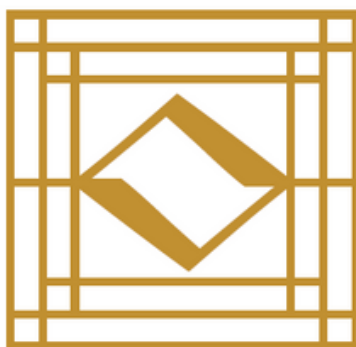


DÉCOUVREZ LA CARTE ÉPHÉMÈRE & ENGAGÉE DE LA VILLA SEREN

AUTOMNE 2022



NOS 3 ENGAGEMENTS AVEC NOTRE COMPLICE ANTHONY HORY

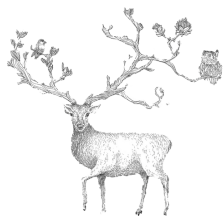
- 80% de nos ingrédients proviennent de - de 150 km aux alentours.
- Les produits sont servis simplement, cuisinés par Anthony et sa brigade.
- Toutes nos suggestions sont testées et validées par l'équipe de la Villa, nous connaissons l'origine de tous nos produits.

LAISSEZ LA VILLA VOUS INSPIRER..

#lavieseren

@villaserenhossegor





De 12h à 14h

LES "GRIGNOTTES" À PARTAGER OU PAS...

> Houmous d'automne et focaccia	14€
> Assiette de jambon truffé	15€
> Assiette de jambon serrano	12€
> Foie gras landais, condiment "vin chaud"	14€
> Truite des Pyrénées fumée, beurre combawa	15€
> La sélection du fromager Baptiste et ses condiments	9€

INSTANT LUNCH

> Formule du jour : Velouté + lunch & salade + pâtisserie du jour + boisson	25€
> Velouté de légumes de saison, croutons de pain à l'ail et crème fraîche	9€
> Lunch du jour	14€
> Pulled pork, pain à l'huile d'olive, sauce barbecue maison, chou-fleur et noisettes	15€
> Le gratiné, macaronis, jambon truffé, râpé de brebis des Hautes Pyrénées, brisures de truffe, salade de mesclun	18€
> Légume de saison rôti, graines, pesto et fromage frais	14€

COMME UNE ENVIE DE SUCRÉE

> 1000 feuilles chocolat-caramel, fleur de sel et cacahuètes caramélisées	9€
> Crumble de fruits de saison à la vanille, boule de glace	9€
> Les pâtisseries de Clémence, découvrez les créations du jour	8€

POUR LES PETITS

> Le gratin de macaronis des petits	10€
-------------------------------------	-----

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

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

Prix nets TTC



De 19h à 22h

LES "GRIGNOTTES" À PARTAGER OU PAS...

- > Houmous d'automne et focaccia 14€
- > Assiette de jambon truffé 15€
- > Assiette de jambon serrano 12€
- > Foie gras landais, condiment "vin chaud" 15€
- > Truite des Pyrénées fumée, beurre combawa 15€
- > La sélection du fromager Baptiste et ses condiments 9€

ENTRE PARTAGE ET VOYAGE

- > Velouté de légumes de saison, croutons de pain à l'ail et crème fraîche 9€
- > Arrancinis aux champignons, labneh à l'ail noir 14€
- > Croustillants piquillos, paprika et brebis des Hautes Pyrénées 12€
- > Rouleaux de printemps, tourteaux, agrumes, maïs croustillant et céleri 14€
- > Retour de cueillette en forêt poêlé, poitrine de cochon 15€
- > Légume de saison rôti, graines, pesto et fromage frais 14€
- > Le gratiné, macaronis, jambon truffé, râpé de brebis des Hautes Pyrénées et brisures de truffe, salade de mesclun 18€
- > Retour de pêche de nos côtes, beurre, algues-citron, œufs de truite et criste marine du lac 15€
- > Le canard'Angresse, miel, romarin, noix de cajou et panais 16€
- > Pulled pork, pain à l'huile d'olive, sauce barbecue maison, chou-fleur et noisettes 15€

COMME UNE ENVIE DE SUCRÉE

- > 1000 feuilles chocolat-caramel, fleur de sel et cacahuètes caramélisées 9€
- > Crumble de fruits de saison à la vanille, boule de glace 9€
- > Les pâtisseries de Clémence, découvrez les créations du jour 8€

