PLAYĀ MIRAMAR

BEACH FOOD - COCKTAILS - SUNSET

LES COCKTAILS

SPIRITUEUX DE LA MAISON FLUIDE.
Vodka et Gin 100% BIO élaborés en Camargue, à base de riz.

MOSCOW MULE *16cl* _____ 10€
Vodka Oruza Bio de Camargue,
Ginger beer Pierre & Nico BIO, citron vert

MOJITO ou MOJITO FRAMBOISE *12cl* _____ 11€
Rhum blanc Libertalia, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse, Angostura

GINTO DU MIRAMAR *25cl* _____ 11€
Gin Oruza Bio de Camargue,
Tonic La French, Pamplemousse et Romarin

CAIPI DO BRAZIL *6cl* _____ 9€
Cachaça Libertalia, citron vert, sucre de canne

PINACOLADA *18cl* _____ 10€
Rhum blanc Libertalia, crème de coco, lait de coco, ananas

APEROL SPRITZ *16cl* _____ 10€
Apérol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange

ST GERMAIN SPRITZ _____ 12€
St Germain, apérol, eau gazeuse, menthe fraîche

MOCKTAILS SANS ALCOOL _____ 8€

VIRGIN MOJITO *12cl*
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, jus de pomme, eau gazeuse

VIRGIN PINACOLADA *18cl*
Ananas, lait de coco, crème de coco

SMOOTHIE DE FRUITS *25cl*
Fruits du moment mixés, glace pilée

COLD PLAYA *25cl*
Citronnade : citron, poire, menthe fraîche

ALCOOLS

Spice Rhum « Oruza » *4cl* _____ 10€

Rhum Collection *4cl* _____ 10€
Jamaïque • Vénézuella • Philippines

Santi Mario *4cl : eau de vie de céréales* __ 10€

Anis Suix *2cl* _____ 3,8€

Alcool *4cl* & soft _____ 10€

Get 27 *6cl* _____ 8€

EAUX

Eau minérale plate *50cl* _____ 2€

EAU PLATE ou GAZEUSE

Eau de qualité durable, purifiée sur place grace au dispositif de microfiltration d'eau installé dans notre établissement

Bouteille *75cl* _____ 1€

MAISON FLUIDE – TERRES DE CAMARGUE

Nous travaillons avec les spiritueux de « Maison Fluide » Vodka et Gin 100% BIO, installé à Aigues-Mortes. À base de riz.

Maison Fluide « enflamme les coeurs, élève l'Esprit »

BIÈRES

Heineken *25cl* _____ 4,5€

Desperados *33cl* _____ 7€

Canavere *33cl* _____ 6,5€
Bière au riz rouge de Camargue BIO
Sans gluten & Framboise

Canavere *33cl* _____ 6,5€
Bière blonde au riz de Camargue BIO
Sans gluten

SOFTS

Pepsi / Pepsi Max _____ 4,5€

Lipton Ice tea - Schweppes agrumes _____ 4,5€

Perrier - Orangina _____ 4,5€

Jus de Fruits _____ 4,5€
(orange, pomme, ananas, tomate)

Limonette _____ 4€

Tonic La French _____ 5€

Ginger Beer La French _____ 5€

Café / Thé _____ 2€

Café Frappé / Thé Frappé _____ 6€

BULLES

	12cl	*75cl*
Champagne maison	10€	60€
Prosecco	6€	30€

VINS BLANCS

	15cl	*75cl*
Domaine Lasserre « Chardonnay » IGP Côteaux de Béziers	5€	25€
MOELLEUX Domaine 20C Bodin IGP Pays d'OC	6€	30€

VINS ROSES

	15cl	*75cl*
Cave des Sablons «Dune» AOP Sable de Camargue	5€	25€
Mamz«elles» - Domaine du Petit Chaumont AOP Sable de Camargue		28€
Maison Rivier «Cuvée Madeleine» AOP Côtes du Rhone	6€	30€

