



DÉCOUVREZ  
LA CARTE  
ÉPHÉMÈRE &  
ENGAGÉE  
DE LA VILLA  
SEREN



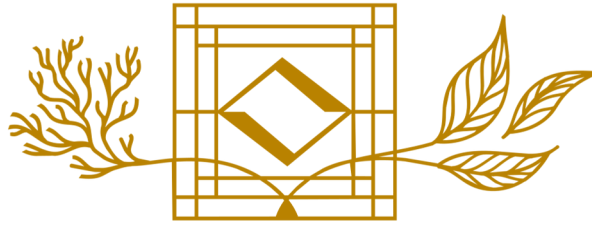
# Printemps

## 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

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 et Pastis*

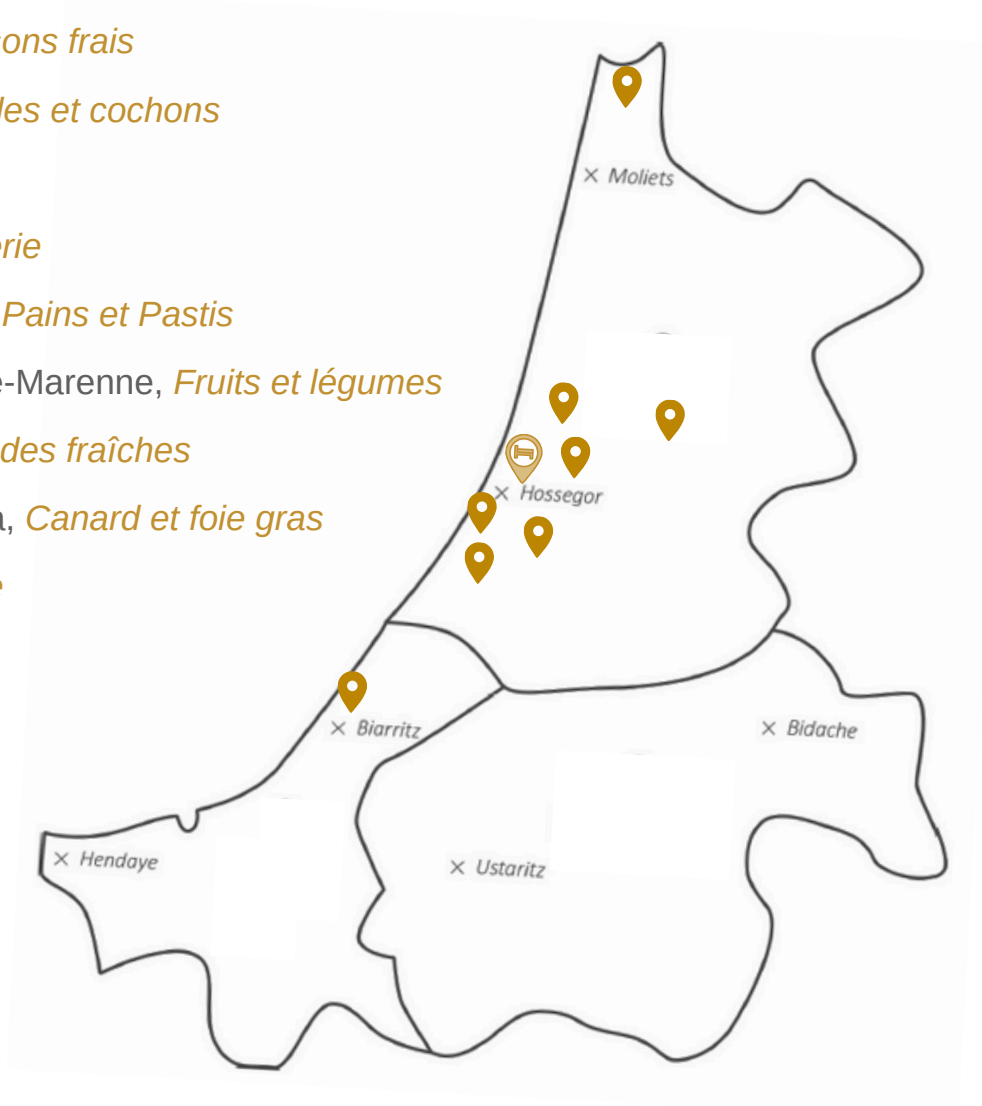
Bio Pays Landais, Saint-Geours-de-Marenne, *Fruits et légumes*

Coopérative Belaun, Aldudes, *Viandes fraîches*

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

ID-Chef, Soorts Hossegor, *Épicerie*

Ceathic, Narrosse, *Pâtisseries*





# A partager

*Houmous du Sud-ouest* 9,00€  
*crème de maïs, piment d'Espelette*

*Nem du moment* 14,00€  
*mayonnaise verte jus d'agrume corsé au rhum*

*Arancini* 10,00€

*Jambon de porc noir de Bigorre 120gr* 24,00€  
*beurre d'ail noir monté*

*Foie Gras de canard mi-cuit et chutney* 20,00€

*Assiette de Charcuterie* 16,00€

*Assortiment de fromages de chez Baptiste* 16,00€

*Assiette mixte charcuterie et fromage* 20,00€


\*\*\*

*Les douceurs de Clarisse* 9,00€

*Gâteau du moment* 6,00€

*Part de pastis de la Mitchuterie* 5,00€

*Cookie* 4,00€



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

*Prix nets TTC*



# La Carte de Saison

## Les Entrées

Cappuccino végétal et Oeuf parfait  
16,00€

Cannelloni de canard & seiche  
19,00€

Huitres du lac fumées et risotto de légumes  
19,00€



## Les Plats

Légumes racines et chouchous de Soustons  
28,00€

Échine de porc noir Kintoa et pommes de terre maturées  
29,00€

Lotte de la criée, blette et beurre blanc au citron confit  
32,00€



## Les Desserts

Mousse chocolat 45° au piment, huile d'olive et tagète  
14,00€

Diplomate Tonka, sorbet agrumes, menthe, bergamote  
14,00€

\*\*\*

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*

**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 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*

## 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 8,00€  
*Des monts de la côte d'or*
- Cointreau 6cl 7,00€
- Amaretto 6cl 7,00€
- Get 27 / 31 6cl 7,00€
- Baileys 6cl 7,00€
- Limuncello 6cl 7,00€
- Manzana verde 6cl 7,00€
- Fraise des bois 6cl 7,00€

## LES SPIRITUEUX

### COGNAC 4CL

- Dudognon "Napoléon" 10,00€

### 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 JM vsop (Martinique) 10,00€

### 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 Grand nez Distillerie (Nérac) 10,00€
- Gin Tanqueray 9,00€
- Gin Citadelle 13,00€
- Gin 40 (Local) 12,00€

### ARMAGNACS 4CL

- Laballe Bas Armagnac Réserve  
(Famille Laudet) 10,00€
- Laballe Bas Armagnac Hors d'âge  
(Famille Laudet) 14,00€

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


## 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€

## 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€
- 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

 Agriculture biologique  Local

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

Prix nets TTC



# 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

EXPRESSO	2,00€	CAPUCCINO	4,50€
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	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*