POUR LES PETITS

- > Le gratin de macaronis des petits 10€

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

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

Prix nets TTC



NOS PRODUCTEURS & FOURNISSEURS PARTENAIRES



- > Bio pays landais, Saint-Geours-de-Marenne
- > Ferme Villenave, Tosse et Angresse
- > Barajas primeur, Soorts-Hossegor
- > La saison des cèpes, Seignosse
- > Fromagerie Baptiste, Soorts-Hossegor
- > Port de pêche de Capbreton, criée de Saint-Jean-de-Luz
- > Fumoir artisanal, Atelier d'Angresse
- > Mericq, Capbreton
- > Ferme Pouchucq, Angresse
- > Pierre Matayon, Lasserade
- > Beluan, Aldudes
- > Le Helder, Anglet
- > Maison Balme, Anglet
- > Inaki Berroko, Gamarthe
- > La Vapeur, Labenne
- > Xamp, Capbreton
- > Casamance, Soorts-Hossegor
- > L'eau vive, Soorts-Hossegor



COCKTAILS CLASSIQUES

AMERICANO

Vermouth, Campari, soda 10,50€

BLOODY MARY

Vodka, jus de tomate, jus de citron jaune et condiments 12,00€

CAIPIRINHA

Cachaça, citron vert, cassonade 10,50€

COSMOPOLITAN

Vodka, jus de citron vert, jus de cranberries, sucre de canne 13,00€

GIN FIZZ

Gin, jus de citron jaune, sucre de canne, tonic 12,00€

GIN TONIC

Gin 40, tonic Hysope & condiments 12,00€

Gin Citadelle, tonic Hysope & condiments 14,00€

MAÏ TAÏ

Rhum ambré, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de citron vert 10,50€

MANHATTAN

Bourbon, Vermouth rouge, angostura bitters 12,00€

MARGARITA

Tequila, Cointreau, jus de citron vert, sirop de sucre de canne 11,00€

MOJITO

Rhum Cubain, citron vert, menthe fraîche, cassonade, soda 10,50€

MOJITO DE SAISON

Rhum Cubain, citron vert, menthe fraîche, cassonade, jus de fruits de saison, soda 12,50€

MOSCOW MULE (LONDON OU JAMAÏCAN)

Vodka, jus de citron vert, Ginger beer, angostura 13,00€

NEGRONI

Gin, Campari, vermouth rouge 12,00€

PINA COLADA

Rhum ambré, rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco 14,00€

SPRITZ

Apérol, vin blanc effervescent, soda 12,00€

WHISKY SOUR

Whisky, jus de citron jaune, sirop de sucre de canne 13,00€

COCKTAILS SIGNATURES

L'ESPRESSO MARTINI AU MITCHUT <i>Rhum, kalua, espresso, le fabuleux mitchut</i>	14,00€
GIN VILLA <i>Gin, cassonade, citron vert, basilic, concombre, soda</i>	14,00€
LE RÉCONFORT DE LOUIS <i>Bourbon, Amaretto, jus d'abricot, Ginger beer, jus de citron vert</i>	14,00€
PINK POTION <i>Vodka, crème de pêche, Amaretto, cranberries, jus d'orange</i>	12,50€
SPRITZ VILLA <i>Liqueur de fleur de sureau, vin pétillant bio, menthe fraîche, soda</i>	12,00€
VODKA PEPPINO <i>Vodka, concombre, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, tonic</i>	13,00€
LE WONDERLANDES <i>Gin 40 local, liqueur de fleur de sureau, crème de mûre, jus de kiwi</i>	14,00€

COCKTAILS SANS ALCOOL

DETOX <i>Gingembre, carottes, orange et citron pressés</i>	7,00€
FRAMBOISE COLADA <i>Jus de framboise, crème de coco, jus de citron vert</i>	9,00€
VIRGIN SPRITZ BY CRODINO <i>Crodino aperitivo, soda</i>	6,50€
VIRGIN MOJITO <i>Citron vert, menthe fraîche, cassonade, Ginger beer, soda</i>	7,00€
VIRGIN MOJITO DE SAISON <i>Citron vert, menthe fraîche, cassonade, jus de fruit de saison, Ginger beer</i>	8,50€

Parce qu'à la Villa, l'imagination n'est pas bridée et les rêves encouragés,
rapprochez-vous de nous pour commander le cocktail que vous souhaiteriez !

