





DÉCOUVREZ  
LA CARTE  
ÉPHÉMÈRE &  
ENGAGÉE  
DE LA VILLA  
SEREN




# Printemps

## NOS 3 ENGAGEMENTS AVEC NOTRE ÉQUIPE

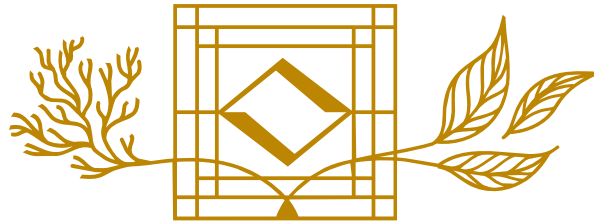
 80% de nos ingrédients  
proviennent de - de 150 km  
aux alentours.

 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*

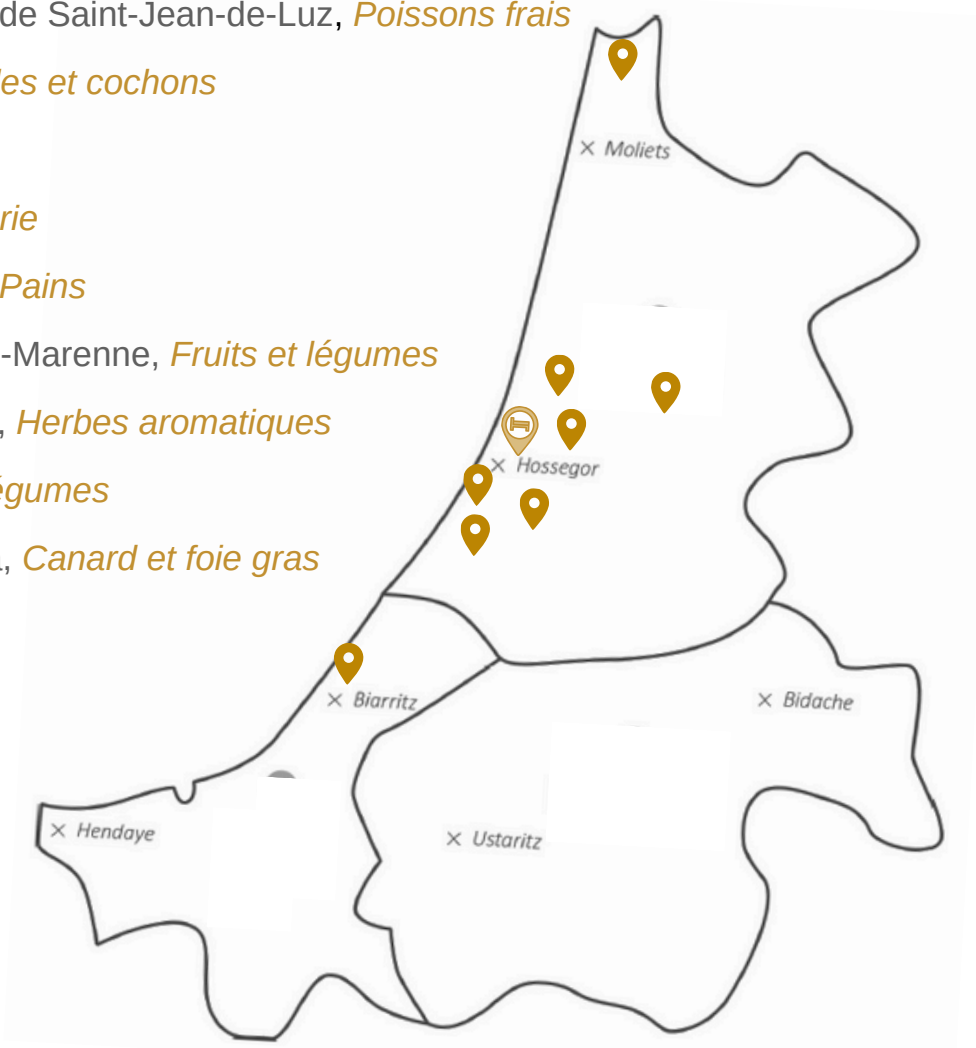
La vallée des deux sources, Verlus, *Herbes aromatiques*

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€

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€

### 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 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€*



Certains de nos thés sont issus de l'agriculture biologique

Prix nets TTC