



DÉCOUVREZ
LA CARTE
ÉPHÉMÈRE &
ENGAGÉE
DE LA VILLA
SEREN



Printemps

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*

La Mitchuterie, Bénesse-Marenne, *Pains*

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

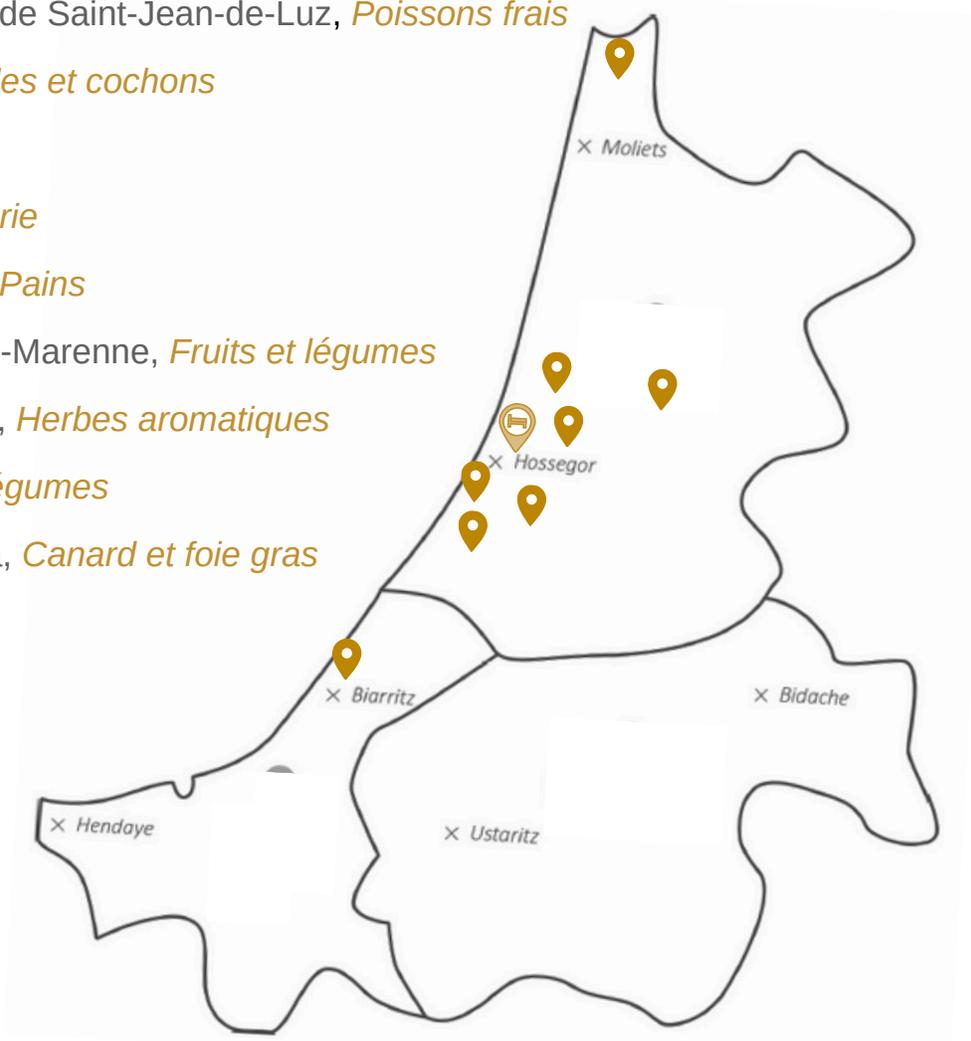
La vallée des deux sources, Verlus, *Herbes aromatiques*

Ferme Villenave, Tosse, *Fruits et légumes*

Les Délices de Saint-Orens, Cauna, *Canard et foie gras*

ID-Chef, Soorts Hossegor, *Épicerie*

Ceathic, Narrosse, *Pâtisseries*





Le midi à la Villa



Caviar de céleri 9,00€
Huile de noisettes / Noisettes torréfiées / Herbes fraîches

Rillettes de merlu 13,00€
Fromage frais / Moutarde / Maïs croquants

Sélection de charcuteries 17,00€
Guindillas

Velouté ou gaspacho 11,00€
Petits condiments du moments



Assiette de fromage 16,00€
Mesclun / Confiture de cerises noires

Les douceurs sucrées de Clarisse 9,00€
Découvrez les créations du jour

*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...

