



DÉCOUVREZ  
LA CARTE  
ÉPHÉMÈRE &  
ENGAGÉE  
DE LA VILLA  
SEREN



# Bar

## 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, *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*

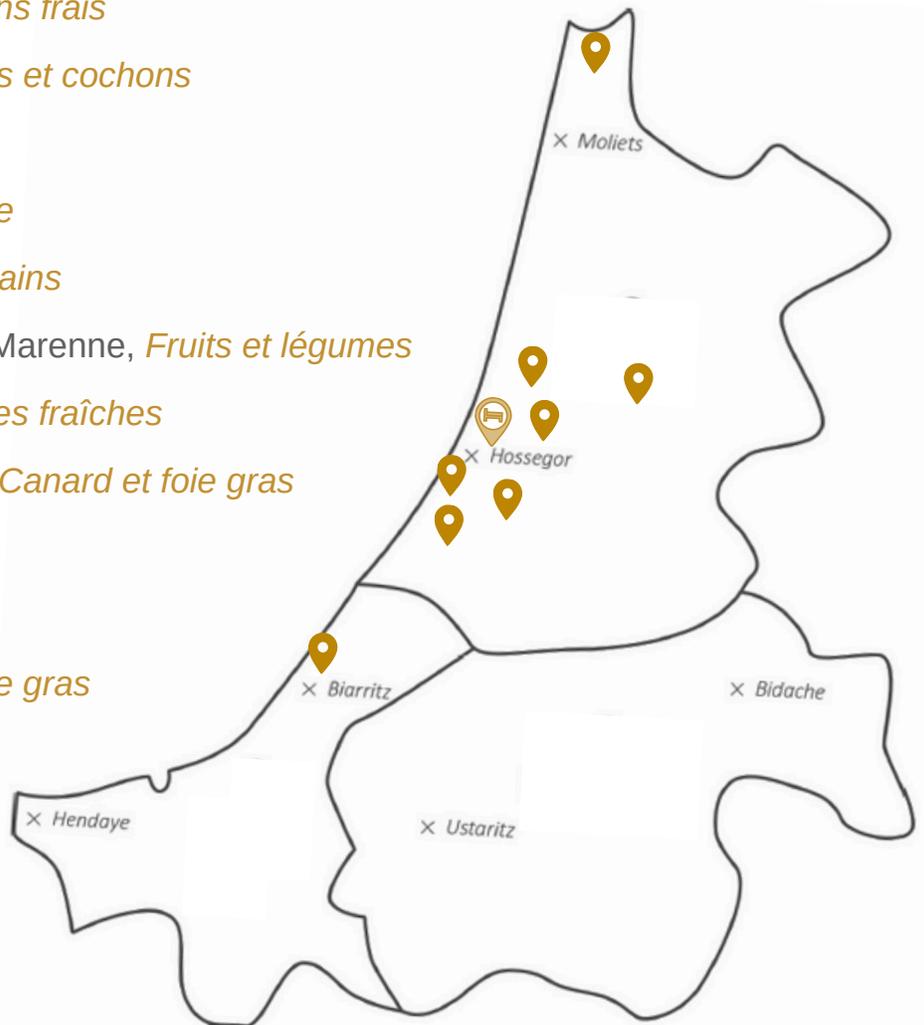
Coopérative Belaun, Aldudes, *Viandes fraîches*

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

ID-Chef, Soorts Hossegor, *Épicerie*

Ceathic, Narrosse, *Pâtisseries*

Campistron & Grihon, Pomarez, *Foie gras*



# Cocktails Classiques



**NEGRONI** 13,00€

*Gin citadelle, Martini rouge, Campari*

**SPRITZ AUTOMNALE** 13,00€

*Apérol, cidre kupela, eau pétillante*

**GINS TONIC** 13,00€

*Gin Citadelle, tonic Hysope (nature, fleur de sureau, citron) & condiments*

**HUGO** 12,00€

*Liqueur de fleur de sureau, vin blanc effervescent, menthe fraîche, eau pétillante*