VIN ROUGES

	15cl	*75cl*
Vignoble Boissier «Cevanna» IGP des Cevennes	6€	28€

PLAYĀ MIRAMAR

BEACH FOOD - COCKTAILS - SUNSET

NOS TAPAS

- Manchego pur Brebis « Lait cru » & miel ____ 12€
- Straciatella Campaña & caviar de tomates ____ 12€
- Chorizitos grillés ____ 10€
- Houmous de pois chiche, coriandre et pain Pita 9€
- GYOSAS, sauce CHILI ____ 11€
- Nachos sauce salsa ____ 7€
- Rouleau de printemps aux légumes ____ 8€
- Bol de Frites Fraîches ____ 6€

BEACH BOWLS

- Salade César au Poulet, Parmesan ____ 18€
- Salade Burrata, Tomates anciennes ____ 18€
- Salade Italienne, Jambon cru, Mozzarella ____ 17€

- CALIFORNIAN Style ____ 18€
  Poke bowl au thon, riz basmati & légumes croquants

NOS PLATS

- Pad Thai au poulet, nouilles de riz, légumes croquants et cacahuètes ____ 18€
- Curry Vert aux Crevettes, Lait de coco, Nouille de Riz ____ 18€
- Burger Gourmand, Manchego, Jambon fumé ____ 15€
  avec frites •19€
- Brochette de Thon au 7 sésames, façon Tataki _ 15€
  avec frites •19€
- Brochette de Poulet Marinée ____ 14€
  avec frites •18€

NOS DESSERTS

- Tiramisu ____ 8€
- Assiette de Fruits Frais ____ 12€
- Flankie vanille & pépites de chocolat ____ 8€

MENU ENFANT ____ 13€

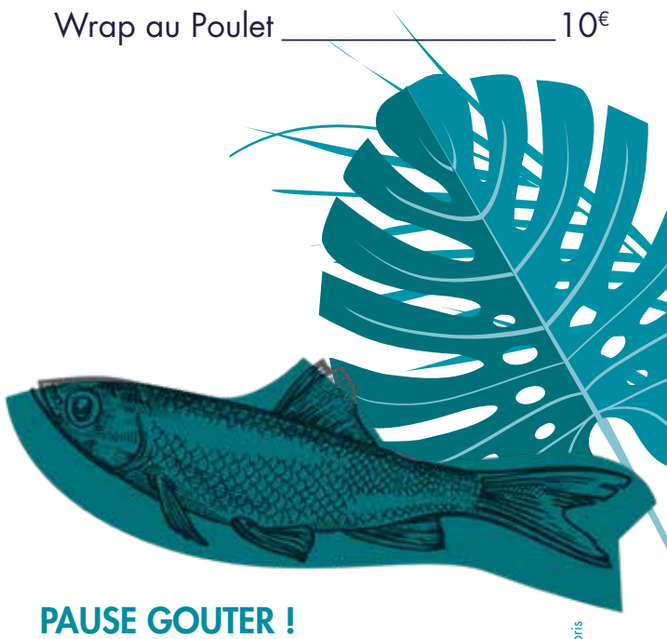
Sirop à l'eau
Poulet Croustillant ou Filet de Colin Pané
Frites Fraîches
Push Up vanille & Bonbon Astérix

A PARTAGER

- Planche Cochonailles & fromages _26€
- LE PLATEAU DES AMIS ____ 45€
  cochonaille, Manchego, Burrata, Houmous…

SUR LE POUCE

- Pan-Bagnat Gourmand ____ 12€
- Wrap au Poulet ____ 10€



PAUSE GOUTER !

- Fruits Givrés ____ 8€
  Coco ou Citron ou Ananas
- Le Brookie ____ 8€
- Le Muffin aux myrtilles ___ 5€
- Glaces EMKIPOP ____ 5€

Fraise
100% fraises sélectionnées en Provence

Choco Craquante
Crème glacée chocolat au lait Valrhona, amandes caramélisées

Vahinée
Crème glacée à la vanille

Prix net - Service Compris

* Origines viandes
Steak haché : VBF
Poulet : UE

* Nos allergènes sont disponibles sur demande.

ideocom - www.ideocom.fr