glacé Maison | 6€

Selon l'humeur du barman

Sodas 33cl | 4€

Coca, coca-zero, perrier, ice tea, schwepps tonic
ginger beer, ginger ale

Jus de fruits Sibio | 5€

Abricot/Tomate/pomme

Sirop | 3€

Grenadine, menthe, citron,
fraise, orgeat, pêche
Diabolo +50cts

Eau pétillante 1l. | 6€

Eau minérale 1l. | 5€

Eau 50cl | 3€

Sangria Maison | 7€

Bière 25cl | 4.00€

Panache, monaco, demi sirop+0.40€

Pinte 50 cl | 8.00€

Panache, monaco, demi sirop+0.40€

Bière bouteille | 7€

Desperados
Grimbergen Blanche
Grimbergen rouge

Muscat 8cl | 6€

Banyuls 8cl | 6€

Ricard 2cl | 4€

Kir 8cl | 6€

NOS BOISSONS CHAUDES:

Café | 2,50€

Expresso, allongé, déca

Cappuccino | 4,50€

Latte macchiato | 5€

Caramel, vanille

Thé Dammann | 4€

Thé vert, thé vert menthe,
fruits rouge,

Infusion menthe fraîche | 4€

Café frappé | 5€

Latte frappé | 6€

Vanille, caramel

Chocolat chaud | 4€

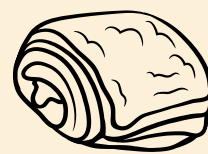
Chocolat viennois | 5€

Café arrosé | 5€

Bailey's, rhum, whisky

PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

FORMULES PETIT DÉJEUNER :



Traditionnel | 8€

Viennoiserie + Boisson chaude
+ jus d'orange pressée

Le complet | 14€

Viennoiserie + tartines + beurre
+ confiture + boisson chaude
+ jus d'orange pressée

Morning Sunshine | 12€

Granola bowl fruits frais + boisson chaude

NOS BOISSONS:

Café | 2,50€

Espresso, noisette, allongé, déca

Cappuccino | 4,50€

Latte macchiato | 5€

Caramel, vanille

Café frappé | 5€

Latte frappé | 6€

Infusion menthe fraîche | 4€

Thé Dammann | 4€

Thé vert, thé vert
menthe, fruits rouge,

Chocolat chaud | 4€

Chocolat viennois | 5,50 €

Cocktail de fruits frais | 8€

Selon l'arrivage du jour

Green love | 8,50€

Jus fraîchement centrifugé
de concombre, pomme, citron
vert et menthe

Positive vibes | 8,50€

Jus fraîchement centrifugé
de carotte, orange et
gingembre

Jus d'orange pressée | 6€

Citron pressé | 5€



PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS



**VINS
CHAMPAGNES
SPIRITUEUX:**



Champagnes

A LA COUPE 12.5CL 10 €

ROEDERER COLLECTION 242 | 90€

Louis Roederer – Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay.
Vin de réserve, élevé sous bois.
2017 – 12% – 75cl

ROEDERER BLANC DE BLANC | 130€

Louis Roederer Blanc de Blanc – 100%
Chardonnay.
Issue de leur vignoble "la Côte".
2015 – 12,5 % – 75cl

ROEDERER CRISTAL | 300€

Louis Roederer Cristal – 40% Chardonnay, 60% Pinot Noir
Cristal vieillit 6 années en cave et se repose 8 mois après
dégorgement.
2015 – 12,5 % – 75cl

RUINART BLANC DE BLANC | 160€

Maison Ruinart – AOC – 100% Chardonnay
Un pur éclat de saveurs, de finesse et de raffinement, d'une
grande puissance aromatique.
12,5 % – 75cl