**MAÏ TAÏ** 12,00€

*Rhum ambré et blanc Havana, cointreau, sirop d'orgeat, jus de citron vert pressé*

**MARGARITA** 13,00€

*Tequila El Jimador, cointreau, jus de citron vert pressé, sirop de sucre de canne*

**MOJITO** 12,00€

*Rhum ambré Havana Club, citron vert frais, menthe fraîche, cassonade, eau pétillante*

**MOSCOW MULE** 13,00€

*Vodka Grey Goose, jus de citron vert pressé, ginger beer Hysope*

**EXPRESSO MARTINI** 13,00€

*Vodka Grey Goose, liqueur de café Kaluha, espresso, sirop de sucre*

**SPRITZ** 12,00€

*Apérol, vin blanc effervescent, eau pétillante*

**OLD FASHIONED** 13,00€

*Whisky Bourbon Bulliet, sucre de canne, angostura bitters*

**SANGRIA MAISON** 7,00€

*Vin rouge, épices, sucre, fruits*

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.

# Cocktails Signatures

## **DANS LES VIGNES** 14,00€

*Armagnac Exode XIV, raisin frais, sirop d'estragon maison, citron vert, aquafaba*

## **ENCORE UN PARFUM D'ÉTÉ** 14,00€

*Rhum havana, jus de citron jaune, sirop épice maison, nectar de poire, solution saline*

## **CUEILLETE MATINALE** 14,00€

*Vodka Grey Goose infusée roquette, jus de citron jaune, sirop de combawa maison, eau de roquette*

## **SEPTEMBRE, MON BEAU SEPTEMBRE** 14,00€

*Gin Citadelle infusé romarin, liqueur de mandarine Napoléon, jus de mandarine, eau de romarin*

## **MEZCAL SOUR** 14,00€

*Mezcal Elemental, sirop de combawa, citron vert, blanc d'oeuf*

# Cocktails sans alcool

## **DETOX** 8,00€

*Sélection du moment*

## **L'ÉTÉ INDIEN** 8,00€

*Jus de cranberries, crème de coco, sirop hibiscus, jus de citron jaune*

## **COULEUR D'AUTOMNE** 8,00€

*Jus de mandarine, infusion romarin, sirop épice maison, aquafaba*

## **POMME - CANNELLE** 8,00€

*Jus de pomme, citron jaune, cannelle, ginger beer*

## **VIRGIN MOJITO** 8,00€

*Citron vert frais, menthe fraîche, cassonade, 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 6,00€  
Kir Royal 14cl 12,00€

## LES DIGESTIFS

Cointreau 6cl 7,00€  
Amaretto 6cl 7,00€  
Get 27 / 31 6cl 7,00€  
Baileys 6cl 7,00€  
Fraise des bois 6cl 7,00€  
Liqueur de Mandarine Napoléon 7,00€

## LES SPIRITUEUX

### COGNAC 4CL

ABK6 10,00€

### TEQUILA 4CL

El jimador 10,00€

### VODKA 4CL

Vodka Grey Goose 8,00€

### RHUM 4CL

Rhum Clément VSOP (Martinique) 13,00€  
Rhum "3 rivières" blanc (Martinique) 7,00€  
Rhum JM (Martinique) 10,00€  
Rhum Bielle (Martinique) 9,00€

### WHISKY 4CL

Jameson (Irlande) 7,00€  
Nikka Whisky Coffee Grain (Japon) 12,00€  
Bastille (Angoulême, France) 12,00€  
Bourbon Bulleit (Kentucky, USA) 11,00€  
Michel Couvreur (France) 13,00€

### GIN 4CL

  Gin Atlantic Just Ocean 12,00€  
Gin Attribut n°2 12,00€  
Gin Citadelle 13,00€

### ARMAGNACS 4CL

Exode XIV - Bas armagnac  
(Famille Laballe) 10,00€

# Bières & Boissons

## BIÈRES 🏠 🌿

### BOUTEILLES

Cath IPA 5° 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€

## SODAS & JUS

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

## 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