DÉCOUVREZ LA CARTE ÉPHÉMÈRE & ENGAGÉE DE LA VILLA SEREN

Hiver

NOS 3 ENGAGEMENTS AVEC NOTRE ÉQUIPE

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

#lavieseren
@villaserenhossegor

Nos producteurs & fournisseurs partenaires

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*

Ferme Pouchucq, Angresse, *Volailles et cochons*

Le Helder, Anglet, *Charcuterie*

L'eau vive, Soorts-Hossegor, *Épicerie*

Les fruitiers de Chalosse, Habas, *Fruits et légumes*

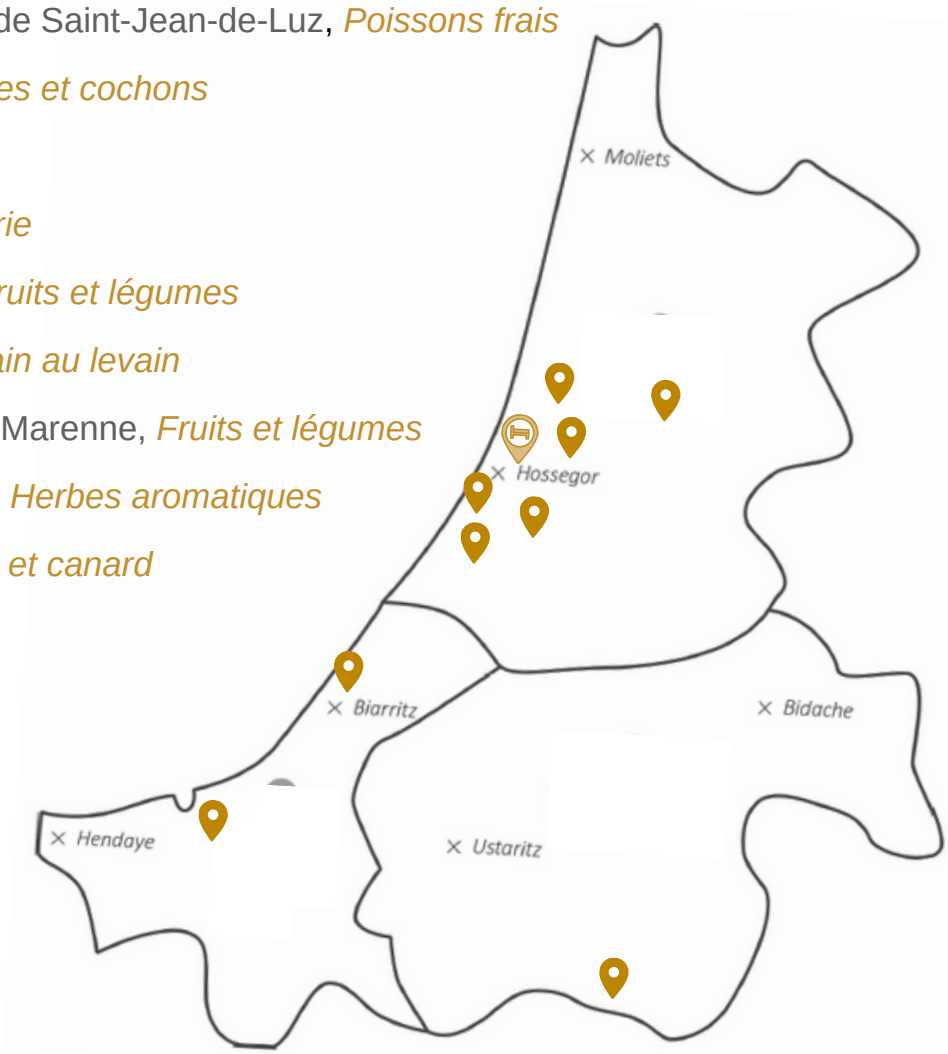
Mister Bun's, Benesse Marenne, *Pain au levain*

Bio Pays Landais, Saint Geours de Marenne, *Fruits et légumes*

La vallée des deux sources, Verlus, *Herbes aromatiques*

Le canard de Jules, Hinx, *Foie gras et canard*

ID-Chef, Soorts Hossegor, *Épicerie*



Le midi à la Villa

Houmous de pois chiches landais	14,00€
Rillettes de poisson	13,00€
Jambon bellota ibérique	20,00€
Velouté du moment	11,00€
Assiette de fromage	16,00€

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

POUR SAVOURER...

