

the Beach Club

Nos amis fournisseurs



Nos plats sont préparés avec ❤️ à partir de produits frais et locaux.

Tapas - Entrées & Salades



- Petite / Grande planche de jambon ibérique et pan con tomate / 12 € / 24 € *
- Anchois et pan con tomate / 10 € *
- Chipirones / 11 €
- Couteaux sauvages de méditerranée { selon arrivage } / 12 €
- Accras de morue / 9 €
- Toasts de brandade de la Maison Enjolras / 11 € *
- Pimientos de Padrón / 8 €
- Petit camembert rôti / 10 € *
- Effiloché de cabillaud et concassé de tomates / 12 € *
- Solomillo ibérique / 11 €
- Tataki de bœuf / 14 € *
- Salade de tomates et burratina / 14 € *
- Beach Bowl { pokebowl à notre façon } / 21 € *
- Tartare de thon ou saumon { selon arrivage } / 15 € *
- Ceviche de cabillaud / 16 € *
- Salade César / 18 € *
- Salade cabécou / 17 € *

Plats



- The Beach Burger / 20 €
- The Fish Burger / 19 €
- Entrecôte maturée { 400g } / 25 €
- Côte de boeuf maturée pour 2p. { 1,2kg } / 68 €
- Brochette de poulet / 17 €
- Magret de canard / 21 €
- Poissons sauvages de méditerranée selon arrivage / 8 € les 100g
- Fish and chips / 18 €

Nos garnitures au choix :

- Frites fraîches
- Gratin dauphinois
- Salade verte

-
Garniture supplémentaire / 5 €
{ salade verte / 4 € }

Desserts



- Tarte au citron meringuée / 9 € *
- Churros chocolat-noisette / 9,50 € *
- Soupe de fraises / 9 € *
- Coupe colonel / 8 € *

* plats servis toute la journée.



The Beach Club

Vins au verre



ROUGES :

- *Domaine Les Sources de la Marine - IGP Gard - 2018 / 4 €*
- *Les Jamelless - Merlot - IGP d'Oc - 2018 / 4,50 €*

ROSÉS :

- *Domaine Les Sources de la Marine - IGP Gard - 2018 / 4 €*
- *Domaine Le Pive - Gris - IGP Sable de Camargue - 2018 - Bio / 4,50 €*
- *Château Puech Haut « Prestige » - IGP d'OC - 2018 / 6 €*

BLANCS :

- *Lodez - Chardonnay - IGP d'Oc - 2018 / 4 €*
- *L'Inédit - Domaine du Mas Neuf - Moelleux - IGP d'Oc - 2018 - Bio / 5 €*
- *Les Jamelless - Viognier - IGP d'Oc - 2018 / 4,50 €*

Vins rouges 75 cl



- *Domaine les sources de la marine - IGP Gard - 2018 / 20 €*
- *Les Jamelles - Merlot - IGP d'OC - 2018 / 24,50 €*
- *Vingan - AOP Buzet - 2018 - Végan / 25 €*
- *Les Jamelles - Mourvèdre - IGP d'OC - 2018 / 26 €*
- *Domaine de l'Hortus « Le loup dans la bergerie » - IGP Hérault - 2018 / 29 €*
- *Domaine Haut lirou - AOP Pic St loup - 2018 / 35 €*
- *Domaine Le clos du serres « St jean » - AOP Terrasses du Larzac - 2018 / 36 €*
- *Maison Champy - AOC Nuits-saint-georges - 2016 / 75 €*



Vins blancs 75 cl - 2018



- Lodez - Chardonnay - IGP d'OC / **20 €**
- Les Jamelles - Viognier - IGP d'OC / **24,5 €**
- Domaine de la Majone - AOP Picpoul de Pinet / **25 €**
- Domaine du Mas Neuf « L'inédit » - Moelleux - IGP d'OC - Bio / **26 €**
- Costières de Pomerol « Beauvignac » - Chardonnay - IGP d'OC / **28 €**
- M de Ligny - AOC Chablis / **36 €**
- Maison Champy - AOC Pouilly fuissé / **50 €**

Vins rosés 75 cl - 2018



- Domaine Les Sources de la Marine - IGP Gard / **20 €**
- Domaine Le Pive - Gris - IGP Sable de Camargue - Bio / **25 €**
> Disponible en 150 cl / **49 €**
- Domaine de l'éouvière - IGP Var / **27 €**
- Domaine César Vezzani « Au nom de la rose » - IGB Île de Beauté / **28 €**
- Mas des Armes « Cavalino » - IGP Hérault / **29 €**
- Château Puech Haut « Prestige » - IGP d'OC / **35 €**
- Château Cavalier - AOP côte de Provence / **35 €**