Vins Blancs

Les vins au verre

Château des Hospices - Côté plage - 12cl | 5€

Chemin de persenades - "Moelleux" - 12cl | 6€

Château des Hospices - Maïa- 12cl | 6€ - 50cl | 19,50€

LE CÔTÉ PLAGE | 24€

Domaine des Hospices AOP - Grenache blanc, Roussane - 75cl
Nez de fleur blanches, bouche vive avec un peu de gras

FINE FLEUR | 36€

Domaine la toupie IGP - Grenache, Macabeu
2022 - 11,5 % - 75cl

Elevé 6 mois sur lies en fût de chêne.
Notes florales et d'agrumes, bouche ample et persistante

SOLO MACABEU | 26€

Domaine la toupie IGP - 100% macabeu - 12,5 % - 75cl
Cépage traditionnel catalan, minéral, frais et vivace.

GRANDE TERRE | 33€

Château des Hospices - Grenache gris, grenache blanc, roussanne
2023 - 11,5 % - 75cl

Parcelles issues de vieilles vignes, fermentation en barriques et
élevage sur lies.
Bouche vive et structurée

MAKEBA | 49€

Face B cotes catalanes - Macabeu vieilles vignes (1964)
2022 - 12,5 % - 75cl

Biologique et naturel
Minéral et complexe à la fois, notes de fruits jaunes, cire d'abeille

NOVA ONA MOELLEUX | 23 €

Château des Hospices - 100% Muscat d'Alexandrie
2022 - 11,5 % - 75cl

Nez de fruits exotiques, en bouche équilibre entre
sucrosité et fraîcheur

MAÏA | 25€

Château des Hospices AOP - 70% Grenache blanc 30% Macabeu - 12,5 % -
75cl

Nez de fleurs blanches et bouche fraîche et structurée
avec du gras grâce à l'élevage de 3 mois sur lies en
cuves.

Vins Rosés

Les vins au verre

Château des Hospices – Côté plage – 12cl | 5€

Chateau des hospices Gaia – 12cl – 6€

Château des Hospices Gaïa 50cl | 19,50€

LE CÔTÉ PLAGE | 24€

Château des Hospices AOP – Grenache blanc, Roussane – 75cl
Nez de fleur blanches, bouche vive avec un peu de gras

PETIT FRISSON | 29€

Domaine la toupie IGP – Grenache noir – 14,5 % – 75cl – 2022
Nez intense de fruits rouges et de garrigue. Bouche gourmande et épicée

GAÏA | 26€

Château des Hospices AOP – 80% Grenache noir, 20% Syrah – 2023 75cl
Notes de fruits rouges frais, rosé tendre et gourmand

MIRAFLOR | 28€

Domaine Lafage – Miraflor IGP – 2023 – 50% Grenache gris, 30% Grenache noir, 20% Mourvèdre
Robe pâle et brillante, rosé emblématique du domaine

Vins Rouges

Les vins au verre

Domaine des Hospices – Côté plage – 12cl | 4€

Domaine la toupie – Solo grenache – 12cl – 6€

Domaine des Hospices – Artemis – 50cl | 19,50€

LE CÔTÉ PLAGE | 24€

Domaine des Hospices AOP – Grenache noir, Roussane – 75cl | 24€
Nez de fleur blanches, bouche vive avec un peu de gras

THILDA | 39€

Domaine face B AOP – Mourvèdre, Syrah – 11,5% – 75cl
Vin naturel, fruits rouges frais au nez léger tout en ayant des jolis tanins

SOLO GRENACHE | 26€

Domaine la toupie IGP – 100% Grenache – 12,5 % – 75cl
Cépage traditionnel catalan, minéral, frais et vivace.

INDIGÈNES | 49 €

Gilles Trouiller – IGP – 100% Carignan – 13,5 % – 75cl
Élevé 3 mois en fût puis 10 mois en jarres Tanins soyeux, arômes épicés

SINOPIA | 31 €

Domaine Torredemer Mangin IGP – 100% Grenache noir – 13,5 % – 75cl
Ample et généreux, tanins soyeux