Houmous de pois chiches landais 14,00€
Condiments d'Automne / Herbes fraîches / Pain Naan toasté

Rillettes de poisson 13,00€
Curry vert / Maïs croquant

6 huîtres Marenne Oléron 11,00€
Agrumes confits / Lait fermenté

Jambon bellota ibérique 25,00€
Pain grillé à l'aïl / Tomate

Nems de légumes 14,00€
Légumes croquants et confits / Sauces sucré & salé

Velouté du moment 11,00€
Fromage frais fermier / Noix

Autour du fromage de chèvre 16,00€
Chèvre frais fumé au thym / Mousse de chèvre / Chèvre affiné / Pommes / Roquette

Frites maison 7,00€
Mayonnaise à l'ail noir

Oeufs mimosa 14,00€
Truite fumé / Oeufs de truite / Feuille de moutarde

Carpaccio de bar 20,00€
Crème acidulée / Aïl noir / Grenade / Kumquat

POUR DÉGUSTER...

Soba et bouillon champignons 18,00€ +6€ sup lard gascon
Soba de sarrasin / Légumes croquants / Huile citron

Bun's au porc Kintoa effiloché cuit douze heures 19,00€
Frisée / Tomates confites / Mayonnaise moutarde à l'ancienne

Poisson du Port 25,00€
Pressé de céleri / Hollandaise livèche / Brunoise de céleri

Légumes rôtis 16,00€
Légumes racines / Sablé noisette / Mayonnaise miso

POUR SUBLIMER...

Les douceurs sucrées 9,00€
Succombez aux créations du jour !

POUR LES PETITS...

Magret de canard des Landes ou poisson du jour 15,00€
Frites maison ou légumes

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.
Adressez-vous à notre équipe pour plus d'informations.

Prix nets TTC

Cocktails Classiques

AMERICANO 11,00€

Vermouth, Campari, eau pétillante

BLOODY MARY 12,00€

Vodka Grey Goose, jus de tomate, jus de citron jaune pressé et condiments

CAIPIRINHA 11,00€

Cachaça Leblon, citron vert frais, cassonade

COSMOPOLITAN 14,00€

Vodka Grey Goose, jus de citron vert pressé, jus de cranberries, sirop de sucre de canne

GIN FIZZ 14,00€

Gin Tanqueray, jus de citron jaune pressé, sirop de sucre de canne, eau tonic Hysope

GINS TONIC

Gin 40, eau tonic Hysope (nature ou fleur de sureau) & condiments 12,00€

Gin Citadelle, eau tonic Hysope (nature ou citron) & condiments 14,00€

HUGO 12,00€

Liqueur de fleur de sureau, vin blanc effervescent bio, menthe fraîche, eau pétillante

MAÏ TAÏ 12,00€

Rhum ambré La Mauny, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de citron vert pressé

MARGARITA 14,00€

Tequila San José, Cointreau, jus de citron vert pressé, sirop de sucre de canne

MOJITO 12,00€

Rhum Cubain Havana Club, citron vert frais, menthe fraîche, cassonade, eau pétillante

MOJITO DE SAISON 13,00€

Rhum Cubain Havana Club, citron vert frais, menthe fraîche, cassonade,
jus de fruits préssés de saison, eau pétillante

MOSCOW MULE (LONDON OU JAMAÏCAN) 13,00€

Vodka Grey Goose, jus de citron vert pressé, Ginger beer Hysope, Angostura

NEGRONI 14,00€

Gin Tanqueray, Campari, vermouth rouge

PINA COLADA 14,00€

Rhum ambré, rhum blanc La Mauny, jus d'ananas, crème de coco

SPRITZ 12,00€

Apérol, vin blanc effervescent bio, eau pétillante

SPRITZ FRANÇAIS BY ESCALE 13,00€

Belharra by Escale, vin blanc effervescent bio, eau pétillante

WHISKY SOUR 13,00€

Whisky Talisker, jus de citron jaune pressé, sirop de sucre de canne

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération *Prix nets TTC*

Tous nos cocktails sont susceptibles de contenir des allergènes, adressez-vous à notre équipe pour plus d'informations.

Cocktails Signatures

LA FRAÎCHEUR DE VIVRE 14,00€

Gin Tanqueray, orange sanguine pressée, sirop de vanille, noix de muscade, jus de citron vert pressé

LE WONDERLANDES 14,00€

Gin 40 ,liqueur de fleur de sureau, crème de mûre, jus de kiwi frais

L'OISEAU DE NUIT 14,00€

Gin Grand Nez de dégustation bio "Né d'un matin sauvage pour les soirs de liberté", pétales de roses glaçées

LE PETIT PARADIS 14,00€

Cognac Francis ABK6 VSOP, jus de citron vert pressé, sirop de vanille

LE RAFRAÎCHISSEMENT DE CHARLES 13,00€

Vodka Grey Goose, jus de concombre pressé, jus de citron vert pressé, sirop de sucre de canne, eau tonic Hysope

LE RÉCONFORT DE LOUIS 13,00€

Bourbon Bulliet, liqueur d'Amaretto, jus d'abricot, Ginger beer Hysope, jus de citron vert pressé

MAS AMOR POR FAVOR 14,00€

Gin Attribut n°2, jus de citron vert pressé, sirop d'hibiscus, miel, infusion de romarin

