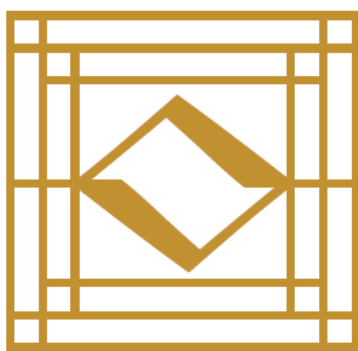


DÉCOUVREZ LA CARTE DES TAPAS ÉPHÉMÈRE & ENGAGÉE DE LA VILLA SEREN

AUTOMNE/HIVER 2020



NOS 4 ENGAGEMENTS AVEC NOTRE COMPLICE PATRICE LUBET

- 80% de nos ingrédients proviennent de - de 150 km aux alentours.
- Les produits sont servis simplement, cuisinés par Patrice.
- Toutes nos suggestions sont testées et validées par l'équipe de la Villa, nous connaissons l'origine de tous nos produits.

LAISSEZ LA VILLA VOUS INSPIRER..

#lavieseren

@villaserenhossegor



LES TAPAS

À PARTAGER SIMPLE & BRUT

Houmous de pois chiches, piquillos, coriandre	8,00€
⌘ Piments doux frits a la croque au sel	6,00€
Sardines de Galice confites au naturel, condiment citron	9,00€
Assiette de Serrano	11,00€
Foie gras de la maison Campistron (Gers) 80g	16,00€
Rillettes de canard (Campistron)	9,00€
Saucisson de porc noir Gascon	7,00€
Mesclun de salade et herbes aromatiques	5,00€
Assortiment de fromages	12,00€
Gaufrettes de pommes de terre au Pimenton	4,50€

COMME DES ENTRÉES

⌘ Bouchons craquants façon croquetas de jambon	8,00€
Hure de Merlu de nos côtes façon gribiche	9,00€
Betteraves fumées au Tarama	10,00€
Fromage frais, anchois salées et citron confit	12,00€

COMME DES PLATS

Les Buns :	12,00€
- Pastrami de canard, sauce béarnaise, tomates & oignons	
- Truite fumée, concombre, coriandre, & fromage frais moutardé	
⌘ Comme un ramen, seiche et légumes d'automne	15,00€
⌘ Nasi Goreng croustillant aux crevettes des marais salants de Charante	12,00€
⌘ Gnocchis de butternut, beurre de carottes et curcuma	12,00€

COMME UNE ENVIE DE SUCRÉ

Tira "Mitchut" chocolat et cacahuètes de Soustons	7,00€
Pâtisserie du jour	6,00€
Pastis "Mitchut", caramel beurre salé	6,00€
Gâteau chocolat maison	6,00€
Crème brûlée, vanille de Madagascar	6,00€

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

PLANTEUR 6CL <i>Rhum ambré, rhum blanc, jus de fruits exotiques, sirop de grenadine</i>	9,50€
AMERICANO <i>Vermouth, Campari, soda</i>	10,50€
CAIPIRINHA 6CL <i>Cachaça, citron vert fruit, cassonade</i>	10,50€
MOJITO 5CL <i>Rhum Cubain, citron vert fruit, feuilles de menthe, cassonade, soda</i>	10,50€
CUBA LIBRE 5CL <i>Rhum cubain especial, citron vert fruit, cola</i>	10,50€
WHISKY SOUR 5 CL <i>Sucre blanc, jus de citron jaune, whisky</i>	10,50€
MARAGARITA 6CL <i>Tequila, Cointreau, citron vert, sirop de canne</i>	11,00€
TI PUNCH 5CL <i>Rhum antillais, cassonade, citron vert fruit frais</i>	11,00€
SPRITZ 6CL <i>Apérol, vin blanc effervescent, soda</i>	12,00€
GIN FIZZ 5CL <i>Gin, citron jaune, sirop de canne, jus de cranberries</i>	12,00€
COSMOPOLITAIN 6CL <i>Vodka triple sec, jus de citron vert, sirop de canne, jus de cranberries</i>	12,00€
MOJITO ESPECIAL VILLA SEREN 5CL <i>Rhum cubain, citron vert fruit, feuilles de menthe, fruits rouges, ginger beer</i>	14,00€
BLOODY MARY 5CL <i>vodka, jus de tomate, jus de citron jaune, aromates</i>	12,00€
MOSCOW MULE 5CL <i>Vodka, citron frais, Ginger beer, angostura</i>	13,00€
PINK POTION 5CL <i>Vodka, crème de pêche, amaretto, cranberries, jus d'orange</i>	12,50€
GIN VILLA 5CL <i>Gin, cassonade, citron vert basilic, concombre, soda</i>	12,50€