Laissez la Villa vous émerveiller...

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	7,00€
MANZANA VERDE 5CL	7,00€
FRAISE DES BOIS 5CL	7,50€

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€ 10,00€
Gin Citadelle (français, multi- récompensé)	13,00€
Gin 40 (notes de pins, gin local)	12,00€

COGNAC 5CL

Francis ABK6 VSOP	12,00€
-------------------	--------

RHUM 5CL

Rhum La Mauny blanc (Martinique)	7,00€
Rhum La Mauny ambré (Martinique)	8,50€
Rhum "3 rivières" blanc (Martinique)	15,00€
Rhum Zacapa 23 ans Solera (Guatemala)	11,00€
Rhum Diplomatico (Venezuela)	11,00€
Rhum Pampero Anejo (Venezuela)	9,00€
Rhum Appleton Estate 15 ans d'âge (Jamaïque)	12,00€

VODKA 4CL

Vodka Grey Goose	8,00€
------------------	-------

CACHACA 4CL

Leblon (Brésil)	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€
Nikka Whisky Coofey Grain (Japon)	12,00€
Lagavulin 16 ans (Islay Single Malt - Ecosse)	17,00€ 12,00€
Bastille French Whisky (Blended Whiskey - Angouleme France)	9,00€
Bourbon Bulleit (Frontier Whiskey - Kentucky USA)	8,00€
Jameson (distillé 3 fois - Irlande)	10,00€
Jack Daniel's	10,00€

TEQUILA 4CL

Avion Silver Tequila	10,00€
Don Julio (Responsado Tequila)	10,00€

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° 33 cl	5,50€
 	CATH 5° 50 cl	8,00€

BOUTEILLES

 	CATH DORÉE 6° 33CL	7,00€
 	CATH TRIPLE 8° 33CL	7,00€
 	CATH BLANCHE 5° 33CL	7,00€

SODAS

 	THÉ GLACÉ TEALÉLÉ (<i>FRAMBOISE, CITRON, MENTHE</i>) 33CL	6,50€
	COCA-COLA 33CL	4,50€
	COCA-COLA ZÉRO 33CL	4,50€
	ORANGINA 25CL	4,50€
	LIMONADE 25CL	4,50€
	CACOLAC 20CL	5,50€
	HYSOPE TONIC, BRASSÉE BOTANIQUE 20CL	5,50€
	SCHWEPPES AGRUMES 25CL	5,50€
	FUZE TEA 25CL	4,50€
 	GINGER BEER	6,50€
	SIROP À L'EAU	3,00€
	SUPPLÉMENT SIROP	0,50€
	JUS DE FRUITS GRANINI 25CL (<i>ORANGE, ABRICOT, PAMPLEMOUSSE, TOMATE, KIWI OU ANANAS</i>)	5,00€
	JUS DE FRUITS PRÉSSÉS (ORANGE OU CITRON)	6,00€

EAUX

	EAU PLATE EVIAN 33CL <i>indisponible</i>	4,00€
	OGEU INTENSE 33CL	4,00€
	EAU PLATE OGEU 75CL	6,00€
	EAU GAZEUSE OGEU 75CL	6,00€

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

Prix nets TTC



Agriculture biologique



Local

LES THÉS & BOISSONS CHAUDES

LES THÉS "LES JARDINS DE GAÏA"

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 thé 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€	CAPUCCINO	5,50€
DOUBLE EXPRESSO	4,00€	CAFÉ FRAPPÉ	4,00€
CAFÉ ALLONGÉ	2,00€	LATTE MACCHIATO	5,50€
DÉCAFÉINÉ	2,00€	CAFÉ VIENNOIS	5,50€
DOUBLE DÉCAFÉINÉ	4,00€	CHOCOLAT CHAUD	4,50€
NOISETTE	3,00€	CHOCOLAT VIENNOIS	5,50€
PETIT CRÈME	3,00€	IRISH/WHISKY	11,00€
GRAND CRÈME	4,50€	FRENCH/ARMAGNAC	11,00€



Tous nos théés sont issus de l'agriculture biologique

Prix nets TTC