Bulles 75 cl



- Domaine Villa Degli Olmi - Prosecco - Extra dry - 75cl / **34 €**
- Lanson « Black label » - 75cl / **68 €**
> Disponible en 150 cl / **130 €**
- Lanson rosé « Message in the bottle » - 75cl / **78 €**
- Ruinart blanc de blancs - 75cl / **100 €**
> Disponible en 150 cl / **220 €**
- Don Pérignon - 75cl / **250 €**

the Beach Club

Healthy



Citronnade à l'ancienne / 6 €

Le désaltérant diététique, recette de ma grand mère. La citronnade permet de se désaltérer tout en faisant le plein de vitamines.

Jus d'orange pressé / 6 €

Le plein de vitamine C, puissant antioxydant qui aide à nettoyer l'organisme et à prévenir les maladies vasculaires.

Jus d'ananas pressé / 6 €

L'allié minceur, idéal pour purifier l'organisme.

Thé glacé maison / 6 €

Antioxydant naturel qui ralentit le vieillissement des cellules, réduit les risques de maladies cardiovasculaires et aide à brûler les graisses.

Virgin cocktails



Ginger Berries / 8 €

Fraises, jus de citron vert, jus de cranberry et ginger beer.

Virgin Mojito / 8 €

Jus de pomme, jus de citron vert, feuilles de menthe et sucre cassonade.

Coco Loco / 8 €

Purée d'ananas maison, noix de coco et une pointe de vanille

Waikiki / 8 €

Jus d'orange pressé, fruit de la passion frais, jus de citron vert et trait de grenadine.



Jager bomb / 6 € / Les 10 - 50 €
Jägermeister, Hexis

Passionata / 4€ / Les 10 - 35 €
Rhum bacardi Oro, Passoa, purée de passion

Shooters

Fire bomb / 6€ / Les 10 - 50 €
Jack fire, Hexis

Fire glass / 4€ / Les 10 - 35 €
Jack daniels Fire



Kiss cool / 4€ / Les 10 - 35 €
Vodka Eristoff, Get 27

Flamito / 4€ / Les 10 - 35 €
Gin bombay saphire, purée de framboises

Tequila paf / 4€ / Les 10 - 35 €
Tequila José cuervo, sel, citron vert

Cocktails



P'tite Palette / 11 €

Cocktail très « girly » à base de vodka Eristoff, citron vert, framboises fraîches et top cranberry. Un incontournable depuis sa création en 2011 au bar l'improbable.

Fresh Piña / 12 €

La Piña Colada comme vous en rêviez, avec sa purée de coco, sa pointe de vanille et sa purée d'ananas maison sans oublier son rhum bacardi Oakheart. Servie dans un ananas frais (nombre d'ananas limité).

Billy Gin / 11 €

Une autre façon d'apprécier le Gin Bombay Sapphire avec du jus de citron vert, une pointe de sirop d'orgeat et purée d'ananas maison.

Les Mojitos / Classique 10 € - Fraise, framboise ou passion 11 €

Un incontournable... Rhum Bacardi Oro et Oakheart, citron vert, menthe et sucre cassonade.

Mai Tai / 13 €

Un classique de la famille des cocktails TIKI (Polynésie) à base de rhum spicy, rhum overproof (entre 63°/74°), jus de citron vert, sirop d'orgeat et Cointreau flambé. Très puissant et frais.

Douceur d'été / 11 €

La simplicité liée à l'exotisme, base de rhum Bacardi Oro lié au jus de citron vert, fruits de la passion frais, jus d'orange pressé et un trait de grenadine. Notre best seller depuis 2 ans !

Jacky&Michel / 12 €

La puissance du Jack Daniel, la douceur de la framboise, et la fraîcheur de la menthe et du citron vert... Vous en prendrez plein la bouche, et vous lui direz merci !

Flamingo / 13 €

Un cocktail fruité à base de gin Bombay Sapphire, liqueur St Germain, Liqueur de Chambord, jus de citron vert, purée de framboises et ananas

Les Caipirinhas / Classique 10 € - Fraise, framboise ou passion 11 €

La fraîcheur par excellence... Cachaça, citron vert et sucre cassonade.