SANS ALCOOL

DETOX 25CL <i>Gingembre frais, carottes fraîches, jus d'orange, jus de citron</i>	7,00€
VIRGIN MOJITO FRUITS ROUGES <i>Cassonade, feuilles de menthe, citron vert frais, fruits rouges, Ginger beer</i>	8,50€
CHANTACO 25CL <i>Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse, jus de citron vert, trait de grenadine</i>	8,50€
JUS DE FRUITS FRAIS 25CL <i>Agrumes (Orange, Citron, Pamplemousse)</i>	6,00€

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

Prix nets TTC

APÉRITIFS, DIGESTIFS, SPIRITUEUX..

LES APÉRITIFS

CAMPARI 6CL	6,00€
MARTINI ROUGE OU BLANC 6CL	6,00€
LILLET BLANC OU ROSÉ 10C	6,00€
PORTO 10CL	6,00€
RICARD 2CL	3,00€
SUZE 6CL	6,00€
KIR VIN BLANC 13CL	6,00€
KIR ROYAL (CHAMPAGNE) 13CL	10,50€

LES DIGESTIFS

EAU DE VIE DE POIRE DES MONTS DE LA CÔTE D'OR 5CL	9,00€
COINTREAU 5CL	6,00€
AMARETTO 5CL	6,00€
GET 27/31 5CL	6,00€
BAYLEYS 5CL	6,00€
LIMONCELLO 5CL	4,00€
MANZANA VERDE 5CL	4,00€
FRAISE DES BOIS 5CL	4,50€

LES SPIRITUEUX

GIN 4CL

gin Tanqueray n°10	12,00€
Gin Tanqueray	9,00€
Gin The Botanist	11,00€
Gin Elephant	15,00€
Gin Citadelle	10,00€

COGNAC 5CL

Rémy Martin VSOP	6,00€
------------------	-------

RHUM 5CL

Rhum La Mauny	7,00€
Rhum Blanc "3 rivières"	7,00€
Rhum Zacapa 23 ans Solera	15,00€
Rhum Diplomatico (Venezuela)	11,00€

VODKA 4CL

Vodka Gray Goose	11,00€
------------------	--------

CACHACA 4CL

Leblon (Brésil)	8,00€
-----------------	-------

LES CHAMPAGNES

DE LOZEY Daniel&fils

(Brut tradition) 12.5cl	9,50€
-------------------------	-------

DEUTZ (Brut classic) 12.5cl	12,00€
-----------------------------	--------

ARMAGNACS 5CL

Laballe Bas Armagnac Réserve (Famille Laudet)	12,00€
Laballe Bas Armagnac Hors d'âge (Famille Laudet)	16,00€

WHISKY 4CL

J&B (blended)	7,00€
Coal Ila Moch 12 ans (Islay Single Malt - Ecosse)	12,00€
Whisky Coofey Grain (Japon)	12,00€
Lagavulin 16 ans (Islay Single Malt - Ecosse)	17,00€
Bastille French Whisky (Blended Whiskey - Angouleme France)	12,00€
Bourbon Bulleit (Frontier Whiskey - Kentucky USA)	8,00€
Jameson (distillé 3 fois - Irlande)	8,00€

TEQUILA 4CL

Avion Silver Tequila	8,00€
Don Julio (Responsado Tequila)	9,00€

LES VINS

Sélection de vins au verre 12,5cl : Blanc sec & moelleux,
Rouge et Rosé 4,00€-8,00€

Demandez la sélection à nos Barmen !

