



*Découvrez la carte éphémère  
& engagée de la Villa Seren*

## NOS 3 ENGAGEMENTS AVEC NOTRE ÉQUIPE



80% de nos ingrédients proviennent de moins de 150 km aux alentours, nous connaissons l'origine de tous nos produits



Les produits sont servis simplement, cuisinés avec amour par notre brigade



Toutes nos suggestions sont testées et validées par l'équipe de la Villa

#lavieseren  
@villaserenhossegor



## NOS PRODUCTEURS & FOURNISSEURS PARTENAIRES

Fromagerie Baptiste, Soorts-Hossegor, Fromages

Port de pêche de Capbreton, Poissons frais

Les délices de St Orens, Cauna, Canard

Maison Hilotte, Saint Geours de Marenne, Fruits et légumes

Vallée des deux sources, Verlus, Légumes et aromates

Coopérative Belaun, Aldudes, Viandes fraîches

Coopérative Axuria, Chéraute, producteurs de viande

La Mitchuterie, Bénesse-Marenne, Pains et Pastis

Ferme Dublanc, Magescq, Volailles

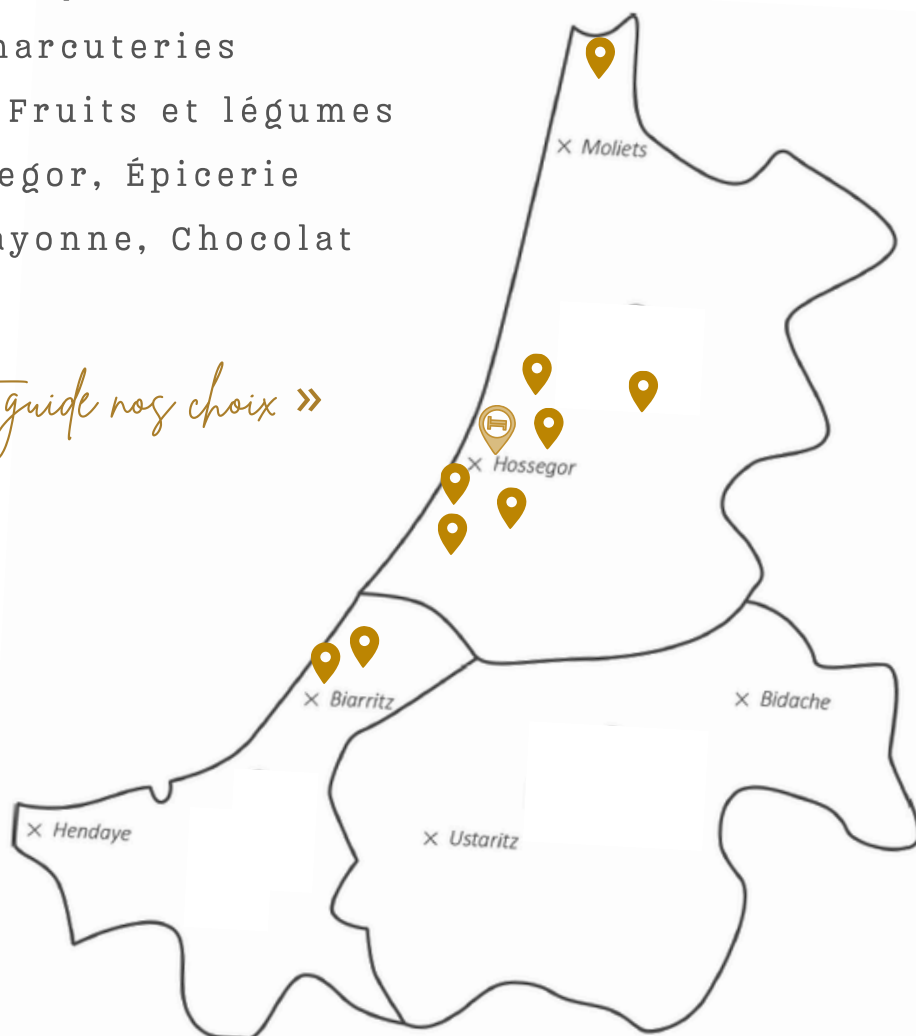
Le Helder, Anglet, Charcuteries

Villeneuve, Angresse, Fruits et légumes

ID-Chef, Soorts Hossegor, Épicerie

Monsieur Txokola, Bayonne, Chocolat

« Ici notre engagement guide nos choix »



