



DÉCOUVREZ  
LA CARTE  
ÉPHÉMÈRE &  
ENGAGÉE  
DE LA VILLA  
SEREN



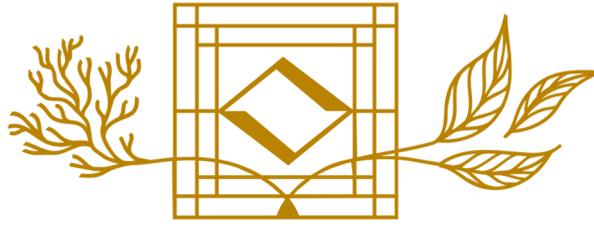
Mai

**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*

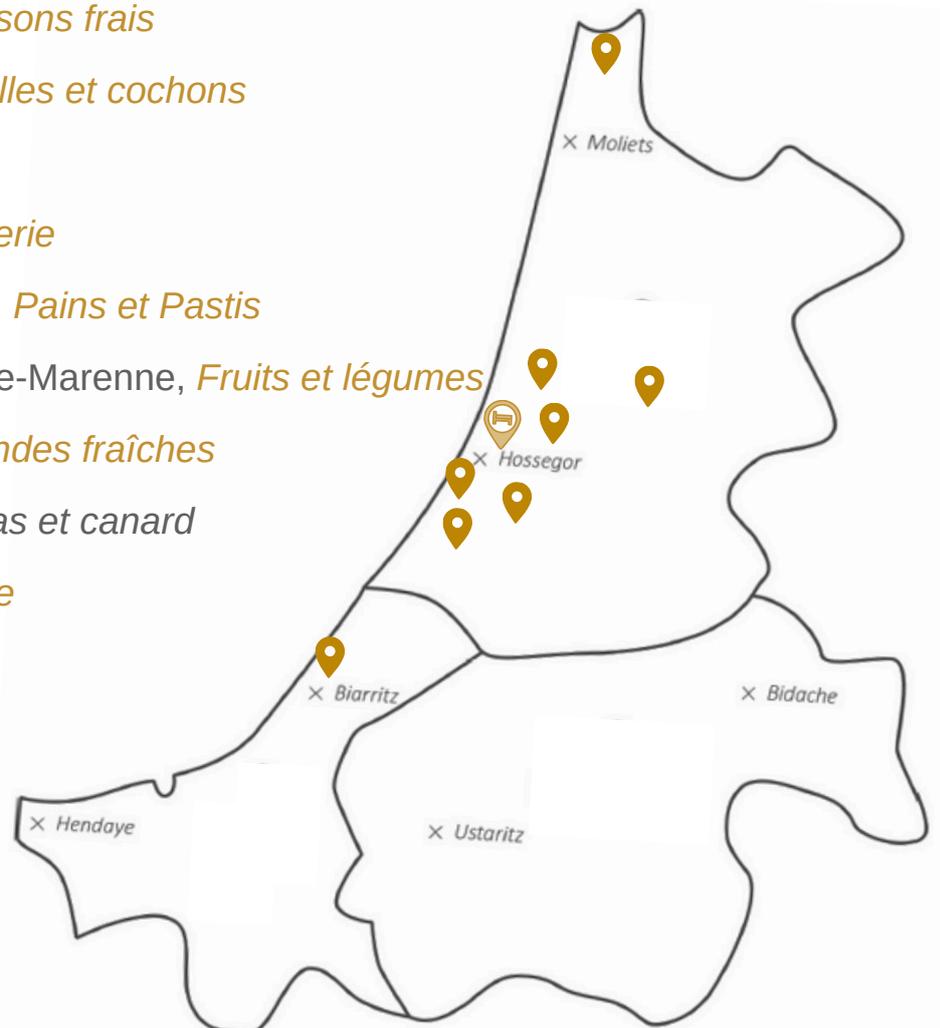
Bio Pays Landais, Saint-Geours-de-Marenne, *Fruits et légumes*

Coopérative Belaun, Aldudes, *Viandes fraîches*

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

ID-Chef, Soorts Hossegor, *Épicerie*

Ceathic, Narrosse, *Pâtisseries*





# La Carte du Midi

Houmous maison au maïs et piment d'Espelette 9,00€

Terrine de boudin de Porc Noir Gascon 15,00€  
*Ferme de Bidache dans le Gers*

Assiette de fromages de chez Baptiste 16,00€

Assiette de charcuterie selon l'arrivage 16,00€

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

Assiette mixte charcuterie et fromage 20,00€

\*\*\*

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

Confit de canard des Landes et pommes grenailles 19,00€

\*\*\*

Les douceurs sucrées du jour 9,00€

Prix nets TTC

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



# A partager



*Houmous du Sud-ouest* 9,00€

*Arancini* 10,00€

*Croquettes de pied de cochon noir* 10,00€  
*sauce gribiche, condiment kiwi piment d'Espelette*



*Tacos de porc noir* 12,00€

*Nems de légumes marinés* 14,00€

*Maki d'aubergines, fromage frais et tagète* 14,00€  
*chimichurri asiatique*

*Ceviche, cameline torréfiée, maïs, poires confites* 16,00€

*Rouget et Magret gravlax* 17,00€

*Foie Gras de canard mi-cuit et chutney* 14,00€

*Assiette de charcuterie* 16,00€

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



*Assiette mixte charcuterie et fromage* 20,00€

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

*Prix nets TTC*



# La Carte

\*\*\*

## Les Plats

*Pêche de la criée, accompagnement selon arrivage de nos producteurs locaux*  
30,00€



*1/2 Magret de chez Jules, sauce betterave fumée, romaine double face braisée vinaigrette, pistou*  
32,00€

**Nos plats sont déclinables en version végétarienne.**

\*\*\*

## Les Desserts

*Pomme, céleri, piment*  
14,00€

*Fruits rouges et basilic*  
14,00€

\*\*\*



*Les Petits Loups : Selon l'inspiration du chef*

15,00€

\*\*\*

### TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE

*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*



# Cocktails Classiques

**AMERICANO** 11,00€

*Vermouth, Campari, eau pétillante*

**NEGRONI** 14,00€

*Gin Tanqueray, Campari, vermouth rouge*

**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*

**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*

**COSMOPOLITAN** 14,00€

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

**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*

## 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€
- 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

- Domaine Entras Tenarèze (Gers) 10,00€

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
-  Jus red Euskadi : pomme, grenade, fraise et açai 5,50€
-   Jus de fruits pressés 6,00€
- Orange ou citron
-  Thé Glacé maison aromatisé 4,00€

 Agriculture biologique  Local

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

Prix nets TTC

# Thés & Boissons Chaudes



## LES THÉS "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*