




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

La ferme de Bidache, Castéra-Verduzan, *Porc noir de Gascogne*

Fromagerie Baptiste, Soorts-Hossegor, *Fromages*

Port de pêche de Capbreton, *Poissons frais*

Ferme Pouchucq, Angresse, *Volailles et cochons*

Le Helder, Anglet, *Charcuteries*

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

La Mitchuterie, Bénesse-Marenne, *Pains*

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

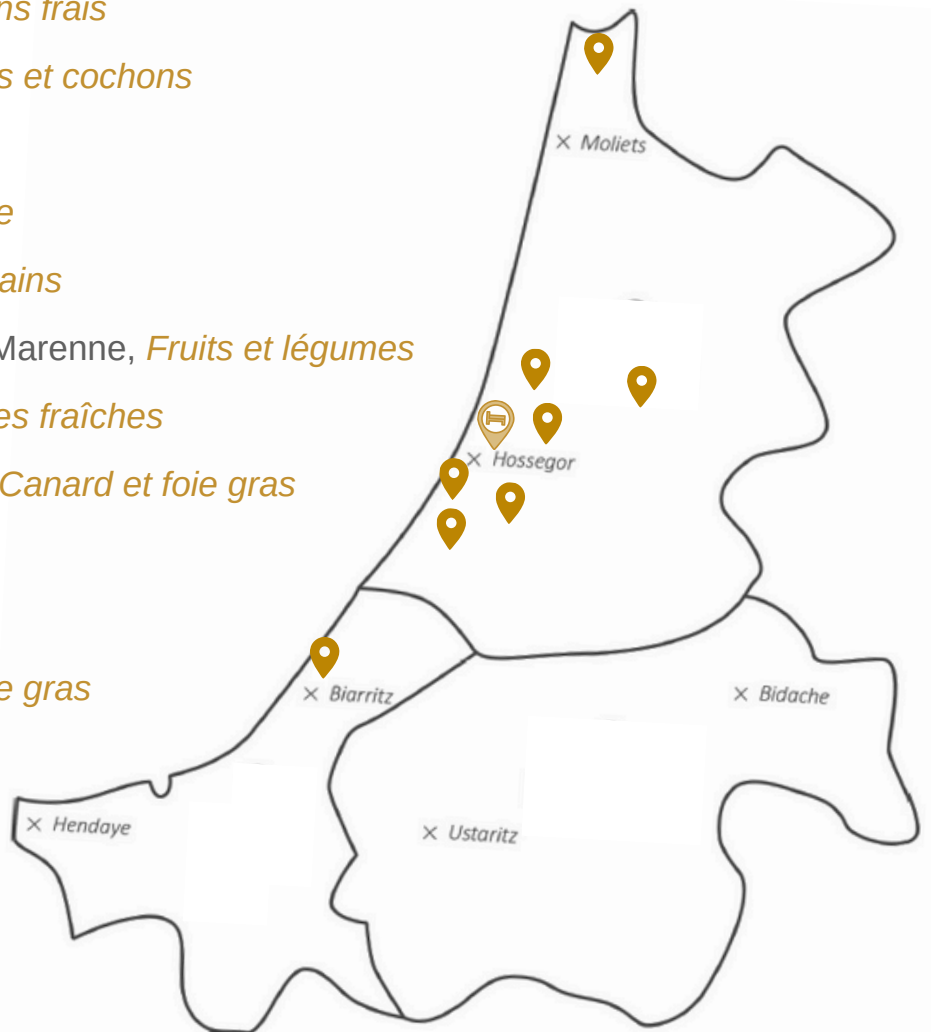
Coopérative Belaun, Aldudes, *Viandes fraîches*

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

ID-Chef, Soorts Hossegor, *Épicerie*

Ceathic, Narrosse, *Pâtisseries*

Campistron & Grihon, Pomarez, *Foie gras*





# La Carte Ephémère

Salade de saison selon les inspirations du chef 12,00€

Comme une raviole de chou-rave  
et son bouillon de shiitake 14,00€

Assiette de la mer selon arrivage 16,00€

Assiette de charcuterie selon l'arrivage 14,00€

Boudin de Porc Noir Gascon de la  
Ferme de Bidache dans le Gers 15,00€

Assiette de fromages des Pyrénées de chez Baptiste  
et gelée de piment d'Espelette 16,00€

Foie gras de canard mi-cuit de chez Jules 20,00€

Hachis parmentier de volaille et de potiron  
de la ferme de Pouchucq 19,00€

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

## LES PETITS LOUPS

Selon l'inspiration du chef 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*

**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, jus de pamplemousse pressé, sirop de vanille, noix de muscade, jus de citron vert pressé*

## 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 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 6,00€  
Martini rouge ou blanc 6cl 6,00€  
Lillet rouge, blanc ou rosé 6cl 6,00€  
Porto 6cl 6,00€  
Ricard 2cl 3,00€  
Suze 6cl 6,00€  
Kir 14cl 7,00€  
Kir Royal 14cl 12,00€

## LES DIGESTIFS

Eau de vie de poire 6cl Des Monts  
de la Côte d'Or 8,00€  
Cointreau 6cl 7,00€  
Amaretto 6cl 7,00€  
Get 27 / 31 6cl 7,00€  
Baileys 6cl 7,00€  
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 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) 10,00€  
Laballe Bas Armagnac Hors d'âge  
(Famille Laudet) 14,00€

# 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€

## CIDRE

- Cidre demi-sec Kupela 33cl 6,00€

## SODAS & JUS

-  Landes Cola 33cl 4,50€
-  Landes limonade 33cl 4,50€
-  Hysope tonic, brassée botanique 20cl 5,50€
-  Landes Tea pêche 33cl 4,50€
-  Gingeur, ginger beer 33cl 6,50€
- Sirop à l'eau 3,00€
- Thé glacé maison de la Villa à l'hibiscus 6,00€
- Jus de fruits, Olatu 20cl 5,00€
  - Abricot, tomate, pomme, ACE
- Supers jus Olatu 25cl 5,50€
-   Jus red Euskadi : pomme, grenade, fraise et açai
-   Jus de fruits pressés 6,00€
  - Orange ou citron

## PRESSION

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

## 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"

6,00€

### 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	4,50€
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	2,50€	CHOCOLAT VIENNOIS	5,00€
PETIT CRÈME	3,00€	IRISH/WHISKY	10,00€
GRAND CRÈME	4,50€	FRENCH/ARMAGNAC	10,00€

*Supplément lait végétal (amande ou avoine) 0.50€*



*Certains de nos thés sont issus de l'agriculture biologique*

*Prix nets TTC*