LES BIÈRES & BOISSONS

PRESSION

CATH 5°

Brassée à Cap Breton



25cl

4,50€



50cl

8,00€

CATH BLANCHE 5°

Brassée à Cap Breton 25cl



4,50€

BOUTEILLES



CATH DORÉE 6° 33CL

6,00€



CATH TRIPLE 8° 33CL

6,00€

SODAS



THÉ GLACÉ TEALÉLÉ (FRAMBOISE, PÊCHE NATURE)

6,50€

COCA-COLA 33CL

4,50€

COCA-COLA ZÉRO 33CL

4,50€

ORANGINA 25CL

4,50€

NESTEA PECHE 25CL

4,50€

LIMONADE 33CL

4,50€

CACOLAC 20CL

5,50€

SCHWEPES TONIC 25CL

5,50€

SCHWEPES AGRUMES 25CL

5,50€

TONIC FEVER TREE 20CL

5,50€

GINGER FEVER TREE 20CL

5,50€



GINGER BEER

6,50€

SIROP À L'EAU

3,00€

SUPPLÉMENT SIROP

0,50€

JUS DE FRUITS GRANINI 25CL (ORANGE, ABRICOT,

5,00€

PAMPLEMOUSSE, TOMATE, ANANAS)

E A U X

EAU PLATE EVIAN 33CL

4,00€

PERRIER 33CL

4,00€

EAU PLATE OGEU 75CL

5,50€

EAU GAZEUSE OGEU 75CL

5,50€



Agriculture biologique



Local

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

Prix nets TTC

LES THÉS & BOISSONS CHAUDES



LES THÉS "LES JARDINS DE GAIA"

JASMINE FLOWERS

Thé vert, à la saveur fleurie et veloutée

5,00€

JARDIN SOUS LA LUNE

Thé vert aux arômes épicés du basilic sacré, de mandarine et de cardamome

5,00€

SENCHA ZHEJIANG (NATURE)

Succulent thé vert préparé selon la méthode japonaise

5,00€

BAISERS GOURMANDS (FRUITS ROUGES)

Thé noir, fruits des bois, feuilles de fraisier

5,00€

FANTASTIC MISTER GREY (BERGAMOTE)

Mariage de thés noirs supérieurs et de véritables essences de bergamote

5,00€

BALADE DANS L'HIMALAYA (NATURE)

Thé noir qui libère une liqueur dorée et fruitée, au parfum floral très prononcé

5,00€

BAI MU DAN PREMIUM

Thé blanc arôme fruité et acidulé proche du coing

5,00€

ASIMBONANGA

Rooibos, Mangue, Pêche, Huile essentielles de citron, morceaux de mangue

5,00€

REMÈDE ELFIQUE

Feuilles de framboisier, nêlisse, feuilles de mûriers, fleurs de tilleul, pétales

5,00€

de sona, romarin, serpolet, boutons de roses

5,00€

LA TISANE DE L'AMOUR

Sensuelle et spirituelle cette infusion de plantes et de fleurs est une ode à l'Amour

5,00€

PAR TOUS LES TEMPS

Menthe poivrée, feuilles de framboisier, origan, feuilles de noisetier, fenouil,

lavande

5,00€

ROCK YOUR BRAIN

Thé noir, gingembre, cannelle, cardamome, clous de girofle, bais de

génévrier, fenouil, écorces de mandarine, pétales de souci, pétales de rose

5,00€

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO

2,00€

DOUBLE EXPRESSO

4,00€

DÉCAFÉINÉ

2,00€

NOISETTE

2,00€

CAPPUCCINO

4,50€

CAFÉ CRÈME

4,50€

CAFÉ ALLONGÉ

2,00€

CAFÉ AU LAIT

4,00€

CAFÉ FRAPPÉ

4,50€

LATTE MACCHIATO

5,00€

CAFÉ VIENNOIS

5,00€

CHOCOLAT CHAUD

4,50€

CHOCOLAT VIENNOIS

5,00€

IRISH/WHISKY

10,00€

FRENCH/ARMAGNAC

10,00€



Tous nos thés sont issus de l'agriculture biologique

Prix nets TTC