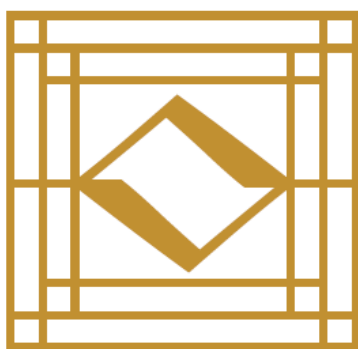


DÉCOUVREZ LA CARTE DES TAPAS ÉPHÉMÈRE & ENGAGÉE DE LA VILLA SEREN

HIVER 2021



NOS 4 ENGAGEMENTS AVEC NOTRE COMPLICE ANTHONY HORY

- 80% de nos ingrédients proviennent de - de 150 km aux alentours.
- Les produits sont servis simplement, cuisinés par Anthony.
- 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



LA CARTE

Notre bar à VIN vous propose des suggestions préparées par nos soins en cuisine.

Notre offre est basée sur la qualité des matières premières.

Nous privilégions la simplicité et la sobriété du service.

LES "GRIGNOTTES" À PARTAGER OU PAS ..

| | |
|---|-----|
| Houmous de pois chiches locaux, herbes fraîches | 12€ |
| Rillettes de sardines de Galice au citron Meyer | 10€ |
| Assiette de jambon Serrano | 12€ |
| Rouleau d'hiver au foie gras des Landes, figues et pain d'épice | 19€ |
| Manchonnade de canard confite de chez Campistron (Landes) | 10€ |
| Saucisson de porc noir Gascon de Pierre Matayron | 9€ |
| Fromage de brebis (<i>Voyage au pays des estives</i>) | 10€ |
| Les croustillants au jambon et parmesan | 11€ |
| Une ferme un fromage (assortiment de cinq pièces) | 14€ |
| Sushis de légumes fumés par nos soins, graines d'ail des ours | 14€ |
| Mesclun de salade et herbes aromatiques | 7€ |

COMME DES ENTRÉES

| | |
|--|-----|
| Chou fleur rôti au beurre noisette, amandes et yuzu | 12€ |
| Gravlax de Truite de l'Ariège au "GIN 40", agrumes, brioche et fromage fumé | 17€ |
| Oeuf 64°, déclinaison de céleri-rave et champignons (suppléments truffes + 5€) | 18€ |

COMME DES PLATS

| | |
|---|-----|
| Buns de porc Kintoa maison, tomate aigre douce, salade et béarnaise | 14€ |
| Piquillos farcis d'un merlu parmentier, beurre de carottes et curcuma | 21€ |
| Raviolis maison façon poulet rôti, jus à l'ail | 21€ |

COMME UNE ENVIE DE SUCRÉ

| | |
|--|----|
| Tiramitchut maison à la mangue | 8€ |
| Chocolat coulant "classique", fève de Tonka | 7€ |
| Crème brûlée, vanille de Madagascar | 7€ |
| Chocolat Liégeois, glace stracciatella, chantilly maison et éclats de noisette | 8€ |
| Pâtisserie du jour (<i>demandez à notre équipe</i>) | 6€ |

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Adressez-vous à notre équipe pour plus d'informations.

Prix nets TTC

COCKTAILS

| | |
|---|--------|
| SPRITZ BY VILLA SEREN <i>Liqueur de fleur de sureau, vin pétillant bio, eau gazeuse, menthe fraîche, citron séché</i> | 12,00€ |
| 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, cassonade</i> | 10,50€ |
| MOJITO 5CL <i>Rhum Cubain, citron vert, feuilles de menthe, cassonade, soda</i> | 10,50€ |
| MOJITO ESPECIAL VILLA SEREN 5CL <i>Rhum cubain, citron vert, feuilles de menthe, fruits rouges, Ginger beer</i> | 14,00€ |
| WHISKY SOUR 5 CL <i>Sucre blanc, jus de citron jaune, whisky</i> | 10,50€ |
| MARGARITA 6CL <i>Tequila, Cointreau, citron vert, sirop de canne</i> | 11,00€ |
| TI PUNCH 5CL <i>Rhum antillais, cassonade, citron vert</i> | 11,00€ |
| SPRITZ 6CL <i>Apérol, vin blanc effervescent, soda</i> | 12,00€ |
| GIN FIZZ 5CL <i>Gin, citron jaune, sirop de canne, tonic</i> | 12,00€ |
| COSMOPOLITAN 6CL <i>Vodka triple sec, jus de citron vert, sirop de canne, jus de cranberries</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€ |
| LE WONDERLANDES <i>Gin 40 local, liqueur de fleur de sureau, crème de mûre, jus de kiwi</i> | 14,00€ |
| DETOX 25CL <i>Gingembre, carottes, orange et citron pressés</i> | 11,00€ |
| VIRGIN MOJITO 25CL <i>Citron vert, menthe, cassonade, Ginger beer, soda</i> | 7,00€ |
| VIRGIN MOJITO FRUITS ROUGES 25CL <i>Cassonade, feuilles de menthe, citron vert frais, fruits rouges, Ginger beer</i> | 7,00€ |
| 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, ou Citron, ou Pamplemousse)</i> | 8,50€ |
| | 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 | 7,00€ |
| AMARETTO 5CL | 7,00€ |
| GET 27/31 5CL | 8,00€ |
| BAILEYS 5CL | 8,00€ |
| LIMONCELLO 5CL | 4,00€ |
| MANZANA VERDE 5CL | 4,00€ |
| FRAISE DES BOIS 5CL | 4,50€ |

