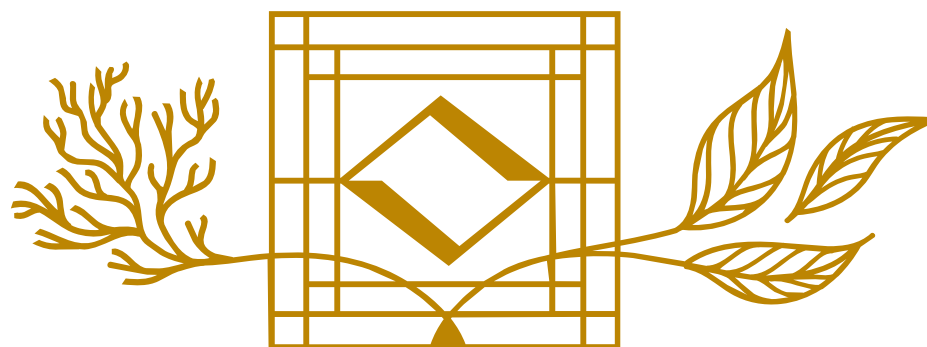


DÉCOUVREZ LA CARTE ÉPHÉMÈRE & ENGAGÉE DE LA VILLA SEREN

HIVER 2023



NOS 3 ENGAGEMENTS AVEC NOTRE COMPLICE ANTHONY HORY

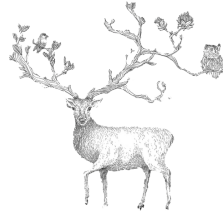
- ❑ 80% de nos ingrédients proviennent de - de 150 km aux alentours.
- ❑ Les produits sont servis simplement, cuisinés par Anthony et sa brigade.
- ❑ Toutes nos suggestions sont testées et validées par l'équipe de la Villa, nous connaissons l'origine de tous nos produits.

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

- | | |
|---|-------|
| > 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€ |
| > 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

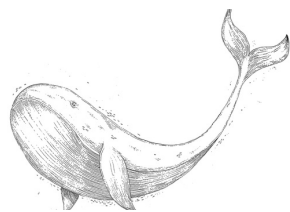
- | | |
|--|----|
| > Les pâtisseries, découvrez les créations du jour de notre cheffe pâtissière Clémence | 8€ |
|--|----|

POUR LES PETITS

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

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

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*
- > Mericq, Capbreton, *Poissons frais*
- > Ferme Pouchucq, Angresse, *Volailles et cochons*
- > Pierre Matayron, Lasserade, *Viandes et charcuteries*
- > Belaun, Aldudes, *Jambon*
- > Le Helder, Anglet, *Charcuterie*
- > Maison Balme, Anglet, *Jambon truffé*
- > Iñaki Berroko, Gamarthe, *Fromage frais*
- > La Vapeur, Labenne, *Pain au levain*
- > L'eau vive, Soorts-Hossegor, *Épicerie*
- > Les fruitiers de Chalosse, Habas, *Fruits et légumes*



COCKTAILS CLASSIQUES

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

COCKTAILS SIGNATURES

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

COCKTAILS SANS ALCOOL

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

Caol 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 - Angouleme 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€
	SCHWEPES 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

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 thés sont issus de l'agriculture biologique

Prix nets TTC