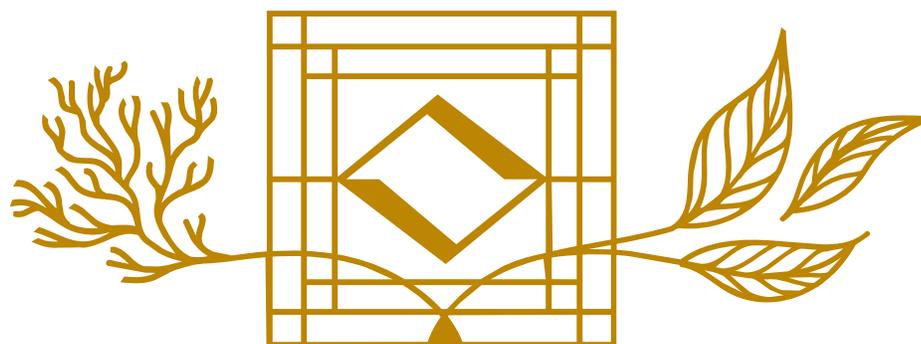


# DÉCOUVREZ LA CARTE ÉPHÉMÈRE & ENGAGÉE DE LA VILLA SEREN

HIVER 2023



## 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, citron, piquillos et focaccia | 14€ |
| > Assiette de jambon serrano             | 12€ |
| > Assiette de Cecina de Leon             | 14€ |
| > Carpaccio de thon fumé & condiments    | 16€ |
| > La sélection du fromager Baptiste      | 9€  |

### INSTANT LUNCH

- |   |       |
|---|-------|
| > <b>Formule du jour</b> : 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€   |
| > Œufs mimosa, sauce gribiche, thon fumé & maïs croustillant                          | 10€   |
| > Frites de patate douce, sauce citron-coriandre                                      | 7,50€ |
| > Retour de pêche de nos côtes, beurre blanc, piment d'Espelette et carottes colorées | 18€   |
| > Suprême de volaille Landais façon basquaise, piquillos, câpres et olives            | 18€   |

### COMME UNE ENVIE DE SUCRÉE

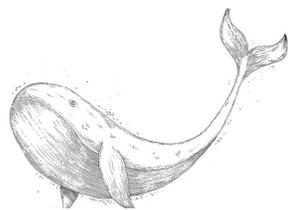
- |  |    |
|--|----|
| > Les pâtisseries, découvrez les créations du jour de notre cheffe pâtissière Clémence | 8€ |
|--|----|

### POUR LES PETITS

- |  |         |
|--|---------|
| > Suprême de volaille des Landes ou poisson du jour accompagné de frites de patates douces | 10<br>€ |
|--|---------|

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, citron, piquillos et focaccia	14€
> Assiette de jambon serrano	12€
> Assiette de Cecina de Leon	14€
> Carpaccio de thon fumé & condiments	16€
> La sélection du fromager Baptiste	9€

## ENTRE PARTAGE ET VOYAGE

> Velouté de légumes de saison, croutons de pain à l'ail et crème fraîche	9€
> Œufs mimosa, sauce gribiche, thon fumé & maïs croustillant	10€
> Croquetas jambon et fromage, crème à l'ail noir	14€
> Nigiri carpaccio de betterave, ail des ours, sauce vinaigre de framboise et gingembre	14€
> Poireaux rôtis, poitrine de cochon noir et bouillon asiatique	13€
> Frites de patates douces, sauce citron-coriandre	7,50€
> Retour de pêche de nos côtes, beurre blanc, piment d'Espelette et carottes colorées	18€
> Suprême de volaille Landais façon basquaise, piquillos, câpres et olives	18€

## COMME UNE ENVIE DE SUCRÉE

> Les pâtisseries, découvrez les créations du jour de notre cheffe pâtissière Clémence	8€
--	----

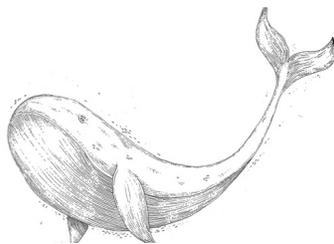
## POUR LES PETITS

> Suprême de volaille des Landes ou poisson du jour accompagné de frites de patates douces	10 €
--	---------

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

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

Prix nets TTC



---

## SUGGESTIONS DU SOIR

Vin chaud Villa Seren	6,00 €
La noix de Saint Jacques dans sa coquille, topinambour, châtaignes et lard noir Gascon	6,00 €
Les huîtres du lac marin d'Hossegor, Champagne et tartare iodée	11,00 €
Buchette Alliance, génoise vanille, mousse au yuzu	8,00 €