## CARTE DÉJEUNER

- GASPACHO DE COURGETTE & BASILIC

Stracciatella

- TATIN DE POIVRON

Feta & olives noires

- TERRINE DE COCHON

Piment d'Espelette

\* \* \*

- NOTRE CROQUE MONSIEUR

Jambon blanc & Brebis fumé

- SALADE DE POULPE

- ÉCHINE DE COCHON

Cuisson 10h

\* \* \*

- LA SÉLECTION DE FROMAGE

- GOURMANDISES DU JOUR

\* \* \*

## FORMULES

- Entrée & Plat // Plat & Dessert 19€

- Entrée & Plat & Dessert 26€

**Un supplément de 2€ par plat est facturé pour les commandes room service.**

La carte apéritive est disponible en chambre tous les soirs de 19h00 à 21h00.

De 21h00 à 22h00 vous avez la possibilité de commander des plats froids.

## LES PLAISIRS SIMPLES

- TAPENADE DE CHAMPIGNONS BRUNS ET OLIVES VERTES - 10€
- ANCHOIS ET FOUGASSE MAISON AUX OLIVES - 18€
- FOIE GRAS MI-CUIT - 19€  
Maison Saint-Orens
- LA SÉLECTION DE FROMAGE - 16€  
De nos éleveurs et affineurs
- JAMBON KINTOA - 22€  
Coopérative Belaun

**Un supplément de 2€ par plat est facturé pour les commandes room service.**

La carte apéritive est disponible en chambre tous les soirs de 19h00 à 21h00.

De 21h00 à 22h00 vous avez la possibilité de commander des plats froids.

## À PINTCHER

• ACCRA DU PORT ET CHUTNEY DE POMMES - 12€

• CROUSTY DE RIZ - 12€

Mayonnaise sriracha

• MAKI DE COURGETTES - 12€

Fromage frais, tagète, chimichurri

• TATAKI DE THON - 16€

Mayonnaise abricot romarin, sésame noir

• GRAVLAX DE TRUITE 14€

Vierge de gariguette à l'huile d'olive fumée

• BROCHETTES DE POULPE LAQUÉ - 15€

• POIVRONS RÔTIS - 12€

Pralin de maïs grillé, condiment balsamique piment  
d'Espelette (supplément anchois +5€)

• NOTRE CROQUE MONSIEUR - 22€

• FRITES MAISON - 6€

Crème de Scamorza au paprika fumée (+3€)

• MAGRET DE CANARD ENTIER

MAISON SAINT ORENS (+400GR) - 49€

Avec sa signature du moment

**Un supplément de 2€ par plat est facturé pour les commandes room service.**

La carte est disponible en chambre tous les soirs de 19h00 à 21h00.

De 21h00 à 22h00 vous avez la possibilité de commander des plats froids.

## ACCOMPAGNEMENTS

- MESCLUN DE LA MAISON BASTELICA - 5€
- TARTARE DE TOMATES ANCIENNES - 6€
- FRITES MAISON - 6€

## NOS SAUCES MAISONS

- CHIMICHURRI - 4€
- BARBECUE 4€
- MAYONNAISE - 3€
- MAYONNAISE SRIRACHA - 3€
- AÏOLI - 3€

## DESSERTS

- PAVLOVA AUX FRAISES - 12€
- GOURMANDISES CHOCOLATÉES - 12€  
Mr Txokola Bayonne
- LES GLACES DE MR TXOKOLA - 4€/BOULE  
Parfums : chocolat, fraise, citron de Sicile,  
cacahuètes de Soustons, café Volt, Vanille de Madagascar,  
pistache, stracciatella

**Un supplément de 2€ par plat est facturé pour les commandes room service.**

La carte est disponible en chambre tous les soirs de 19h00 à 21h00.

De 21h00 à 22h00 vous avez la possibilité de commander des plats froids.