



DÉCOUVREZ
LA CARTE
ÉPHÉMÈRE &
ENGAGÉE
DE LA VILLA
SEREN



Juin

**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€



Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Adressez-vous à notre équipe pour plus d'informations.

Prix nets TTC



La Carte du Soir

A partager



<i>Houmous du Sud-ouest</i>	9,00€
<i>Croquettes de pied de cochon noir sauce gribiche, condiment kiwi piment d'Espelette</i>	10,00€
<i>Oeuf parfait, crème de boudin, pomme et piment d'Espelette</i>	12,00€
<i>Tacos de porc noir</i>	12,00€
<i>Nems de légumes marinés</i>	14,00€
<i>Maki d'aubergines, fromage frais et tagète chimichurri asiatique</i>	14,00€
<i>Carpaccio de poulpe mariné et sorbet padron</i>	16,00€
<i>Poulpe grillé, bavette de veau Eusko et condiments</i>	17,00€
<i>Foie Gras de canard mi-cuit et chutney</i>	14,00€
<i>Assiette de charcuterie</i>	16,00€
<i>Assortiment de fromages de chez Baptiste</i>	16,00€
<i>Assiette mixte charcuterie et fromage</i>	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
30,00€

1/2 Magret de chez Jules
32,00€



Les accompagnements de nos plats varient selon les arrivages de nos producteurs.

Nos plats sont déclinables en version végétarienne.

Le Dessert

*Fruits rouges en frais et en sorbet, crémeux citron et basilic
crumble maison*
14,00€



Les Petits Loups

Selon inspiration du chef
15,00€



Nos Gourmandises

Les glaces et sorbets



**1 boule 3,50€ / 2 boules 6€ / 3 boules 9€
supplément chantilly maison 1€**

Parfums glaces : chocolat, vanille, fraise, cacahuète de Soustons,
tiramisu Vénitien, pistache

Parfums sorbets : abricot, citron



Les douceurs glacées



La Vie Seren : 1 boule vanille, fruits frais de saison, chantilly
maison, coulis de fruits rouge - **12€**

La Polissonne : 1 boule chocolat, 1 boule vanille, 1 boule
cacahuète, chantilly maison et coulis caramel - **12€**

La Landaise : pastis Mitchut façon pain perdu, 1 boule cacahuète
de Soustons, chantilly maison et chouchous maison - **12€**

Par -40 degrés : sorbet abricot, gin 40, tonic nature Hysope - **16€**

Couleur café : 2 boules tiramisu Vénitien, amaretto, vodka,
chantilly maison - **16€**

A tout moment

Gâteau et pâtisserie du moment **de 6,00€ à 9,00€**

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

Cookie **4,00€**

Prix nets TTC

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



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 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

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€

E A U X

Eau plate Abatilles 33cl 4,00€
Eau gazeuse Abatilles 33cl 4,00€
Eau plate Abatilles 75cl 6,00€
Eau gazeuse Abatilles 75cl 6,00€

S O D A S & J U S

-  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