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

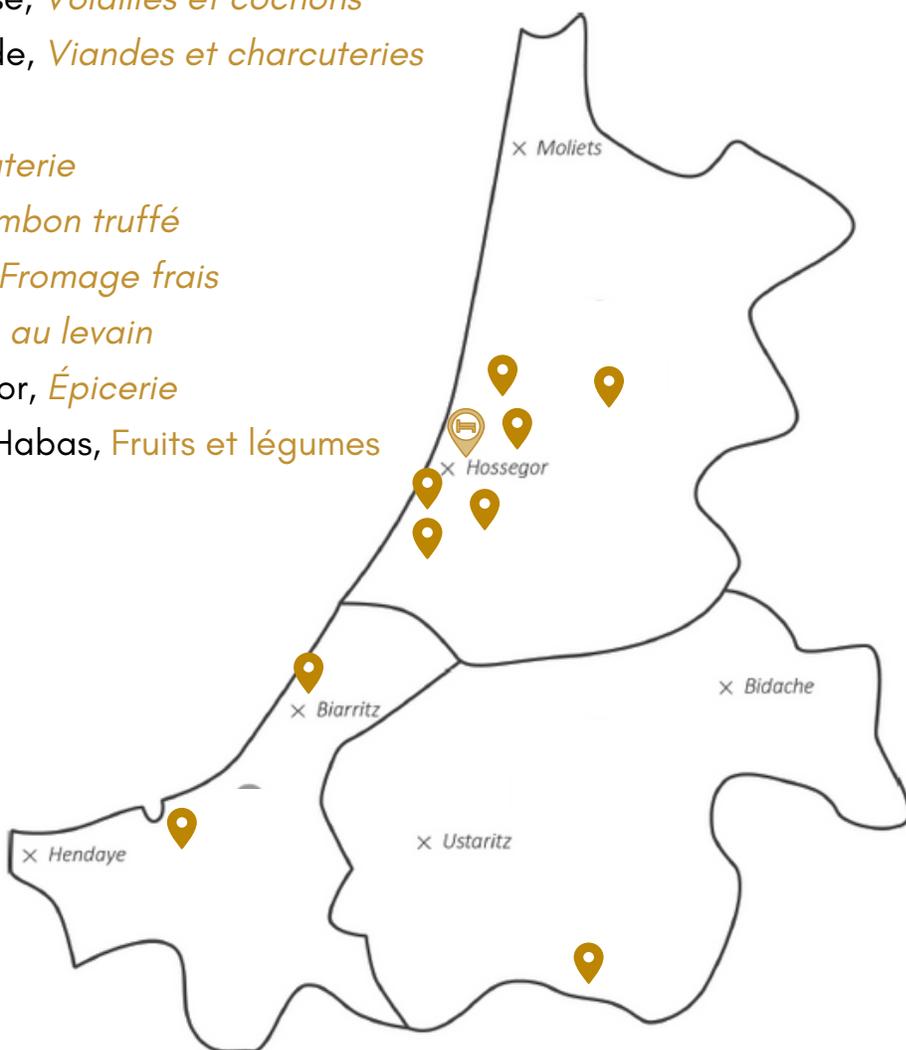
Adressez-vous à notre équipe pour plus d'informations.

*Prix nets TTC*

# NOS PRODUCTEURS & FOURNISSEURS PARTENAIRES



- > Ferme Villenave, Tosse et Angresse, *Fruits et légumes*
- > Xamp, Capbreton, *Glaces artisanales aux arômes naturels*
- > Fromagerie Baptiste, Soorts-Hossegor, *Fromages*
- > Port de pêche de Capbreton, criée de Saint-Jean-de-Luz, *Poissons frais*
- > Fumoir artisanal, Atelier d'Angresse, *Poissons fumés*
- > Méricq, Capbreton, *Poissons frais*
- > Ferme Pouchucq, Angresse, *Volailles et cochons*
- > Pierre Matayron, Lasserade, *Viandes et charcuteries*
- > Beluan, Aldudes, *Jambon*
- > Le Helder, Anglet, *Charcuterie*
- > Maison Balme, Anglet, *Jambon truffé*
- > Inaki Berroko, Gamarthe, *Fromage frais*
- > La Vapeur, Labenne, *Pain au levain*
- > L'eau vive, Soorts-Hossegor, *Épicerie*
- > Les frutiers de Chalosse, Habas, *Fruits et légumes*