LE COCKTAIL DU MOMENT 14,00€

Demandez à notre équipe

Cocktails sans alcool

DETOX 8,00€

Sélection du moment

CRANBERRY COLADA 9,00€

Jus de cranberries, crème de coco, jus de citron vert pressé

VIRGIN SPRITZ BY CRODINO 6,50€

Crodino aperitivo, eau pétillante

VIRGIN MOJITO 7,00€

Citron vert frais, menthe fraîche, cassonade, Ginger beer Hysope, eau pétillante

VIRGIN MOJITO DE SAISON 9,00€

Citron vert frais, menthe fraîche, cassonade, jus de fruit de saison, Ginger beer Hysope

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 souhaitez ! Laissez la Villa vous émerveiller...

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération *Prix nets TTC*

Tous nos cocktails sont susceptibles de contenir des allergènes, adressez-vous à notre équipe pour plus d'informations.

Apéritifs, Digestifs, Spiritueux..

LES APÉRITIFS

Campari 6cl 7,00€
Martini rouge ou blanc 6cl 7,00€
Lillet rouge, blanc ou rosé 6cl 7,00€
Porto 6cl 7,00€
Ricard 2cl 4,00€
Suze 6cl 7,00€
Kir 14cl 7,00€
Kir Royal 14cl 12,00€

LES DIGESTIFS

Eau de vie de poire 6cl Des Monts de la Côte d'Or 9,00€
Cointreau 6cl 7,00€
Amaretto 6cl 7,00€
Get 27 / 31 6cl 8,00€
Baileys 6cl 8,00€
Limoncello 6cl 7,00€
Manzana verde 6cl 7,00€
Fraise des bois 6cl 7,00€

LES SPIRITUEUX

COGNAC 4CL

Francis ABK6 VSOP 12,00€

CACHACA 4CL

Leblon 10,00€

TEQUILA 4CL

Avion Silver 10,00€
Don Julio 12,00€

VODKA 4CL

Vodka Grey Goose 8,00€

RHUM 4CL

Rhum La Mauny blanc (Martinique) 7,00€
Rhum "3 rivières" blanc (Martinique) 7,00€
Rhum Zacapa 23 ans Solera (Guatemala) 15,00€
Rhum Diplomatico (Venezuela) 11,00€
Rhum Pampero Anejo (Venezuela) 9,00€
Rhum Eminente (Cuba) 13,00€

WHISKY 4CL

Caol Ila 12 ans (Ecosse) 14,00€
Nikka Whisky Coofey Grain (Japon) 12,00€
Lagavulin 16 ans (Ecosse) 17,00€
Bastille (Angoulême, France) 12,00€
Bourbon Bulleit (Kentucky, USA) 11,00€
Jack Daniel's (Tennessee, USA) 9,00€
Talisker Port Ruighe (Ecosse) 12,00€

GIN 4CL

Gin Atlantic Just Ocean 12,00€
Gin Tanqueray 9,00€
Gin The Botanist 11,00€
Gin Citadelle 13,00€
Gin 40 12,00€

ARMAGNACS 4CL

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

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

Prix nets TTC

Bières & Boissons

BIÈRES

BOUTEILLES

Cath Dorée 6° 33cl 7,00€
Cath Triple 8° 33cl 7,50€
Cath blanche 5° 33cl 7,00€

Balea Getaria sans alcool 33cl 6,00€

PRESSION

Cath blonde 5° 33 cl 5,50€
Cath blonde 5° 50 cl 10,00€

CIDRE

Cidre demi-sec Kupela 33cl 6,00€

SODAS

Landes Cola 33cl 4,80€
Orangina 25cl 4,50€
Limonade ogeu 25cl 4,50€
Cacolac 20cl 5,50€
Hysope tonic, brassée botanique 20cl 5,50€
Schweppes agrumes 25cl 5,50€
Landes Tea (pêche) 33cl 4,50€
Ginger beer 33cl 6,50€
Sirop à l'eau 3,00€
Supplément sirop 0,50€
Jus de fruits “Jus de rêve” 25cl 5,00€
(Orange, abricot, tomate, pomme ou ananas)
Jus de fruits pressés 6,00€
(Orange, orange sanguine ou Citron)

EAUX

Eau plate Abatilles 33cl 4,00€
Eau gazeuse Abatilles 33cl 4,00€
Eau plate Abatilles 75cl 6,00€
Eau gazeuse Abatilles 75cl 6,00€

Agriculture biologique *Local*

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

Prix nets TTC

Thés & Boissons Chaudes

LES THÉS *"LES JARDINS DE GAÏA"* 6,00€

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

LA TISANE DE L'AMOUR

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

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€

Supplément lait végétal (amande ou avoine) 0.50€

Tous nos thés sont issus de l'agriculture biologique

Prix nets TTC