LES SPIRITUEUX

GIN 4CL

| | |
|---|--------|
| Gin Tanqueray n°10 (notes d'agrumes) | 12,00€ |
| Gin Tanqueray (notes épicées) | 9,00€ |
| Gin The Botanist (très complexe, exotiques) | 11,00€ |
| Gin Citadelle (français, multi-récompensé) | 10,00€ |
| Gin 40 (notes de pins, gin local) | 13,00€ |

COGNAC 5CL

| | |
|------------------|--------|
| Rémy Martin VSOP | 12,00€ |
|------------------|--------|

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€ |
|-----------------|-------|

TEQUILA 4CL

| | |
|----------------------|--------|
| Avion Silver Tequila | 10,00€ |
|----------------------|--------|

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) | 9,00€ |
| Jameson (distillé 3 fois - Irlande) | 8,00€ |
| Don Julio (Responsado Tequila) | 10,00€ |

LES VINS

Sélection de vins au verre 12,5cl :

| | |
|-----------------------|-------------|
| Blanc sec & moelleux, | 5,00€-7,00€ |
| Rouge et Rosé | |

LES CHAMPAGNES

| | |
|---|--------|
| DE LOZEY Daniel&fils (Brut tradition) 12.5cl | 10,00€ |
| DEUTZ (Brut classic) 12.5cl | 12,00€ |

Demandez la sélection à notre sommelière !

Prix nets TTC

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

LES BIÈRES & BOISSONS

BIÈRES





PRESSION

| | | |
|---|---------------|-------|
|   | CATH 5° 25 cl | 4,50€ |
|   | CATH 5° 50cl | 8,00€ |

BOUTEILLES

| | | |
|---|---------------------|-------|
|   | CATH DORÉE 6° 33CL | 7,00€ |
|   | CATH TRIPLE 8° 33CL | 7,00€ |

SODAS

| | | |
|---|--|-------|
|   | THÉ GLACÉ TEALÉLÉ (FRAMBOISE, CITRON, MENTHE) | 6,50€ |
| | COCA-COLA 33CL | 4,50€ |
| | COCA-COLA ZÉRO 33CL | 4,50€ |
| | ORANGINA 25CL | 4,50€ |
| | LIMONADE 33CL | 4,50€ |
| | CACOLAC 20CL | 5,50€ |
| | SCHWEPPE TONIC 25CL | 5,50€ |
| | SCHWEPPE AGRUMES 25CL | 5,50€ |
| | TONIC 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, PAMPLEMOUSSE, TOMATE OU ANANAS) | 5,00€ |

EAUX

| | | |
|--|-----------------------|-------|
| | EAU PLATE EVIAN 33CL | 4,00€ |
| | BADOIT 33CL | 4,00€ |
| | EAU PLATE OGEU 75CL | 6,00€ |
| | EAU GAZEUSE OGEU 75CL | 6,00€ |

Prix nets TTC

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



Agriculture biologique



Local

LES THÉS & BOISSONS CHAUDES



LES THÉS "LES JARDINS DE GAIA"

JASMINE FLOWERS

Thé vert, à la saveur fleurie et veloutée

JARDIN SOUS LA LUNE

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

SENCHA ZHEJIANG (NATURE)

Succulent thé vert préparé selon la méthode japonaise

BAISERS GOURMANDS (FRUITS ROUGES)

Thé noir, fruits des bois, feuilles de fraisier

FANTASTIC MISTER GREY (BERGAMOTE)

Mariage de thés noirs supérieurs et de véritables essences de bergamote

BALADE DANS L'HIMALAYA (NATURE)

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

BAI MU DAN PREMIUM

Thé blanc arôme fruité et acidulé proche du coing

6,00€

ASIMBONANGA

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

REMÈDE ELFIQUE

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

de sona, romarin, serpolet, boutons de roses

LA TISANE DE L'AMOUR

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

PAR TOUS LES TEMPS

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

lavande

ROCK YOUR BRAIN

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

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

BOISSONS CHAUDES

| | | | |
|--------------|-------|-------------------|--------|
| EXPRESSO | 2,00€ | CAFÉ FRAPPÉ | 5,50€ |
| CAFÉ ALLONGÉ | 2,00€ | LATTE MACCHIATO | 5,50€ |
| DÉCAFÉINÉ | 2,00€ | CAFÉ VIENNOIS | 6,00€ |
| NOISETTE | 3,00€ | CHOCOLAT CHAUD | 5,00€ |
| CAFÉ AU LAIT | 4,00€ | CHOCOLAT VIENNOIS | 6,00€ |
| CAFÉ CRÈME | 4,50€ | IRISH/WHISKY | 11,00€ |
| CAPPUCCINO | 5,50€ | FRENCH/ARMAGNAC | 11,00€ |

Prix nets TTC



Tous nos thés sont issus de l'agriculture biologique