Añejo Highball / 11 €

Cocktail à fort caractère avec du Bacardi Oakheart, jus de citron vert, Cointreau, Angostura bitter et ginger beer. Pour les amateurs de sensations fortes.

Bumble bee / 11 €

Un cocktail très rafraîchissant et légèrement épicé avec sa touche de gingembre. Une base de gin Bombay Sapphire, une pointe de liqueur de cherry, jus d'orange pressée et ginger beer.

Frozen Margarita / 10 €

Classique à base de Tequila José Cuervo, Cointreau et citron vert. Idéal pour les jours de grande chaleur.

Basil Beauty / 11 €

Cocktail très original à base de passion, basilic, passoa, fraises fraîches le tout lié avec de la vodka Eristoff, et une pointe citronnée à base de limonade.

Cocktails classiques apéros



Apérol Spritz / Apérol, Prosecco, top Perrier / 10 €

French Spritz / Liqueur St Germain, prosecco, top Perrier / 10 €

Americano / Campari, Martini Rouge, top Perrier / 10 €

Negroni / Gin Bombay Sapphire, Campari, Martini Rouge / 10 €

Lillet Spritz / Lillet, Schweppes tonic / 10 €

the Beach Club

Boissons sans alcool



Sodas 33cl / 5 €

Coca-Cola, Coca-cola Zéro, Orangina, Schweppes tonic, Sprite, Fuzetea (25cl), Perrier, Fanta orange.

Jus de Fruits des Pressoirs de Provence 25cl / 5 €

(100% naturels, sans conservateurs ni arômes artificiels)
Pomme trouble, Framboise, Tomate

Jus de Fruits Maya 25cl / 5 €

(100% naturels, sans conservateurs ni sucre ajouté)
Multis fruits, Grenade rose, Litchi

Sirops / 2,50 € - Diabolo / 4 €

Grenadine, Fraise, Menthe, PAC, Citron, Pêche, Orgeat.

Ginger Beer / 6 €

Hexis Energy Drink 25cl / 6 €

EAUX

1Litre : San Pellegrino, Vittel / 6 €

1/2Litre : San Pellegrino, Vittel / 4 €

Boissons chaudes



- Espresso, Décaféiné, Allongé / 2,50 €
- Noisette / 3 €
- Café crème, Cappuccino, Chocolat chaud, Thé / 4 €
- Double café / 5 €



BOISSONS

Bières



- **Bières à la pression : Heineken, Edelweiss**
Demi / 4 € - Pinte / 7 € - Pichet 1,5L / 19 €
Demi sirop, Monaco, Panaché / 4,50 €
Pinte sirop, Pinte Monaco, Pinte Panaché / 7,50 €
- **Bières bouteilles : Budweiser, Desperados, Sol, Heineken 0% / 6 €**

Apéritifs



- Ricard, Pastis / 4 € - Tomate, Perroquet, Mauresque +0,20 €
- Muscat / 4 €
- Sangria Lolea (Rouge ou Blanche) 20cl / 6 €
- Kir de vin blanc (Cassis, Framboise, Fraise, Pêche) / 4,50 €
- Martini Blanc, Rouge, Rosso, Campari, Lillet / 5 €
- Suze / 3 €
- Coupe de Champagne Lanson / 10 €
- Piscine de Champagne Lanson / 14 €

Vins au verre



ROUGES :

- Domaine Les Sources de la Marine - IGP Gard - 2018 / 4 €
- Les Jamelless - Merlot - IGP d'Oc - 2018 / 4,50 €

ROSÉS :

- Domaine Les Sources de la Marine - IGP Gard - 2018 / 4 €
- Domaine Le Pive - Gris - IGP Sable de Camargue - 2018 - Bio / 4,50 €
- Château Puech Haut « Prestige » - IGP d'OC - 2018 / 6 €

BLANCS :

- Lodez - Chardonnay - IGP d'Oc - 2018 / 4 €
- L'Inédit - Domaine du Mas Neuf - Moelleux - IGP d'Oc - 2018 - Bio / 5 €
- Les Jamelless - Viognier - IGP d'Oc - 2018 / 4,50 €

Digestifs



- Limoncello, Manzana, Get 27, Get 31, Bailey's, Kahlua, Chartreuse Verte, Chartreuse Jaune, Sambuca / 8 €
- Eau de vie de poire Williams, Eau de vie de framboises / 9 €
- Absinthe / 10 €
- Cognac Meukow / 10 €
- Cognac Remy Martin VSOP / 14 €
- Cognac Remy Martin XO / 26 €