Poisson du port Asperges vertes snackées / Aioli	25,00€
Caviar de céleri Huile de noisettes / Noisettes torréfiées / Herbes fraîches	9,00€
Velouté ou gaspacho Petits condiments du moment	11,00€
Rouleaux de printemps Sauce aigrelette	14,00€
Magret de canard grillé Salade d'herbes fraîches	48,00€
Sélection de charcuterie Pain grillé à l'ail / Tomate	19,00€
Panisse comme à Nice Purée d'oignons confits	11,00€
Ceviche du port Huile de cameline / Brunoise de pommes	16,00€
Asperges de la ferme Villenave Craquelin aux algues / Béarnaise aux algues	15,00€
Frites maison Mayonnaise à l'ail noir	7,00€
Carpaccio de boeuf Condiment poivre / Fraises	18,00€
Rillettes de merlu Fromage frais / Moutarde / Maïs croquant	13,00€
Bao au canard confit Légumes de saison / Sésame	23,00€
La carotte Vinaigrette aux agrumes / Chips de seigle	21,00€

POUR SUBLIMER...

Les douceurs sucrées Succombez aux créations du jour de Clarisse	9,00€
---	-------

POUR LES PETITS...

Pâtes napolitaine / Fish & chips / Nuggets de volaille	15,00€
--	--------

*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

GIN S 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 pressés 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, pamplemousse pressé, 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 glacées*

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€

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€

SODAS

-  Landes Cola 33cl 4,50€
-  Landes limonade 33cl 4,50€
- Cacolac 20cl 5,50€
-  Hysope tonic, brassée botanique 20cl 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 Olatu 25cl 5,00€
-  (Orange, abricot, tomate, pomme ou ananas)
- Supers jus Olatu 25cl 5,50€
-  Jus red Euskadi (Pomme, grenade, fraise et acai)
- Jus été indien (Carotte, pomme, mangue, gingembre, et curcuma)
- Jus de fruits pressés 6,00€ (Orange ou citron)

CIDRE

- Cidre demi-sec Kupela 33cl 6,00€

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€

Thés & Boissons Chaudes



LES THÉS "NUNSHEN"

6,20€

PARADIS

Un thé noir captivant aux douces notes de fraises mûres et de vanille

ROIS MAGES

Un thé noir gourmand et épicé aux notes de chocolat noir

ORANGE ÉCORCE

Un thé noir aux notes douces de zeste d'orange

ANXI TIE GUAN YIN

Un très beau oolong en perle aux notes florales et lactées

ÉTOILE ÉPICÉE

Un thé vert aux épices réglissées et gourmandes

GENMAICHA

Un thé vert associé à du riz soufflé aux notes végétales et céréales toastées

BANCHA HOJICHA

Un thé vert torréfié aux notes toastées et de fruits noirs

PERLES DE JASMIN

Un thé vert, ces perles de jasmin marient délicatesse et puissance

HARMONIE

Un thé blanc aux parfums délicats de fleurs et d'épices

PEACH ROOIBOS

Un rooibos parfumé aux notes juteuses de pêche

MYNTHE

Une infusion au mariage vivifiant de menthes vertes et poivrées aux notes de réglisse

FEU DE CHEMINÉE

Une infusion hivernale de fruits, de notes épicées et d'agrumes

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ DE SPÉCIALITÉ VOLT À HOSSEGOR

ESPRESSO	2,00€	CAPUCCINO	5,50€
DOUBLE ESPRESSO	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€



Certains de nos thés sont issus de l'agriculture biologique

Prix nets TTC