# COCKTAILS CLASSIQUES

<b>AMERICANO</b>	10,50€	
<i>Vermouth, Campari, soda</i>		
<b>BLOODY MARY</b>	12,00€	
<i>Vodka, jus de tomate, jus de citron jaune et condiments</i>		
<b>CAIPIRINHA</b>	10,50€	
<i>Cachaça, citron vert, cassonade</i>		
<b>COSMOPOLITAN</b>	13,00€	
<i>Vodka, jus de citron vert, jus de cranberries, sucre de canne</i>		
<b>GIN FIZZ</b>	14,00€	
<i>Gin, jus de citron jaune, sucre de canne, tonic</i>		
<b>GINS TONIC</b>		
<i>Gin 40, eau tonic Hysope (nature ou fleur de sureau) &amp; condiments</i>		12,00€
<i>Gin Citadelle, eau tonic Hysope (nature ou citron) &amp; condiments</i>		14,00€
<b>MAÏ TAÏ</b>	10,50€	
<i>Rhum ambré, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de citron vert</i>		
<b>MANHATTAN</b>	12,00€	
<i>Bourbon, Vermouth rouge, angostura bitters</i>		
<b>MARGARITA</b>	11,00€	
<i>Tequila, Cointreau, jus de citron vert, sirop de sucre de canne</i>		
<b>MOJITO</b>	10,50€	
<i>Rhum Cubain, citron vert, menthe fraîche, cassonade, soda</i>		
<b>MOJITO DE SAISON</b>	12,50€	
<i>Rhum Cubain, citron vert, menthe fraîche, cassonade, jus de fruits de saison, soda</i>		
<b>MOSCOW MULE (LONDON OU JAMAÏCAN)</b>	13,00€	
<i>Vodka, jus de citron vert, Ginger beer, angostura</i>		
<b>NEGRONI</b>	12,00€	
<i>Gin, Campari, vermouth rouge</i>		
<b>PINA COLADA</b>	14,00€	
<i>Rhum ambré, rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco</i>		
<b>SPRITZ</b>	12,00€	
<i>Apérol, vin blanc effervescent, soda</i>		
<b>WHISKY SOUR</b>	13,00€	
<i>Whisky, jus de citron jaune, sirop de sucre de canne</i>		

# COCKTAILS SIGNATURES

---

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

# COCKTAILS SANS ALCOOL

---

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

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 rouge ou rosé 6cl	6,00€
Porto 6cl	6,00€
Rocard 2cl	3,00€
Suze 6cl	6,00€
Kir 14cl	6,00€
Kir Royal 14cl	10,50€

## LES DIGESTIFS

Eau de vie de poire	9,00€
<i>Des Monts de la Côte d'Or 6cl</i>	
Cointreau 6cl	7,00€
Amaretto 6cl	7,00€
Get 27 OU 31 6cl	8,00€
Balleys 6cl	8,00€
Limoncello 6cl	7,00€
Manzana verde 6cl	7,00€
Graise des bois 6cl	7,00€

## LES SPIRITUEUX

### GIN 4CL

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

### COGNAC 4CL

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

### RHUM 4CL

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

### VODKA 4CL

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

### CACHACA 4CL

Leblon ( <i>Brésil</i> )	10,00€
--------------------------	--------

### ARMAGNACS 4CL

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

### WHISKY 4CL

J&B ( <i>blended</i> )	7,00€
Coal Ila Moch 12 ans ( <i>Islay Single Malt - Ecosse</i> )	12,00€
Nikka Whisky Coofey Grain ( <i>Japon</i> )	12,00€
Lagavulin 16 ans ( <i>Islay Single Malt - Ecosse</i> )	17,00€
Bastille French Whisky ( <i>Blended Whiskey - Angoulême France</i> )	9,00€
Bourbon Bulleit ( <i>Frontier Whiskey - Kentucky USA</i> )	8,00€
Jameson (distillé 3 fois - Irlande)	10,00€
Jack Daniel's	10,00€

### TEQUILA 4CL

Avion Silver Tequila	10,00€
Don Julio	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° 50 cl	8,00€

### **BOUTEILLES**

 	CATH DORÉE 6° 33CL	7,00€
 	CATH TRIPLE 8° 33CL	7,50€
 	CATH BLANCHE 5° 33CL	7,00€
	CATH DE NOËL 6° 33CL	8,00€

## 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 33CL	6,50€
	SIROP À L'EAU	3,00€
	SUPPLÉMENT SIROP	0,50€
	JUS DE FRUITS GRANINI 25CL	5,00€
	( <i>ORANGE, ABRICOT, PAMPLEMOUSSE, TOMATE, KIWI, POMME OU ANANAS</i> )	
	JUS DE FRUITS PRÉSSÉS	6,00€
	( <i>ORANGE OU CITRON</i> )	

## EAUX

	EAU PLATE OGEU 33CL	4,00€
	EAU INTENSE OGEU 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"

6,00€

### 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*

### ASIMBONANGA

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

### REMÈDE ELFIQUE

*Feuilles de framboisier, mélisse, 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

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



Tous nos thés sont issus de l'agriculture biologique

Prix nets TTC